



MESIN PRESTO



Presto adalah alat yang digunakan untuk menghasilkan uap dalam temperatur tinggi untuk membuat berbagai jenis masakan dengan berbagai bahan. Makanan yang diolah menggunakan presto akan menjadi lebih lunak dan tulang tulangnya pun menjadi lunak sehingga bisa dimakan. Selain itu bumbu yang digunakan dalam proses memasak menggunakan presto akan lebih meresap dan menjadikan makanan semakin lezat.

Berbagai jenis makanan yang biasanya diolah menggunakan alat ini ialah ayam, ikan, daging sapi, dan berbagai makanan lainnya yang dalam proses memasak dibutuhkan waktu yang lama untuk mencapai tekstur yang empuk.



MESIN PRESTO

SPESIFIKASI

TYPE	KAPASITAS kg / PROSES	DIAMETER TABUNG	DIMENSI P x L x T
PTO-10	10 kg	30 cm	46 x 46 x 85 cm
PTO-20	20 kg	35 cm	46 x 46 x 90 cm
PTO-30	30 kg	39 cm	50 x 50 x 95 cm
PTO-40	40 kg	42 cm	55 x 55 x 100 cm
PTO-50	50 kg	45 cm	60 x 60 x 105 cm

FITUR

- Bahan stainless steel ketebalan 3mm
- Safety valve, kontrol tekanan,
- Keranjang Vorporasi stainless steel
- Sudah dilengkapi dengan kompor LPG