

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS STOCK POT MEDIUM PRESSURE

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Memasak dalam volume besar

Cocok untuk merebus air, membuat kaldu, sup, saus, kuah, dan makanan dalam jumlah banyak.

Ideal untuk kebutuhan hotel, restoran, catering, central kitchen, dan food service.

2. Pemanasan lebih cepat

Sistem medium pressure menghasilkan api yang lebih kuat dibandingkan kompor tekanan rendah, sehingga membantu mempercepat proses pemanasan dan perebusan.

3. Cocok untuk stock pot berkapasitas besar

Konstruksi burner dan area dudukan dirancang untuk menopang penggunaan panci berukuran besar dan berat.

4. Distribusi panas lebih optimal

Burner berukuran besar membantu menghasilkan panas yang lebih merata pada dasar panci sehingga proses memasak lebih konsisten.

5. Meningkatkan efisiensi kerja kitchen

Waktu pemanasan yang lebih singkat dapat membantu mempercepat proses produksi makanan, terutama saat kitchen harus melayani volume pesanan tinggi.

6. Konstruksi stainless steel

Permukaan stainless steel lebih mudah dibersihkan dan sesuai untuk lingkungan professional kitchen yang membutuhkan kebersihan serta perawatan rutin.

7. Pengoperasian praktis

Dilengkapi kontrol gas dan mekanisme pengoperasian yang memungkinkan chef mengatur intensitas panas sesuai kebutuhan proses memasak.

8. Konstruksi kokoh untuk penggunaan komersial

Bentuk rangka yang kuat dirancang untuk penggunaan intensif dan menopang beban cookware berukuran besar.



Specification

Burner:	1x 5C Medium Pressure Burner
Gas:	LPG / LNG
Gas Consumption:	1.0-1.5 kg LPG/hour
Dimension:	600 x 650 x 450 mm
Pilot & Standby System	Yes
Gas Control:	Adjustable Gas Valve
Construction:	Stainless Steel
Top:	Heavy Duty Cast Iron Burner Grate
Application:	Stock Pot / Commercial Kitchen



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									

