

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS NOODLE BOILER 6 BASKETS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Efisiensi Produksi yang Tinggi

Memasak 6 Porsi Sekaligus: Dilengkapi dengan 6 lubang dan keranjang (basket) terpisah yang memungkinkan Anda memasak hingga 6 porsi mie secara paralel dalam waktu singkat.

Kapasitas Output Besar: Mampu menghasilkan sekitar 180 porsi per jam, sehingga sangat ideal untuk outlet mie kekinian atau restoran dengan arus pelanggan yang padat.

Kecepatan Rebus: Menggunakan sistem pengapian gas tekanan tinggi (high pressure) atau tabung stainless steel burner yang mempercepat proses pendidihan air.

2. Kualitas dan Konsistensi Masakan

Mencegah Mie Lengket: Pergerakan air di dalam tangki memastikan mie bergerak bebas dan tidak saling menempel selama proses perebusan.

Tekstur Al Dente: Memungkinkan kontrol suhu yang presisi sehingga mie atau pasta dapat dimasak hingga mencapai tingkat kematangan yang sempurna tanpa risiko kematangan berlebihan (overcooked).

Tanpa Pencampuran Rasa: Setiap porsi berada di keranjangnya masing-masing, sehingga Anda bisa merebus berbagai jenis mie atau pangsit sekaligus tanpa mencampur rasa atau tekstur antar porsi.

3. Fitur Keamanan dan Kenyamanan Operasional

Gagang Terisolasi: Keranjang mie dilengkapi dengan gagang yang tahan panas untuk menjaga keamanan operator saat mengangkat mie yang mendidih.

Pelindung Tumpahan (Spillage Guard): Memiliki dinding pembatas yang lebih tinggi di sekitar tangki untuk mencegah air panas memercik keluar saat mendidih.

Keran Pembuangan (Drain Tap): Dilengkapi dengan keran penguras air yang memudahkan proses penggantian air rebusan secara cepat dan higienis tanpa harus mengangkat alat.

4. Desain Higienis dan Durabilitas Tinggi

Material Stainless Steel: Seluruh bodi dan keranjang terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi (seperti grade 304 atau 430) yang tahan lama, anti-karat, dan mudah dibersihkan sesuai standar dapur komersial.

Kaki yang Dapat Diatur: Dilengkapi dengan kaki penyangga (adjustable feet) yang memungkinkan Anda menyesuaikan ketinggian mesin agar sejajar dengan meja dapur lainnya dan mempermudah pembersihan lantai di bawahnya.

5. Fleksibilitas Penggunaan

Berbagai Jenis Hidangan: Selain mie ayam atau bakmi, alat ini juga sangat efektif untuk merebus pasta (spaghetti, penne), pangsit (dumplings), hingga sayuran.

Ekonomis: Penggunaan gas sebagai sumber energi utama jauh lebih hemat biaya operasional dibandingkan dengan pemanas listrik untuk penggunaan intensitas tinggi.







Specification

Model:	Gas Noodle Boiler 6 Baskets
Sumber Tenaga:	Gas (LPG / NG)
Jumlah Lubang/Lubang:	6 Keranjang (Baskets)
Kapasitas Tangki:	± 24 Liter
Dimensi Unit:	± 403 x 773 x 1070 mm
Tekanan Gas:	2.800 Pa (Low Pressure)
Bahan Material:	Stainless Steel Food Grade



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								
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>1 YEAR WARRANTY</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>FREE DELIVERY</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>READY STOCK</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>AFTER SALES SERVICE</p> </div> </div>								