

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# WAFFLE BAKER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Hasil Waffle yang Konsisten dan Berkualitas

**Pemanasan Merata:** Pelat panggangan dirancang untuk mendistribusikan panas secara merata ke seluruh permukaan, memastikan setiap bagian waffle matang dengan tingkat kecokelatan yang sama.

**Tekstur Sempurna:** Desain cetakan yang dalam membantu menghasilkan waffle dengan tekstur yang renyah di luar namun tetap lembut di dalam.

### 2. Kontrol Operasional yang Presisi

**Pengaturan Suhu (Temperature Selection):** Dilengkapi dengan kenop pengatur suhu yang dapat disesuaikan, memungkinkan Anda menentukan tingkat kematangan sesuai dengan resep adonan Anda.

**Fitur Timer:** Terdapat kenop timer manual untuk memastikan waffle tidak gosong dan staf dapur dapat melakukan tugas lain sambil menunggu proses pemanggangan selesai.

### 3. Desain Ergonomis dan Efisiensi Kerja

**Sistem Putar (Rotating Feature):** Alat ini memiliki poros yang memungkinkan unit panggangan diputar, yang sangat krusial untuk memastikan adonan mengalir merata ke seluruh cetakan sehingga bentuk waffle menjadi bulat sempurna.

**Handle Tahan Panas:** Gagang berbentuk pegas spiral dirancang untuk tetap dingin saat disentuh, memberikan keamanan dan kenyamanan bagi operator saat membuka atau memutar alat.

### 4. Material Premium dan Higienis

**Bodi Stainless Steel:** Seluruh rangka utama terbuat dari baja tahan karat yang kokoh, tahan lama, dan sangat mudah dibersihkan dari tumpahan adonan.

**Pelat Anti Lengket:** Permukaan panggangan biasanya dilapisi bahan anti lengket yang memudahkan pengangkatan waffle tanpa merusak bentuknya dan meminimalkan sisa kerak yang tertinggal.

### 5. Keamanan dan Kemudahan Penggunaan

**Lampu Indikator (Ready Light):** Lampu indikator memberikan informasi visual yang jelas kapan alat sedang dalam proses pemanasan dan kapan sudah siap untuk digunakan.

**Saklar Power Independen:** Memiliki saklar utama yang terlindungi, memudahkan Anda mematikan unit secara total tanpa harus mencabut kabel setiap saat.



### Specification

Model & Tipe	HF-02
Voltage	220-240/50Hz
Power	2 x 1200w
Dimension	500 x 430 x 250mm
Weight	14kg



**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										

