

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

DEAN GAS DEEP FRYER SR162G

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama



1. Kapasitas Produksi Tinggi (Kapasitas Minyak 37 Liter)

Volume Masak Besar: Memiliki kapasitas minyak hingga 37 liter (75 lb), yang memungkinkan Anda menggoreng makanan dalam jumlah banyak sekaligus, sangat ideal untuk restoran cepat saji yang sibuk.

Dua Keranjang Penggorengan: Dilengkapi dengan dua keranjang (twin baskets) sehingga Anda bisa memasak dua jenis makanan berbeda atau menggoreng dalam dua kloter sekaligus untuk mempercepat layanan.

2. Efisiensi Pemanasan dengan Sistem "Tube-Style"

Distribusi Panas Merata: Desain elemen pemanas berbentuk tabung (tube-style heating) memastikan panas berpindah secara efisien ke minyak, sehingga suhu kembali stabil dengan cepat setelah makanan beku dimasukkan.

Zona Dingin (Cold Zone) yang Luas: Memiliki area "zona dingin" yang cukup dalam di bagian bawah tabung untuk menampung remahan makanan yang jatuh, mencegahnya terbakar dan menjaga kualitas serta kejernihan minyak lebih lama.

3. Material Tahan Karat dan Higienis

Baja Tahan Karat (Stainless Steel): Bagian bak penggorengan, pintu, dan bodi luar terbuat dari stainless steel berkualitas tinggi yang tahan korosi, sangat kuat, dan memenuhi standar keamanan pangan.

Kemudahan Pembersihan: Desain permukaan yang mulus dan saluran pembuangan minyak yang lebar memudahkan staf untuk membersihkan unit secara menyeluruh setiap hari.

4. Kontrol Suhu yang Akurat dan Aman

Termostat Millivolt: Menggunakan sistem kontrol termostat yang sangat responsif untuk menjaga suhu minyak tetap konstan, memastikan hasil gorengan selalu renyah di luar dan matang sempurna di dalam.

Fitur High-Limit Safety: Dilengkapi dengan sensor keamanan otomatis yang akan memutus aliran gas jika suhu minyak melebihi batas aman, mencegah risiko kebakaran.

5. Desain Ergonomis dan Mobilitas

Roda Heavy Duty dengan Pengunci: Dilengkapi dengan roda yang kokoh, memudahkan Anda memindahkan unit saat ingin membersihkan lantai dapur atau mengatur ulang tata letak.

Penyangga Keranjang (Basket Hanger): Memiliki rak penyangga di bagian belakang untuk meniriskan minyak dari makanan sebelum disajikan, menjaga tekstur makanan tetap garing dan tidak berminyak.

Specification

Specification	
Model	Dean SR162G
Baskets	2
BTU per Hour	50,000 BTU
Capacity (lbs)	75 Lbs / 37 L
Drain Valve	1.25 Inches / 3.2 cm
Fry pot Style	Tube Type
Power	Natural Gas
Number of Fry Pots	1
Oil Capacity (lb)	75
Oil Capacity/Fryer (lb)	75
Product	Gas Fryers
Product Type	Cooking Equipment
Type	Floor Model
Frying Area	18" W x 18" D x 3.75" H
Dimension (W x D x H)	20 x 35.5 x 45 Inches
Weight	255.00



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									

