

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

FREE STANDING ELECTRIC BAIN MARIE – 12 L

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Menjaga suhu makanan agar tetap siap disajikan dalam waktu lama.
2. Mengurangi risiko makanan cepat dingin, terutama saat buffet, catering, restoran, dan hotel.
3. Pemanasan lebih lembut dan merata karena menggunakan prinsip pemanasan tidak langsung melalui media air.
4. Membantu mempertahankan kualitas makanan, seperti tekstur, rasa, dan kelembapan.
5. Mempermudah operasional dapur, karena beberapa jenis makanan dapat disimpan dan disajikan dalam satu unit.
6. Tampilan lebih rapi dan profesional untuk area buffet atau serving counter.
7. Material stainless steel mudah dibersihkan, tahan terhadap penggunaan intensif, dan cocok untuk lingkungan dapur komersial.
8. Kontrol suhu memungkinkan operator menyesuaikan tingkat panas sesuai kebutuhan makanan.



Specification

Water Bath Capacity:	12 Liter
GN Configuration:	1× GN 1/1, 2× GN 1/2, 4× GN 1/4
Heating Element:	1,000 W
Temperature Control:	50–80°C Adjustable
Recommended Holding Temperature:	60–65°C
Safety:	Safety Thermostat + Water Level Protection
Electrical Protection:	ELCB / Leakage Current Protection
Drainage:	Stainless Steel Drain Valve
Power:	220V / 1Ph / 50Hz
Construction:	Stainless Steel
Dimensions:	600x450x850mm



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									

