

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

FREE STANDING GAS DEEP FRYER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Kapasitas Produksi Skala Besar

Volume Tangki yang Luas: Desain free standing (berdiri sendiri) umumnya memiliki kapasitas minyak yang jauh lebih besar dibandingkan model table top, sehingga mampu menggoreng makanan dalam jumlah banyak sekaligus.

Dua Keranjang Penggorengan: Memungkinkan Anda memasak dua kelompok makanan secara bersamaan, meningkatkan kecepatan layanan saat jam sibuk di restoran atau gerai makanan cepat saji.

2. Efisiensi Pemanasan dan Energi

Suhu Tinggi yang Cepat: Menggunakan bahan bakar gas yang mampu mencapai suhu penggorengan optimal dalam waktu singkat, memastikan makanan matang dengan tingkat kerenyahan yang pas.

Pemulihan Suhu Cepat (Fast Recovery Time): Setelah memasukkan bahan makanan dingin, suhu minyak akan kembali ke titik panas yang diinginkan dengan cepat, sehingga hasil gorengan tidak berminyak dan tetap renyah.

3. Desain Ergonomis dan Keamanan

Posisi Berdiri yang Pas: Tinggi unit dirancang sesuai dengan standar kenyamanan koki saat bekerja, sehingga meminimalkan kelelahan karena tidak perlu membungkuk.

Gagang Keranjang Tahan Panas: Dilengkapi dengan lapisan pelindung pada pegangan keranjang untuk memastikan keamanan tangan operator dari panas minyak.

Area Penyimpanan Bawah: Desain pintu di bagian bawah memberikan akses mudah untuk pemeliharaan sistem gas atau penyimpanan peralatan pembersihan.

4. Higienitas dan Perawatan Mudah

Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi menggunakan baja tahan karat yang sangat kuat, tahan korosi, dan memenuhi standar sanitasi dapur profesional.

Sistem Drainase Minyak: Umumnya dilengkapi dengan katup pembuangan minyak di bagian bawah (di balik pintu) untuk memudahkan proses penggantian minyak lama secara bersih dan aman.

5. Durabilitas di Lingkungan Kerja Berat

Kaki-kaki yang Kokoh: Memiliki tumpuan yang sangat stabil untuk menahan beban minyak dan bahan makanan berat, memastikan unit tidak bergeser saat digunakan.

Tahan Penggunaan Intensif: Dirancang khusus untuk operasional nonstop di dapur industri yang membutuhkan keandalan tinggi setiap harinya.



Specification

Model & Tipe	CR-FR 708
Gas Cons	57.900 Btu/Hr
Capacity	36L
Dimension	370 x 770 x 950mm
Basket	2 basket
Weight	48kg



SCAN TO ORDER



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

