

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# 4 STOVE BURNER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Memasak yang Efisien

Empat Tungku Independen: Memungkinkan Anda memasak empat jenis hidangan berbeda secara bersamaan, mulai dari menumis hingga merebus saus, sehingga meningkatkan produktivitas dapur secara signifikan.

Kontrol Panas Individual: Setiap tungku dilengkapi dengan tombol kontrol (knob) masing-masing, memberikan fleksibilitas penuh untuk mengatur intensitas api sesuai dengan kebutuhan spesifik tiap masakan.

### 2. Konstruksi "Heavy-Duty" untuk Beban Berat

Dudukan Besi Cor (Cast Iron Grates): Penyangga panci terbuat dari besi cor tebal yang sangat kuat dan tahan lama, mampu menahan beban alat masak yang berat seperti panci stok (stock pot) besar tanpa risiko patah atau bengkok.

Distribusi Panas Optimal: Material besi cor juga membantu menyebarkan panas secara merata ke seluruh dasar panci, memastikan masakan matang dengan sempurna.

### 3. Desain Kompak dan Hemat Ruang (Countertop)

Optimalisasi Meja Dapur: Dengan desain countertop, unit ini dapat diletakkan di atas meja kerja yang sudah ada, menjadikannya solusi ideal untuk dapur dengan ruang terbatas namun membutuhkan kapasitas memasak yang besar.

Mobilitas dan Instalasi Mudah: Karena ukurannya yang ringkas dibanding model standing, alat ini lebih mudah dipindahkan atau diatur ulang tata letaknya sesuai alur kerja dapur Anda.

### 4. Durabilitas dan Standar Higienitas Tinggi

Material Stainless Steel: Seluruh bodi utama terbuat dari baja tahan karat (stainless steel) berkualitas tinggi yang tahan terhadap karat, korosi, dan suhu panas ekstrem.

Kemudahan Pembersihan: Permukaan stainless steel yang halus memudahkan staf untuk membersihkan tumpahan makanan atau percikan minyak dengan cepat, menjaga standar kebersihan dapur komersial.

### 5. Stabilitas dan Keamanan Operasional

Kaki yang Dapat Diatur (Adjustable Feet): Dilengkapi dengan kaki penyangga yang kokoh dan dapat diatur ketinggiannya untuk memastikan unit tetap stabil dan rata (level) meskipun diletakkan di atas permukaan meja yang tidak sempurna.

Gagang Knob Ergonomis: Tombol pengatur gas dirancang agar mudah dioperasikan dan memberikan kontrol api yang presisi untuk teknik memasak yang membutuhkan akurasi suhu tinggi.



## Specification

Model & Tipe	LDHP 4.
Jumlah Tungku Burner	4 Open Burner
Kapasitas Panas	25.000 BTU per burner (Total 100.000 BTU/jam)
Dimensi.	610 x 745 x 335 mm.
Jenis Gas	Dapat menggunakan LPG atau Natural Gas (NG).
Saluran Gas	3/4" NPT pada bagian belakang.
Sertifikasi	ETL Listed dan ETL Sanitation (Standar ETL Amerika).



Pantai Indah Barat  
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20  
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470  
Indonesia



Project :

Total

No Item

Qty / Unit

