COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS BURNER WITH OVEN

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Multifungsi dan Efisiensi Ruang
Dua Fungsi dalam Satu Unit: Anda dapat melakukan teknik memasak di atas kompor (menumis, merebus, menggoreng) sekaligus memanggang atau membakar di dalam oven di bagian bawah secara bersamaan.

Optimalisasi Area Dapur: Sangat menghemat ruang lantai dapur karena Anda tidak perlu membeli unit oven terpisah, menjadikannya pilihan ideal untuk dapur restoran yang padat.

2. Kapasitas Memasak Skala Besar
6 High-Power Burners: Dilengkapi dengan 6 tungku independen yang memungkinkan Anda menangani 6 jenis masakan berbeda sekaligus dengan intensitas api yang kuat.

Oven Kapasitas Luas: Bagian bawah memiliki ruang oven yang cukup besar untuk memanggang ayam utuh, daging dalam porsi besar, atau beberapa loyang kue sekaligus.

3. Kontrol Presisi dan Kemudahan Operasional
Sistem Kontrol Independen: Setiap burner dan unit oven memiliki tombol kontrol (knob) masing-masing, memberikan fleksibilitas penuh untuk mengatur suhu sesuai kebutuhan tiap hidangan.

Suhu Oven Terukur: Oven di bagian bawah umumnya dilengkapi dengan termostat untuk memastikan suhu panggangan stabil dan akurat.

4. Durabilitas dan Standar Higienitas
Konstruksi Full Stainless Steel: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang sangat kokoh, tahan terhadap korosi/karat, dan mudah dibersihkan dari tumpahan minyak atau makanan.

Tungku Cast Iron (Besi Cor): Bagian penyangga panci (grates) terbuat dari besi cor tebal yang mampu menahan beban alat masak yang berat dan mendistribusikan panas secara optimal.

5. Keuntungan Operasional Bisnis
Kecepatan Layanan: Dengan 6 burner yang bertenaga gas, waktu memasak menjadi lebih singkat, sehingga meningkatkan kecepatan pelayanan kepada pelanggan (table turnover).

Ekonomis: Penggunaan tenaga gas untuk seluruh fungsi (burner dan oven) cenderung lebih hemat biaya operasional jangka panjang dibandingkan menggunakan unit listrik dengan kapasitas serupa.

Specification

Dimensi Unit:	915 x 846 x 960 mm
Jumlah Tungku Burner	6 buah tungku terbuka (open burners).
Material Body:	Full Stainless Steel kualitas tinggi (tahan karat dan
	mudah dibersihkan)
Material Grate (Tatakan):	Heavy duty cast iron (besi cor) yang mampu menahan
	beban alat masak berat.
Sistem Gas:	Bisa menggunakan LPG atau Natural Gas (tergantung
	setting nozzle).
Tekanan Gas:	Umumnya menggunakan tekanan rendah (low
	pressure) namun dengan kapasitas aliran besar.
Per Burner:	Sekitar 25,000 – 30,000 BTU/jam
Oven:	Sekitar 30,000 BTU/jam.
Weight:	167Kg
Total:	Mencapai 180,000 – 210,000 BTU/jam jika semua
	fungsi dinyalakan bersamaan.

SCAN TO ORDER

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									

1 YEAR WARRANTY · FREE DELIVERY · READY STOCK · AFTER SALES SERVICE