PROSVEL

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

RICE COOKER 3 DECK GSKR-150A

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Kapasitas Besar & Produksi Massal
3 deck (3 susun) memungkinkan memasak nasi dalam jumlah sangat besar sekaligus. Cocok untuk restoran, rumah makan, hotel, katering, dapur pesantren, rumah sakit, hingga usaha nasi box.
Menghemat waktu karena tidak perlu memasak berkali-kali.

2. Memasak Lebih Cepat & Efisien
Menggunakan bahan bakar gas, panas lebih kuat dan stabil dibanding rice cooker listrik. Waktu tanak nasi lebih cepat, sangat ideal untuk jam sibuk. Tidak bergantung pada listrik tetap bisa beroperasi saat listrik padam.

3. Hasil Nasi Lebih Matang & Merata
Panas menyebar rata di setiap deck, sehingga: Nasi tidak lembek, Tidak kering di bagian Bawah, Matang sempurna hingga ke atas, Kualitas nasi konsisten walau memasak dalam jumlah besar.

4. Lebih Hemat Biaya Operasional
Gas lebih ekonomis untuk skala besar dibanding listrik. Cocok untuk usaha karena: Menekan biaya bulanan Meningkatkan margin keuntungan

5. Konstruksi Kuat & Tahan Lama
Terbuat dari stainless steel: Anti karat, Kuat untuk pemakaian intensif, Mudah dibersihkan dan higienis,Dirancang untuk pemakaian dapur profesional jangka Panjang

6. Kontrol Api & Suhu Lebih Fleksibel
Setiap deck bisa dikontrol panasnya. Bisa: Menanak nasi, Menghangatkan nasi, Menjaga nasi tetap siap saji tanpa cepat basi

7. Mudah Dibersihkan & Dirawat
Permukaan stainless tidak menyerap noda.Sisa nasi dan uap air tidak mudah menempel.Cocok untuk dapur yang mengutamakan kebersihan & standar higienis.

8. Sangat Ideal untuk Usaha Kuliner
Rice Cooker Gas 3 Deck ini sangat cocok untuk: Rumah makan Padang, Warteg, Restoran besar, Catering harian & event, Kantin sekolah / pabrik
Produksi cepat + kapasitas besar + hemat biaya = alat wajib dapur usaha

Specification

Kapasitas Masak:	Total kapasitas hingga 150 porsi (sekitar 15-27
	kg beras sekali masak, tergantung volume per
	laci).
Sistem Pemanas:	Menggunakan gas (LPG atau Natural Gas)
Menggunakan gas	71500 BTU/hari dengan sistem pengapian
(LPG atau Natural Gas)	otomatis.
71500 BTU/hari	
dengan sistem	
pengapian otomatis.	
Material Bodi:	Full Stainless Steel tahan panas dan mudah
	dibersihkan.
Fitur Deck:	Terdapat 3 laci independen, sehingga Anda
	bisa memasak nasi dengan waktu mulai yang
	berbeda di setiap tingkatnya.
Efisiensi:.	Menggunakan sistem uap bertekanan untuk
	memastikan nasi matang secara merata dan
	tetap pulen.
Manual Timer Mode:	1-60 menit
Dimensi:	Sekitar 70 cm x 70 cm x 135 cm.

SCAN TO ORDER

PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment

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

Project :									Total
No Item									
Qty / Unit									

1 YEAR WARRANTY · FREE DELIVERY · READY STOCK · AFTER SALES SERVICE