

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# TABLE TOP ELECTRIC DEEP FRYER 11 LITER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### Fleksibilitas dan Produktivitas Maksimal:

Dengan memiliki dua tangki terpisah, Anda bisa menggoreng dua jenis makanan yang berbeda secara bersamaan tanpa harus menunggu. Ini secara drastis meningkatkan kecepatan produksi dan pelayanan di dapur Anda.

Setiap tangki memiliki kontrol suhu dan power independen. Artinya, Anda bisa menggunakan hanya satu sisi saat sepi untuk menghemat listrik dan minyak, atau mengatur suhu yang berbeda di setiap tangki sesuai kebutuhan makanan (misalnya, satu untuk kentang goreng di suhu tinggi, satu lagi untuk nugget di suhu lebih rendah).

### Mencegah Kontaminasi Silang Rasa (Penting!):

Ini adalah salah satu keuntungan terbesar dari model dua tangki. Anda bisa menggoreng kentang goreng di satu sisi dan produk lain yang beraroma kuat seperti ikan atau ayam di sisi lainnya. Rasa dan aroma dari satu makanan tidak akan berpindah ke makanan lain, sehingga kualitas setiap hidangan tetap terjaga sempurna.

### Hasil Gorengan yang Konsisten dan Berkualitas Tinggi:

Penggorengan listrik modern dilengkapi termostat yang sangat akurat. Alat ini akan menjaga suhu minyak tetap stabil, yang merupakan kunci untuk menghasilkan gorengan yang sempurna: garing dan keemasan di luar, matang merata di dalam, serta tidak terlalu berminyak.

### Desain Profesional, Higienis, dan Tahan Lama:

Body yang terbuat dari material stainless steel membuatnya sangat kokoh, anti karat, dan mudah dibersihkan. Ini adalah standar wajib untuk peralatan dapur komersial yang menjamin kebersihan dan masa pakai yang panjang.

### Pengoperasian yang Aman:

Alat ini dilengkapi dengan keranjang penggorengan yang memiliki gagang anti panas, sehingga aman untuk dipegang saat mengangkat dan meniriskan makanan. Lampu indikator akan memberitahu Anda saat mesin menyala dan saat minyak telah mencapai suhu yang diinginkan, meminimalisir risiko coba-coba.

### Desain Table Top yang Hemat Tempat:

Model ini dirancang untuk diletakkan di atas meja, sehingga tidak memakan banyak ruang di lantai dapur. Sangat ideal untuk dapur dengan area terbatas, seperti kafe, kios, atau food truck.

### Mudah Dibersihkan dan Dirawat:

Banyak model penggorengan seperti ini memiliki komponen yang bisa dilepas, seperti tangki minyak dan elemen pemanas (heating element). Ini membuat proses menguras minyak lama dan membersihkan tangki menjadi jauh lebih mudah dan menyeluruh.



### Specification

Model & Tipe	HY-82
Voltage	220-240/50Hz
Power	2500w
Dimension	580 x 510 x 470mm
Basket	2 tank 2 basket
Weight	7kg



**PT SINAR PROSVEL UNITAMA**  
Professional Foodservice Equipment  
Pantai Indah Barat  
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20  
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470  
Indonesia

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

