

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# GAS 4 BURNER WITH OVEN

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Solusi Memasak All-in-One yang Komprehensif

Kombinasi Tungku dan Oven: Alat ini menggabungkan fungsi kompor gas berperforma tinggi dengan oven panggang di bagian bawah, memungkinkan Anda menumis, merebus, dan memanggang secara bersamaan dalam satu titik kerja.

Efisiensi Ruang Lantai: Menghilangkan kebutuhan untuk membeli unit kompor dan oven secara terpisah, sehingga sangat ideal untuk menghemat ruang di dapur restoran yang padat.

### 2. Kapasitas dan Performa Memasak Tinggi

Empat Tungku Independen: Memungkinkan penyiapan empat menu berbeda sekaligus di bagian atas, memastikan kecepatan layanan tetap terjaga saat jam sibuk.

Oven Kapasitas Besar: Bagian bawah menyediakan ruang panggang yang luas untuk keperluan roasting daging, memanggang kue, atau menjaga kehangatan masakan dalam jumlah besar.

### 3. Kontrol Presisi dan Fleksibel

Kenop Kontrol Mandiri: Dilengkapi dengan lima kenop kontrol (4 untuk tungku atas dan 1 untuk oven) yang ergonomis, memberikan kendali penuh atas intensitas api di setiap titik pemanasan.

Distribusi Panas Stabil: Desain tungku memastikan api menyebar merata ke dasar alat masak, sementara ruang oven dirancang untuk menjaga sirkulasi udara panas tetap konsisten.

### 4. Konstruksi Tangguh untuk Penggunaan Berat (Heavy Duty)

Tatakan Tungku Besi Cor (Cast Iron): Menggunakan tatakan berbahan besi cor yang sangat kuat, mampu menahan beban panci atau wajan komersial yang berat dan besar.

Bodi Stainless Steel Premium: Seluruh rangka eksterior terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang tahan korosi, tahan panas, dan memberikan tampilan profesional yang mudah dibersihkan.

### 5. Higienitas dan Keamanan Kerja

Desain Ergonomis: Struktur alat yang rapi memudahkan proses sanitasi harian, memastikan standar kebersihan dapur tetap terjaga.

Kaki-kaki yang Kokoh: Dilengkapi dengan kaki penyangga stainless steel yang stabil untuk menopang beban seluruh unit dan memastikan keamanan saat operasional berlangsung.



### Specification

Model & Tipe	CR-BO 709
Gas Cons	113.900 Btu/Hr
Burner	2 Gas Burner
Dimension	700 x 770 x 950mm
Weight	155kg



**PT SINAR PROSVEL UNITAMA**  
Professional Foodservice Equipment

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

