

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

TABLE TOP SINGLE GAS DEEP FRYER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

Pemanasan Super Cepat dan Pemulihan Suhu Instan:

Ini adalah keunggulan terbesar dari penggorengan gas. Api dari gas memanaskan minyak jauh lebih cepat daripada elemen pemanas listrik. Yang lebih penting, saat Anda memasukkan makanan beku atau dingin (seperti kentang), suhu minyak akan turun. Penggorengan gas mampu mengembalikan suhu minyak ke titik ideal dengan sangat cepat. Hasilnya, makanan menjadi lebih garing, tidak menyerap banyak minyak, dan waktu memasak lebih singkat.

Mobilitas dan Fleksibilitas Tinggi:

Karena menggunakan gas (LPG), alat ini tidak bergantung pada ketersediaan stopkontak listrik berdaya tinggi. Ini membuatnya sangat portabel dan ideal untuk: Food Truck dan bisnis kuliner keliling. Acara di luar ruangan (bazar, festival kuliner). Dapur sementara atau lokasi di mana pasokan listrik terbatas.

Biaya Operasional yang Lebih Rendah:

Di banyak wilayah, biaya gas per unit energi lebih murah daripada listrik. Untuk penggunaan komersial yang intensif, penggunaan penggorengan gas dapat secara signifikan mengurangi tagihan energi bulanan Anda.

Desain Profesional dengan Kabinet Terintegrasi:

Body yang terbuat dari stainless steel menjamin alat ini kokoh, tahan lama, anti karat, dan sangat mudah dibersihkan sesuai standar higienis dapur profesional. Adanya pintu kabinet di bagian bawah adalah fitur desain yang cerdas. Pintu ini memberikan akses mudah ke komponen gas internal (seperti katup dan pilot) untuk penyalaaan, perawatan, dan pembersihan, sekaligus melindunginya dari tumpahan minyak.

Kontrol Suhu yang Akurat untuk Hasil Konsisten:

Meskipun menggunakan gas, alat ini tetap dilengkapi dengan kontrol suhu termostatik. Anda dapat mengatur suhu yang diinginkan dengan kenop, dan penggorengan akan secara otomatis mengatur nyala api untuk menjaga suhu minyak tetap stabil, memastikan setiap gorengan matang dengan sempurna.

Desain Table Top yang Efisien:

Model ini dirancang untuk diletakkan di atas meja, sehingga sangat menghemat ruang di lantai dapur. Cocok untuk dapur dengan area terbatas atau sebagai unit penggorengan tambahan.



Specification

Model & Tipe	HY-71
Gas Cons	18.000 Btu/Hr
Capacity	5,5L
Dimension	300 x 510 x 470mm
Basket	1 tank 1 basket
Weight	5kg



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										

