

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT  
**MEAT GRINDER TC-12**

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Performa Efisien untuk Skala Menengah

Kapasitas Optimal: Model TC-12 dirancang untuk menghasilkan gilingan daging yang konsisten dengan kecepatan yang ideal untuk penggunaan harian di restoran atau toko daging skala menengah.

Penghematan Tenaga: Menggantikan proses penggilingan manual yang melelahkan dengan sistem elektrik otomatis, sehingga staf dapat fokus pada tugas persiapan lainnya.

### 2. Material Higienis dan Food Grade

Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi dan bagian yang bersentuhan langsung dengan daging terbuat dari baja tahan karat, memastikan standar keamanan pangan terjaga dan alat tahan terhadap korosi.

Nampan Penampung Luas: Dilengkapi dengan nampan (feed tray) di bagian atas yang memudahkan Anda menempatkan potongan daging dalam jumlah cukup sebelum masuk ke corong penggiling.

### 3. Versatilitas Produk Akhir

Tekstur Gilingan Beragam: Unit ini mendukung penggunaan berbagai ukuran piringan penggiling (grinding plates) untuk menghasilkan daging giling bertekstur kasar maupun halus sesuai jenis masakan.

Fungsi Pengisi Sosis: Dilengkapi dengan aksesoris corong plastik tambahan yang memungkinkan alat ini berfungsi sebagai mesin pengisi selongsong sosis secara praktis.

### 4. Desain Ergonomis dan Keamanan

Handle Portabel: Terdapat pegangan kokoh di bagian atas mesin yang memudahkan unit untuk dipindahkan atau disimpan saat tidak digunakan.

Sistem Pendinginan Motor: Memiliki celah ventilasi udara pada bodi mesin untuk membuang panas motor, menjaga mesin tetap stabil selama operasional berlangsung.

Saklar yang Mudah Dijangkau: Dilengkapi dengan tombol kontrol yang sederhana untuk pengoperasian yang cepat dan aman oleh operator.

### 5. Kemudahan Perawatan dan Sanitasi

Komponen Knock-down: Bagian kepala penggiling dapat dilepas dengan mudah tanpa alat khusus, sehingga proses pembersihan sisa-sisa daging di bagian dalam menjadi sangat menyeluruh.

Pemeliharaan Rendah: Material stainless steel berkualitas memastikan mesin mudah dibersihkan dari lemak daging hanya dengan pembersihan rutin harian.



### Specification

Model & Tipe	TC-12
Voltage	220-240/50Hz
Power	735w
Dimension	240 x 210 x 315mm
Weight	22.2 kg
Capacity	150 Kg/Hr



**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										

