

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 operasi 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.

