

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# RICE COOKER 2 DECK GSKR-100A

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll



## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Produksi yang Sangat Besar

Sistem Dua Dek (Double Deck): Memiliki dua kompartemen atau laci terpisah yang memungkinkan Anda memasak nasi dalam jumlah masif secara bersamaan.

Efisiensi Output: Sangat ideal untuk operasional katering besar, hotel, atau dapur industri yang perlu melayani ratusan orang dalam satu waktu penyajian.

### 2. Efisiensi Operasional dan Hemat Ruang

Desain Vertikal: Dengan sistem tumpuk (stackable design), unit ini menghemat banyak ruang lantai (floor space) dibandingkan harus menaruh beberapa unit penanak nasi bulat di atas meja.

Memasak Independen: Setiap dek dapat dioperasikan secara terpisah, sehingga Anda bisa memasak hanya satu dek jika kebutuhan pelanggan sedang rendah untuk menghemat gas.

### 3. Kualitas Nasi yang Konsisten dan Higienis

Sistem Penanak Otomatis: Dilengkapi dengan kontrol panel digital atau mekanis yang presisi untuk mengatur waktu dan suhu, memastikan nasi matang sempurna (tidak gosong atau mentah) di setiap siklus.

Material Stainless Steel: Seluruh bodi dan laci terbuat dari stainless steel berkualitas tinggi yang sangat tahan lama, anti-karat, dan memenuhi standar keamanan pangan (food grade).

### 4. Desain Ergonomis dan Keamanan Kerja

Sistem Laci (Drawer Type): Penggunaan laci memudahkan staf untuk memasukkan dan mengeluarkan panci nasi yang berat tanpa harus membungkuk atau mengangkat terlalu tinggi, mengurangi risiko cedera kerja.

Handle Tahan Panas: Dilengkapi dengan pegangan laci yang kokoh dan terisolasi dengan baik agar aman disentuh saat unit sedang beroperasi.

Kaki yang Dapat Diatur (Adjustable Feet): Memiliki kaki yang kuat dan bisa disesuaikan tingginya untuk memastikan unit tetap stabil di permukaan lantai dapur yang tidak rata.

### 5. Kemudahan Perawatan

Akses Pembersihan Cepat: Desain laci yang dapat dilepas memudahkan staf untuk mencuci bagian dalam kompartemen dan panci secara menyeluruh.

Konstruksi Solid: Dibangun untuk penggunaan berat (heavy duty) secara kontinu 24 jam, meminimalisir frekuensi kerusakan teknis.

## Specification

Jumlah Laci (Deck):	2 Laci independen.
Kapasitas Memasak:	Sekitar 10-18 kg beras (total untuk 2 laci, tergantung densitas beras).
Dimensi:	L750 x D707 x T1200mm.
Konsumsi Gas:	18,6kW / 15.996 kcal
Daya:	220V/5 60Hz
Kapasitas:	100 Orang
Material Bodi:	Full Stainless Steel kualitas tinggi untuk ketahanan panas dan kemudahan pembersihan.
Berat Produk:	127kg .
Sumber Energi:	Gas (LPG atau Natural Gas).
Independent Cooking:	Setiap laci dapat dioperasikan secara terpisah, memungkinkan Anda memasak dengan waktu mulai yang berbeda di setiap tingkat.
High Efficiency Burner:	Desain tungku gas yang dirancang untuk distribusi panas yang merata agar nasi matang sempurna (pulen) dan tidak gosong.
Safety Sensor:	Dilengkapi dengan sensor kegagalan api yang akan memutus aliran gas secara otomatis jika api tiba-tiba mati.
Heavy Duty Legs:	Kaki-kaki yang kokoh dengan fitur adjustable feet untuk menjaga kestabilan unit di permukaan lantai yang tidak rata.



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

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

