

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT  
**MEAT GRINDER TC-22**

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Produksi Tinggi (Heavy Duty)

Performa Motor Kuat: Model TC-22 dirancang untuk penggunaan intensif, mampu menggiling daging dalam jumlah besar secara terus-menerus dengan efisiensi tinggi.

Kecepatan Operasional: Sangat menghemat waktu dibandingkan penggiling manual, ideal untuk memenuhi stok daging giling harian untuk bakso, sosis, atau patty burger.

### 2. Kualitas dan Higienitas Material

Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi dan bagian yang bersentuhan dengan makanan terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang tahan karat dan aman untuk makanan (food grade).

Nampan Atas yang Luas: Dilengkapi dengan nampan penampung (feed tray) besar berbahan stainless steel yang memudahkan Anda menaruh stok daging yang akan digiling dalam jumlah banyak.

### 3. Versatilitas Hasil Gilingan

Aksesori Penggiling Variatif: Biasanya dilengkapi dengan beberapa ukuran lubang piringan penggiling (grinding plates) untuk menghasilkan tekstur daging giling yang kasar maupun halus sesuai kebutuhan resep Anda.

Fungsi Pembuat Sosis: Unit ini dilengkapi dengan corong plastik tambahan (seperti pada gambar) yang memungkinkan Anda merubah fungsi mesin menjadi pengisi sosis secara praktis.

### 4. Desain Ergonomis dan Keamanan

Handle Pengangkut: Dilengkapi dengan gagang di bagian atas bodi mesin untuk memudahkan Anda memindahkan unit di area dapur.

Sistem Sirkulasi Udara: Memiliki lubang ventilasi di sisi samping bodi untuk menjaga suhu motor tetap stabil dan mencegah panas berlebih (overheat) selama penggunaan lama.

Saklar Pengoperasian Mudah: Dilengkapi dengan tombol ON/OFF yang kuat dan mudah dijangkau oleh operator.

### 5. Kemudahan Perawatan dan Sanitasi

Komponen Mudah Dilepas: Bagian kepala penggiling dapat dilepas dengan mudah untuk dibersihkan secara menyeluruh, memastikan tidak ada sisa daging yang tertinggal dan mencegah pertumbuhan bakteri.

Permukaan Halus: Material stainless steel yang halus memudahkan proses pembersihan harian cukup dengan diseka atau dicuci dengan air sabun.



### Specification

Model & Tipe	TC-22
Voltage	220-240/50Hz
Power	1100w
Dimension	300 x 250 x 365mm
Weight	30.2 kg
Capacity	250 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										
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>1 YEAR WARRANTY</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>FREE DELIVERY</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>READY STOCK</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>AFTER SALES SERVICE</b></p> </div> </div>										