

Food Processing System & Equipment

PT. ANUGRAH RIMBA ARTHA



(+62) 0811 887 8866
(+62) 081806001972



Arintha System membantu anda dalam mendesign ruang produksi dan peralatan untuk proses produksi pengolahan udang, ayam, daging, surimi, dan makanan lainnya. Dimulai dari penerimaan barang, ruang proses produksi, ruang packing, ruang penyimpanan yang terdiri dari design dan perhitungan serta budgeting dari kapasitas cold room/cold storage baik yang menggunakan freon maupun amoniak, peralatan proses produksi yang meliputi mesin-mesin produksi, peralatan equipment stainless lainnya, dsb.



Sesuatu yang sangat mendasar dan penting serta suatu keharusan dalam industri makanan (food) adalah dalam pengolahan Makanan adalah mengenai perlindungan konsumen, kemurnian produk, hygenis.

Semua makanan yang dikonsumsi orang haruslah benar-benar murni dan bersih. Ini adalah salah satu prinsip yang paling penting dari industri makanan. Salah satu kriteria yang menentukan di sini adalah bahwa produk anda ketika keluar dari pabrik, tanpa adanya kontaminasi logam dan kontaminan lainnya. Hal ini menjamin bahwa konsumen aman dari gangguan kesehatan dan bahwa perusahaan anda aman dari hilangnya kepercayaan.



Percayakan kepada kami untuk dapat membantu anda. Hubungi kami bila anda ingin berkonsultasi mengenai pengembangan proses produksi.

Kami juga dapat membantu anda untuk dapat meng-"Upgrade" kapasitas produksi anda, dengan cost seminimal mungkin, untuk dapat menghasilkan hasil yang maksimal.



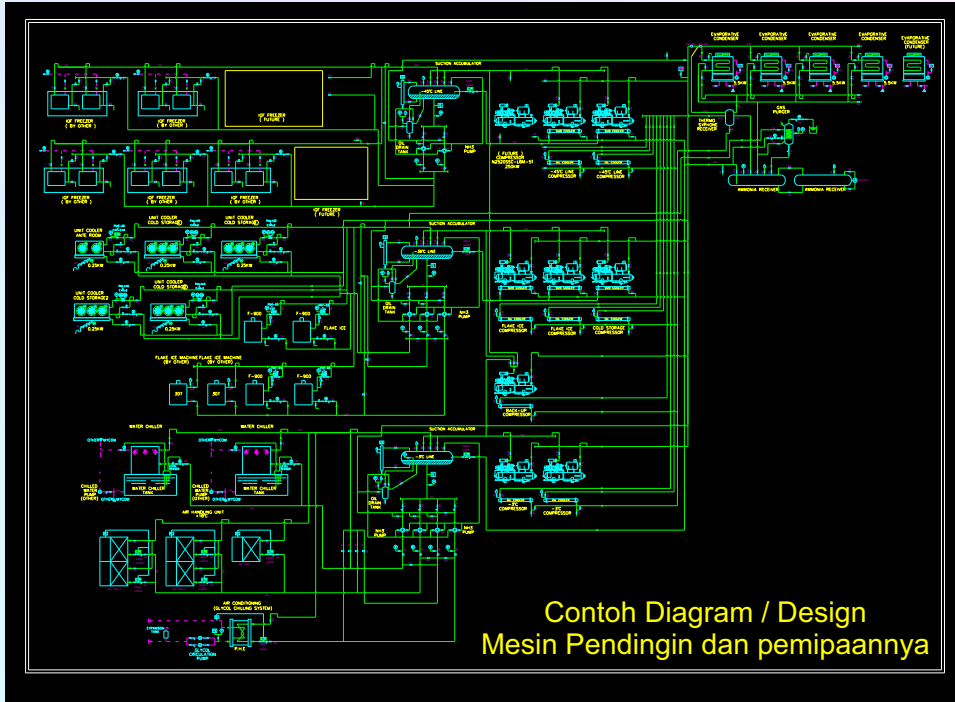
Food Processing System & Equipment

PT. ANUGRAH RIMBA ARTHA



(+62) 0811 887 8866
(+62) 081806001972

Bagian terutama dari pabrik anda yang bergerak dibidang makanan adalah mengenai Mesin Pendingin. Mesin Pendingin ini dapat digunakan mendinginkan ruangan proses produksi, mesin produksi (ABF, contact plate, dsb), gudang bahan jadi (cold storage/cold room), dsb. Kami membantu anda mendesign mesin yang disesuaikan dengan kapasitas dan beban produksi yang ada. Email kami di anugrah@arintha.com



Kami juga dapat membantu anda untuk dapat meng-"Upgrade" kapasitas produksi anda, dengan cost seminimal mungkin, untuk dapat menghasilkan hasil yang maksimal.

Stainless Steel Kitchen Equipment & Food Equipment

PT. ANUGRAH RIMBA ARTHA



(+62) 0811 887 8866
(+62) 081806001972

Arintha System siap membantu anda dalam Design, estimasi/budgeting untuk area dapur / kitchen stainless steel untuk keperluan : Rumah, Hotel, Restaurant, Rumah Sakit, Canteen, Apartement, Bar, dsb

Free DESIGN lengkap dengan design Mechanical Electrical :

- Plumbing (supply air bersih hot&cold, pembuangan air, kondensat, Gutter Frame)
- Electrical (kebutuhan power listrik)
- Kebutuhan Gas consumption
- Ducting, dll

email layout, anda ke kami : anugrah@arintha.com



Terciptanya Effisiensi kerja, kecepatan penyajian, dan mutu makanan yang baik diperlukan perencanaan penataan peralatan / equipment yang berada dalam ruangan dapur. Ada 2 hal mendasar yang perlu diperhatikan dalam membangun dapur anda baik itu untuk hotel, restaurant, rumah, rumah sakit, canteen, dsb :

Layout dapur & Desain. Desain tata letak daur dan perencanaan yang tepat tidak akan meningkatkan efisiensi para pekerja tetapi juga akan menghemat ruang , listrik dan bahan bakar.

Pemilihan Peralatan/equipment. Ini adalah salah satu faktor yang paling penting yang masuk ke dalam kelancaran operasioanl dari dapur. Kami membantu Anda untuk membuat pemilihan peralatan dapur yang disesuaikan dengan konsep menu masakan yang akan dibuat/ditawarkan, sehingga anda dapat mempunyai peralatan yang sesuai dan teapt guna dilihat dari fungsi dapur tersebut



Ada hal lain yang tak kalah penting adalah kenyamanan chef dan staf yang bekerja di dapur merasa nyaman. kenyamanan disini disamping suasana kerja yang menyenangkan, adalah sistem penataan udara yang baik di dalam dapur. Bagaimana uap panas yang keluar dari peralatan masak dapat langsung terserap dan keluar denga baik, suhu dalam ruangan dapur juga dapat dijaga, agar tidak menimbulkan kegerahan. Sistem Exhaust, motor blower penghisap, sistem sirkulasi udara segar dan juga sistem pendinginan didalam ruangan perlu diperhatikan dengan baik. percayakan semua itu kepada kami.



Stainless Steel Kitchen Equipment & Food Equipment

PT. ANUGRAH RIMBA ARTHA



(+62) 0811 887 8866
(+62) 081806001972



Cooking Equipment

Gas Kwali Range / Chinese Wok Range, Gas Griddles, Gas Flat Grills & Broilers, Gas Ovens, Gas Range, Gas Steamers & Steam Cooking, Gas Deep Fryers, Gas Counter Hot Plates & Cooktops, Panini Grills, Barbecue Grills, Smokers, Toasters, Waffle Irons & Crepe Machines, Gas Tilting pan & kettle, Gas Rice Cooker, Gas Dimsum.



Sinks, Faucets & Dishwashers

Sinks, Faucets, Dishwashers, clean Dishtables, Diswasher machine, Glass Washers, Grease Traps.



Work Table

Work table with under shelving, work table with open cross bracing, Table Over shelving, marble table



Cabinet

Open Cabinet, Swing door cabinet, sliding door cabinet, hanging cabinet.



Rack, Shelving, Storage, Trolley

Solid Rack, Perforated Rack, Slotted Rack, Shelving, Service Carts trolley, Ingredient Bins, Customized Storage Cabinets, Cold room.



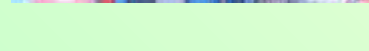
Food Preparation Equipment

Meat & Butcher Equipment, Choppers & Cutters, Mixers, Refrigerated Prep Tables, Slicers, Scales, Commercial Food Processors, Stick Blenders & Hand Mixers, Other Food Prep, Mixing Bowls & Food Bowls, Can Openers, Food Blenders, Peelers, Vegetable & Fruit, Graters, Salad Spinners, Pasta Machines, Vacuum Packaging Machines



Heating & Warming

Food Warmer, Heating & Holding Cabinets, Food Warming Merchandisers, Heat Lamps, Soup Kettles



Food Display Show Case

Display Coolers, Heated Display Show Case, Bakery Display Show Case, Non-Refrigerated Show Case, Sushi Display Show Case, Ice Cream Display Show Case, Floral Display Show Case, Frozen Food Display Show Case

Baking, Dough Equipment

Pan Racks, Dough Proffer & Warmer, Sheet Pans & Baking Pans, Other Bakery Equipment, Dough Rollers & Cutters, Dough Dividers & Rounders, Donut & Funnel Cake Fryers

Hood Systems, Fire Protection

Exhaust hood wall mounted, exhaust hood island, Grease filter Hood, fire protection Systems for hoodC

