

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS SALAMANDER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Pemanasan Cepat dan Merata (Infrared Technology)

Radiasi Panas Efisien: Menggunakan teknologi burner inframerah yang mampu menghasilkan panas tinggi secara instan, sehingga mempercepat proses memasak.

Hasil Masakan Konsisten: Panas dipancarkan dari bagian atas ke bawah secara merata, memastikan permukaan makanan matang sempurna dengan tekstur yang diinginkan.

2. Fleksibilitas Pengaturan Memasak

Tuas Pengatur Ketinggian Rak: Dilengkapi dengan tuas di sisi samping yang memungkinkan Anda menaikkan atau menurunkan rak pemanggang untuk mengatur intensitas panas yang diterima makanan.

Kontrol Suhu Presisi: Memiliki beberapa kenop pengatur gas (dalam gambar terdapat 4 kenop) yang memungkinkan Anda menyalakan sebagian atau seluruh area pemanggangan sesuai kebutuhan stok.

3. Multifungsi untuk Berbagai Jenis Masakan

Teknik Browning & Caramelizing: Sangat ideal untuk mencokelatkan bagian atas masakan (seperti creme brulee atau lapisan keju pada lasagna) agar tampil lebih menarik.

Memanggang Cepat: Efektif untuk memanggang daging tipis, ikan, atau roti dengan cepat tanpa menghilangkan kelembapan di bagian dalam makanan.

Menjaga Kehangatan (Warming): Dapat digunakan sebagai alat untuk menjaga suhu makanan tetap hangat sebelum disajikan kepada pelanggan.

4. Desain Higienis dan Durabilitas Tinggi

Material Stainless Steel: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat yang kuat, tahan terhadap panas ekstrem, dan sangat mudah untuk dibersihkan dari sisa lemak atau percikan minyak.

Nampan Penampung Sisa Makanan: Dilengkapi dengan wadah di bagian bawah untuk menampung tetesan minyak atau remah makanan, sehingga kebersihan area dapur tetap terjaga.

5. Efisiensi Ruang dan Energi

Desain Compact: Ukurannya yang ringkas memungkinkan alat ini diletakkan di atas meja dapur (countertop) atau digantung pada dinding untuk menghemat ruang lantai dapur.

Penggunaan Gas yang Terukur: Dengan kontrol burner yang terpisah, Anda dapat menghemat penggunaan gas dengan hanya menyalakan area yang diperlukan saja.



Specification

Model & Tipe	GS-14
Burner	4 Burner
Gas Cons	27,533Btu/Hr
Gas Flow	Gas Flow 0.432kg/h
Dimension	620 x 520 x 590mm
Weight	26kg



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment

Pantai Indah Barat
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
Indonesia

prosvel.fnb

prosvel.fnb

Prosvel.f&b

prosvel-fnb

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

