

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT  
**MEAT SLICER SS-250**

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Presisi dan Konsistensi Irisan

Pengaturan Ketebalan yang Akurat: Dilengkapi dengan kenop pengatur presisi yang memungkinkan Anda menentukan ketebalan irisan daging secara konsisten, dari irisan sangat tipis hingga ketebalan tertentu sesuai kebutuhan menu.

Hasil Seragam: Memastikan setiap lembaran daging memiliki ukuran yang sama, yang sangat penting untuk presentasi hidangan profesional dan kontrol porsi yang akurat.

### 2. Efisiensi Operasional

Menghemat Waktu dan Tenaga: Mampu mengiris daging dalam jumlah besar dengan jauh lebih cepat dibandingkan menggunakan pisau manual, sehingga mempercepat proses food preparation.

Pengoperasian yang Halus: Desain sliding carriage (kereta dorong) dirancang agar mudah digerakkan, mengurangi kelelahan tangan operator saat memproses banyak bahan.

### 3. Fitur Keamanan Pengguna

Pelindung Tangan (Safety Guard): Dilengkapi dengan pelindung transparan untuk memastikan tangan operator tetap berada pada jarak aman dari mata pisau yang berputar tajam saat alat beroperasi.

Kaki Anti-Slip: Memiliki kaki karet yang kokoh di bagian bawah untuk memastikan mesin tetap stabil dan tidak bergeser, mencegah risiko kecelakaan kerja.

### 4. Desain Higienis dan Durabilitas

Material Berkualitas Tinggi: Seluruh bodi utama terbuat dari material logam yang kuat dan tahan lama, memberikan masa pakai alat yang panjang meski digunakan secara intensif.

Mudah Disanitasi: Komponen mesin dirancang sedemikian rupa agar mudah diakses untuk proses pembersihan, memastikan tidak ada residu daging yang tertinggal dan mencegah kontaminasi bakteri.

### 5. Versatilitas Penggunaan

Aplikasi Luas: Selain untuk berbagai jenis daging, alat ini juga efektif digunakan untuk mengiris daging olahan (ham/sosis), keju tertentu, hingga sayuran padat secara rapi.

Meminimalkan Limbah: Dengan kemampuan mengiris hingga bagian terkecil secara rapi, alat ini membantu meminimalkan limbah potongan daging (food waste).



### Specification

Model & Tipe	SS-250C
Voltage	220-240/50Hz
Power	120w
Dimension	460 x 400 x 380mm
Blade Length	250mm
Weight	20kg



**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										

