

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS COUNTER TOP GRIDDLE

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Keserbagunaan Menu (Versatility)

Memasak Berbagai Hidangan: Sangat ideal untuk memasak burger patty, steak, telur mata sapi, omelet, hingga menumis sayuran atau membuat pancake dalam satu alat.

Kontrol Tekstur: Permukaan datar yang konsisten memungkinkan Anda mendapatkan efek karamelisasi (seperti pada daging burger) yang sulit didapat dengan penggorengan biasa.

2. Efisiensi Ruang dan Desain

Desain Countertop: Bentuknya yang ringkas dirancang untuk diletakkan di atas meja dapur, sehingga sangat menghemat tempat, terutama untuk dapur dengan area terbatas atau food truck.

Splash Guard Tinggi: Dilengkapi dengan dinding pelindung (pinggiran baja) di sisi kiri, kanan, dan belakang untuk mencegah cipratan minyak atau bahan makanan keluar dari area masak, menjaga dapur tetap bersih.

3. Distribusi Panas dan Performa

Pelat Masak Tebal: Menggunakan pelat baja berkualitas tinggi yang mampu menyimpan panas lebih lama dan mendistribusikannya secara merata ke seluruh permukaan.

Pemanasan Cepat: Menggunakan tenaga gas yang memungkinkan permukaan panggangan mencapai suhu tinggi dalam waktu singkat, mempercepat waktu pelayanan kepada pelanggan.

4. Kemudahan Operasional dan Perawatan

Pengaturan Suhu Presisi: Dilengkapi dengan satu tombol kontrol (knob) besar yang memudahkan operator mengatur intensitas api sesuai kebutuhan jenis masakan.

Sistem Pembuangan Minyak: Terdapat lubang pembuangan di bagian depan pelat yang langsung terhubung ke baki penampung minyak (grease drawer) di bagian bawah. Ini memudahkan pembersihan sisa lemak selama proses memasak berlangsung.

Material Stainless Steel: Bodi utama terbuat dari baja tahan karat yang kuat, tahan karat, dan memenuhi standar higienitas dapur komersial.

5. Stabilitas dan Durabilitas

Kaki Adjustable: Memiliki kaki-kaki kokoh yang ketinggiannya dapat diatur sedikit untuk memastikan posisi alat tetap rata (level) meskipun diletakkan di atas permukaan meja yang tidak sempurna.

Konstruksi Heavy-Duty: Dirancang untuk penggunaan intensitas tinggi setiap hari, menjadikannya investasi jangka panjang yang awet untuk bisnis kuliner.



Specification

Tipe Produk :	GAS COUNTER TOP GRIDDLE
Lebar Plat:	12 inci (sekitar 30,5 cm)
Ketebalan Plat:	1 inci (2,54 cm) - Polished Cold-Rolled Steel
Jumlah Burner:	1 Burner pipa stainless steel "U"
Output Panas:	30.000 BTU per jam
Rentang Suhu:	2000 F Hingga 4500 F (900 C - 2320 C)
Jenis Gas:	Natural Gas (NG) / Liquid Propane (LP) - biasanya termasuk kit konversi
Material Body:	Stainless Steel (tahan karat)
Dimension:	305 x 745 x 610 mm



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



Project :

Total

No Item

Qty / Unit

