



VACUUM FRYING



Vacum Frying merupakan alat untuk melakukan proses penggorengan berbagai jenis makanan seperti keripik buah, singkong, keripik nangka, dll. Alat tersebut biasanya digunakan oleh industri rumah tangga yg menjual berbagai jenis makanan ringan yg dijual dengan keadaan sudah digoreng dan harus dalam kondisi renyah.

Fungsi utama dari penggorengan tersebut ialah membantu pengusaha untuk melakukan penggorengan sekaligus untuk kapasitas yang besar. Hasil penggorengannya akan lebih merata dan membutuhkan waktu yang lebih sedikit dibandingkan dengan proses penggorengan biasa menggunakan tungku manual dan dikerjakan oleh orang-orang yang banyak.



VACUUM FRYING

SPESIFIKASI

TYPE	KAPASITAS LITER / PROSES	POWER/VOLTAGE	DIMENSI P x L x T
PV-1.5	1.5 kg	375 WATT/220 V	90 x 88 x 120 cm
PV-3.5	3.5 kg	1100 WATT/220 V	122 x 125 x 124 cm
PV-5	5 kg	1100 WATT/220 V	183 x 150 x 130 cm
PV-10	10 kg	1100 WATT/220 V	184 x 150 x 140 cm
PV-25	25 kg	4200 WATT/220 V	260 x 117 x 130 cm

FITUR

- Bahan hardened steel
- Tabung penggorengan hardened steel 2 mm
- Temperatur kontrol water circulation