

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS KWALI RANGE 2 BURNER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Performa Memasak Kecepatan Tinggi

Teknik Stir-Fry Maksimal: Dirancang khusus 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 di jam sibuk.

2. Desain Multifungsi Terintegrasi

Kombinasi Tungku & Soup Pot: Memiliki tungku utama untuk menumis menggunakan kuali besar dan tungku kecil (soup pot) di bagian tengah atau samping untuk menjaga stok kuah atau kaldu tetap hangat.

Keran Air Terpasang (Integrated Faucet): Dilengkapi dengan keran air pada panel belakang untuk memudahkan pengisian air ke dalam kuali secara instan atau membersihkan kuali setelah memasak tanpa harus meninggalkan area kompor.

3. Ketahanan dan Standar Higienitas

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

Sistem Aliran Air (Drainage): Permukaan kompor dirancang memiliki saluran air untuk mengalirkan air bekas pembersihan kuali, sehingga area memasak tetap kering, bersih, dan tidak licin.

4. Kontrol Operasional yang Ergonomis

Pengaturan Api Presisi: Memiliki tombol kontrol gas dan tuas udara di bagian depan yang mudah dijangkau oleh juru masak untuk menyesuaikan besar kecilnya api sesuai kebutuhan jenis masakan.

Dudukan Kuali Besi Cor (Cast Iron Ring): Dudukan burner terbuat dari besi cor tebal yang sangat kuat untuk menahan beban kuali berat dan menjaga kestabilan kuali saat juru masak melakukan gerakan mengguncang (tossing).

5. Stabilitas dan Mobilitas

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

Tampilan Profesional: Material stainless steel memberikan kesan dapur yang bersih, modern, dan profesional sesuai standar industri kuliner.



Specification

Material Body :	Full Stainless Steel (Umumnya tipe 201 atau 304)
Jumlah Tungku Burner	2 Burner Utama + 1 Soup Ring (Tungku Tengah untuk kuah/air)
Jenis Burner :	Cast Iron Burner (Besi Cor) tahan panas
Sistem Gas :	High Pressure (Tekanan Tinggi)
Dimensi (PxLxT) :	1510 x 760 x 820
Kran Air :	1 Unit Swing Faucet (Kran air putar)
Saluran Drainase :	Terdapat parit pembuangan air di permukaan
Consumpt. of liquid gas :	3.4kg/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	
drainage :	40mm
Weight :	79kg
Specification :	Blower



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



Project :

Total

No Item

Qty / Unit

