

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS KWALI RANGE 1 BURNER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama



1. Kecepatan Memasak dengan Tekanan Tinggi (High Pressure)

Teknik Stir-Fry Maksimal: Dirancang untuk menghasilkan api besar yang sangat panas dalam waktu singkat, sehingga teknik memasak seperti stir-frying dapat menghasilkan tekstur makanan yang renyah di luar namun tetap segar di dalam.

Efisiensi Waktu: Suhu panas yang tinggi memungkinkan masakan matang jauh lebih cepat dibandingkan kompor rumah tangga, sangat krusial untuk menangani pesanan yang padat.

2. Desain Multifungsi (Burner & Soup Pot)

Kombinasi Sempurna: Memiliki satu tungku utama untuk menumis menggunakan kuali besar dan satu tungku kecil (soup pot) untuk menjaga stok kuah atau kaldu tetap hangat di sampingnya.

Sistem Aliran Air Terintegrasi: Dilengkapi dengan keran air (faucet) yang terpasang pada panel belakang untuk memudahkan pengisian air ke dalam kuali atau membersihkan kuali setelah memasak tanpa harus meninggalkan area kompor.

3. Ketahanan dan Higienitas Tinggi

Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang kokoh, tahan panas ekstrem, dan mudah dibersihkan dari tumpahan minyak atau bumbu.

Pembersihan Mudah: Dilengkapi dengan saluran air (drainage) di permukaan kompor untuk mengalirkan air bekas pembersihan kuali, sehingga area memasak tetap kering dan higienis.

4. Kontrol Operasional yang Ergonomis

Pengaturan Api yang Mudah: Memiliki tombol kontrol gas dan tuas udara di bagian depan yang mudah dijangkau oleh juru masak untuk menyesuaikan besar kecilnya api secara presisi.

Desain Ringkas: Model ini sangat efisien secara ruang namun tetap memberikan performa profesional, cocok untuk dapur dengan area terbatas.

5. Stabilitas dan Keamanan

Dudukan Kuali Kokoh: Cast iron ring (dudukan besi cor) pada burner dirancang sangat kuat untuk menahan beban kuali yang berat dan menjaga posisi kuali tetap stabil saat juru masak melakukan gerakan mengguncang kuali.

Kaki Heavy-Duty: Dilengkapi dengan kaki penyangga yang kuat dan dapat diatur (adjustable feet) untuk memastikan stabilitas kompor di atas lantai dapur yang tidak rata.

Specification

Material Body :	Full Stainless Steel (Umumnya tipe 201 atau 304)
Jumlah Tungku Burner	1 Burner (Tungku Utama) + 1 Soup Pot (Tungku Kuah/Air).
Jenis Burner :	Cast Iron Burner (Besi Cor) tahan panas
Sistem Gas :	High Pressure (Tekanan Tinggi)
Dimensi (PxLxT) :	900 x 760 x 820mm (Lebar x Dalam x Tinggi).
Diameter Tungku:	Sekitar 30 cm - 40 cm
Saluran Drainase :	Terdapat parit pembuangan air di permukaan
Bahan Bakar:	Gas LPG (tekanan tinggi).
Consumpt. of liquid gas :	1.7kg/h/burner
Consumpt. of natural gas :	5.7m ³ /h/burner
Consumpt. of diesel oil :	3-5kg/h/burner
Diameter of gas pipe :	7mm
Diameter of pipe for water in :	18mm
Diameter of pipe for water	40mm
drainage :	
Weight :	43kg
Specification :	Blower



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

