

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT  
**RICE COOKER MB80R-B**

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Produksi Massal

Volume Besar: Mampu memasak hingga 8-10 kg beras dalam satu siklus, menjadikannya solusi utama untuk katering, restoran, rumah sakit, atau kantin pabrik yang melayani ratusan orang sekaligus.

Efisiensi Waktu: Memasak nasi dalam jumlah banyak sekaligus jauh lebih cepat dibandingkan menggunakan beberapa unit rice cooker listrik rumah tangga.

### 2. Kualitas Nasi yang Lebih Pulen dan Matang Merata

Pemanasan Api Gas: Sistem pengapian gas memberikan panas yang lebih kuat dan merata ke seluruh permukaan panci, menghasilkan tekstur nasi yang lebih pulen, tidak cepat basi, dan memiliki aroma yang lebih harum.

Panci Aluminium Tebal: Menggunakan panci cor aluminium berkualitas tinggi yang mampu menghantarkan panas secara optimal dan menahan suhu panas lebih lama setelah matang.

### 3. Keandalan Operasional (Tanpa Listrik)

Bebas Gangguan Listrik: Karena menggunakan bahan bakar gas (LPG), proses memasak tetap dapat berjalan meskipun terjadi pemadaman listrik, memastikan jadwal penyajian makanan tidak terganggu.

Sistem Mekanis yang Awet: Umumnya menggunakan kontrol mekanis yang sederhana namun sangat tangguh, meminimalisir risiko kerusakan pada panel elektronik yang sering terjadi di lingkungan dapur panas.

### 4. Desain Ergonomis dan Keamanan

Fitur Otomatis: Dilengkapi dengan sensor panas otomatis yang akan mematikan api utama saat nasi sudah matang sempurna, sehingga staf Anda tidak perlu terus-menerus memantau.

Handle Tahan Panas: Tutup dan bodi dilengkapi dengan pegangan yang kokoh dan tahan panas untuk memudahkan proses bongkar muat nasi secara aman.

Lubang Intip (View Port): Terdapat lubang kecil di bagian dasar burner untuk memudahkan Anda memantau nyala api saat proses memasak.

### 5. Efisiensi Biaya Jangka Panjang

Hemat Energi: Penggunaan gas LPG untuk kapasitas besar cenderung jauh lebih ekonomis dibandingkan penggunaan daya listrik ribuan Watt untuk alat sejenis.

Perawatan Mudah: Desain unit yang bisa dilepas antara bagian panci, dudukan, dan burner memudahkan proses pencucian dan perawatan rutin secara menyeluruh.



### Specification

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Kapasitas Masak Volume Panci: | 32 Liter.   |
| Kapasitas Beras:              | Sekitar 14 kg beras mentah.                                       |
| Kapasitas Porsi:              | Melayani sekitar 80 hingga 85 porsi<br>(berdasarkan porsi 150gr). |
| Waktu Memasak:                | Sangat cepat, sekitar 23 menit.                                   |
| Spesifikasi:                  | Gas   |
| Daya Gas (BTU/Jam):           | 7 kW.   |
| Konsumsi:                     | Sekitar 0,51 kg/jam.  |
| Sistem Pengapian:             | Menggunakan Piezo Ignition<br>(nyala otomatis).                   |
| Dimensi (mm)                  | P 500 x L 500 x T 430   |



**PT SINAR PROSVEL UNITAMA**  
 Professional Foodservice Equipment

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

SCAN TO ORDER

|            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------|
| Project :  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Total |
| No Item    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Qty / Unit |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |

