

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT
MEAT SLICER SS-300

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Presisi dan Konsistensi Ketebalan Irisan

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

Hasil Estetik dan Seragam: Memastikan setiap lembar daging memiliki ukuran yang seragam, yang sangat penting untuk presentasi hidangan seperti shabu-shabu, steak, atau deli sandwich.

2. Efisiensi Waktu dan Tenaga Kerja

Kecepatan Operasional Tinggi: Mampu mengiris daging dalam jumlah besar dalam waktu singkat dibandingkan menggunakan pisau manual, sehingga mempercepat proses food preparation.

Mengurangi Kelelahan Staf: Desain sliding carriage (kereta dorong) yang halus memudahkan operator untuk mendorong daging ke arah pisau tanpa memerlukan tenaga besar.

3. Keamanan Penggunaan (Safety Features)

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

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

4. Desain Higienis dan Durabilitas Tinggi

Material Premium: Seluruh bodi utama terbuat dari material logam berkualitas yang tahan karat dan kuat, memberikan masa pakai alat yang panjang meski digunakan secara intensif setiap hari.

Mudah Dibersihkan: Komponen mesin dirancang agar mudah diakses untuk proses sanitasi, memastikan tidak ada sisa daging yang tertinggal dan mencegah kontaminasi bakteri.

5. Multifungsi untuk Berbagai Bahan Makanan

Aplikasi Luas: Selain untuk daging sapi atau ayam, alat ini juga sangat efektif digunakan untuk mengiris daging olahan (ham/sosis), keju keras, hingga sayuran padat tertentu secara rapi.

Optimalisasi Bahan: Meminimalkan limbah potongan daging (food waste) karena setiap bagian daging dapat diiris secara maksimal hingga bagian terkecil dengan rapi.



Specification

Model & Tipe	SS-300C
Voltage	220-240/50Hz
Power	180w
Dimension	590 x 490 x 400mm
Blade Length	300m
Weight	25kg



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
 Professional Foodservice Equipment

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

prosvel.fmb

prosvel.fmb

Prosvel.f&b

prosvel-fmb

Project :

Total

No Item

Qty / Unit

