

 **Tecnogas** Made in Italy

*Mitra dapur ibu-ibu yang handal*



HUBUNGI :  **HOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY



Tecnogas Indonesia akan selalu menghadirkan berbagai macam peralatan memasak kelas dunia dengan senantiasa memperbaiki kinerja karyawan melalui kualitas dan kompetensi.

**FLORENCE**

HUBUNGI :  **QHOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY



## Daftar Isi:

<b>History &amp; Kualitas</b>	<b>01</b>
<b>Indonesia</b>	<b>02</b>
<b>Jangkauan; Eropa</b>	<b>03</b>
<b>Sertifikasi</b>	<b>04</b>
<b>Oven and Coffee Machine</b>	<b>06</b>
<b>Cooker Hood</b>	<b>12</b>
<b>Built in Hobs</b>	<b>15</b>
<b>Free Standing Gas Cooker</b>	<b>22</b>
<b>Data Teknis</b>	<b>28</b>

## History

Tecnogas didirikan di Guastalla, propinsi Reggio Emilia, pada tahun 1947 yang dimulai dengan rancangan keluarga Contini. Tecnogas merupakan salah satu perusahaan yang menjadi simbol pemulihan dari pasca perang dan kebangkitan perekonomian Republik Italia. Tecnogas merupakan produk terdepan "buatan Italia" di lebih dari 50 negara di seluruh dunia. Tecnogas menciptakan kompor modern hingga hari ini – furnitur dan mesin bersama-sama, sempurna dan memiliki fungsi yang dapat diandalkan, aman karena kualitas bahan dasar dan proses pembuatan yang hati-hati, bahan-bahan yang aman lingkungan, kaya dengan estetika tradisi Italia pada abad ke 20.

Tecnogas sudah berada di Indonesia selama 33 tahun, Tecnogas Indonesia bisa di katakan sebagai pioneer distributor peralatan rumah tangga di Indonesia. Tecnogas adalah peralatan rumah tangga yang menggabungkan seni dan teknologi pada setiap produknya. Maka dari itu keunggulan dari kualitas dan desain pada setiap produk mereka membuatnya salah satu produk terbaik di dunia.

## Kualitas

Philosofi Tecnogas adalah kualitas. Kami sangat berpegang pada kemajuan teknologi, keamanan dan efisiensi. Inilah yang membuat kami nomor 1 di Italia. Perkembangan kami yang dipengaruhi dari perusahaan yang dapat diandalkan, pemilihan bahan dasar, kemahiran dalam perancangan, aman terhadap lingkungan dan juga semangat inovasi kami; telah membawa kami berkembang pesat dengan pasar dunia. Beragam model yang telah dipelajari dari faktor kebutuhan dan fungsi yang telah terintegrasi sempurna dengan estetika dan rancangan "buatan Italia". Karena inilah kami menjadi yang teratas di seluruh dunia.

## INDONESIA

Pasar Indonesia menjadi salah satu yang strategis bagi Tecnogas. Oleh karena itu, Tecnogas Indonesia membangun jaringan di lebih 20 titik di Indonesia terutama di kota-kota besar, guna menjangkau pasar Indonesia serta mendekatkan diri lebih dekat kepada Indonesia.



# MILAN

HUBUNGI :  **QHOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY



## Jangkauan

Tecnogas telah memimpin dalam pasar free-standing selama 50 tahun. Pemimpin pasar dunia dalam free-standing mewah, kompor, dan juga oven tanam. Dengan lahan seluas 100.000 m<sup>2</sup> terdapat 50.000m<sup>2</sup> yang terbangun sebagai pabrik dan 600 pegawai. Tecnogas memiliki kapasitas untuk memproduksi 500.000 free-standing, 200.000 oven dan 100.000 kompor. Dari total produksi 20% dipasarkan di Italia dan 80% untuk dipasarkan di luar Italia dengan merk Tecnogas atau dengan merk lainnya. Kepentingan pelanggan menjadi panduan kami dalam pemasaran, dan juga dalam produksi. Manajemen perusahaan sangat mengerti dalam mengatasi masalah dan pemasaran, kemampuan dalam menguasai proses produksi dan teknologi, menjalin hubungan dengan distributor local dan nasional – Tecnogas telah membangun kesuksesan dengan dasar ini.

## Eropa

Pasar Eropa telah dikuasai, dari Spanyol hingga Russia, dari Scandinavia hingga Malta, dari Irlandia hingga Croatia, hingga Slovenia, hingga Bulgaria, hingga Hungary, hingga Polandia, hingga Lithuania; termasuk juga Swiss (di luar dari perserikatan Eropa); termasuk Turki (hampir menjadi bagian Eropa). Amerika, Canada, Australia dan juga New Zealand telah dikuasai. Brazil, Mexico, Chile, Peru, Uruguay, Paraguay dan Ekuador di Amerika Latin. India, Bangladesh dan Indonesia di Asia. Sebagian besar dari Far East dan Jepang. Lebanon, Jordan dan Syria di Timur. Saudi Arabia, Yemen dan Kuwait untuk Negara bagian Arab. Untuk daerah Muslim, Iran, Iraq dan Pakistan. Mesir, Lybia, Tunisia, Algeria dan Marocco di Mediterranean Afrika. Kenya, Afrika Tengah. Hanya dalam beberapa decade, Tecnogas telah menguasai posisi penting di beberapa benua.



Europe best brand  
Europe Number 1 brand

## Sertifikasi

Penelitian yang tak ada hentinya yang didukung oleh teknologi canggih serta produksi dengan kualitas yang dijaga mutunya, Tecnogas telah mendapatkan 2 sertifikasi kualitas kelas dunia, CISQ dari Italia dan EQNET dari Eropa. Tecnogas telah berhasil memenuhi syarat-syarat kualitas kelas dunia. Tecnogas juga telah mendapatkan sertifikasi ISO 9001/ UNI EN 29001 dari CISQ dan sertifikasi ISQO 9000/ EN 29000 dari EQNET dalam hal rancangan dan kecanggihan teknologi dalam mengembangkan alat-alat dapur, baik gas maupun listrik.

Sertifikasi

ISO 9001:2000 CERTIFICATION IQNET

ISO 9000/ EN 290000 CERTIFICATION EQNET



HUBUNGI : QHOME MART

08112863773  
CHAT ONLY

# OVEN AND COFFEE MACHINE



**VENICE**



#### OVEN OFF



#### OVEN LIGHTS ON (STAYS LIT WITH ALL FUNCTIONS)



#### DEFROSTING + WARM UP BY HOT AIR

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan, kemudian masukkan makanan kedalam oven. Fungsi ini akan mengaktifkan pemanas bagian bawah dan panas akan didistribusikan oleh kipas. Fungsi ini direkomendasikan untuk defrost dan memanaskan makanan siap saji (ie. Memanaskan makanan siap saji, makanan yang dibawa pulang).



#### TRADITIONAL COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Apabila pemanasan oven sebelum memasak dibutuhkan, maka tunggu hingga lampu indikator (kuning/merah) tidak menyala sebelum memasukkan makanan kedalam oven. Fungsi ini mengaktifkan pemanas bagian atas dan bawah secara bersamaan, secara merata memanaskan makanan. (ie. Daging, ikan, roti, pizza, kue...).



#### COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

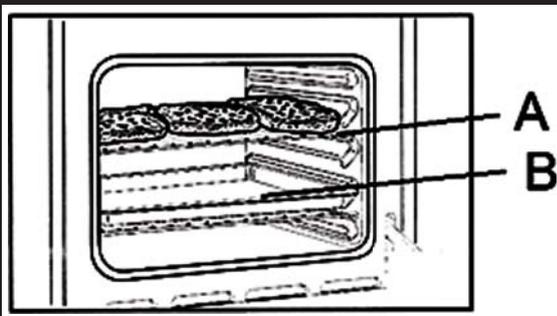
Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Apabila pemanasan oven sebelum memasak dibutuhkan, maka tunggu hingga lampu indikator (kuning/merah) tidak menyala sebelum memasukkan makanan kedalam oven. Fungsi ini mengaktifkan pemanas bagian atas dan bawah secara bersamaan, kipas bekerja sebagai ventilasi untuk meratakan pemanasan di dalam oven. (ie. Kebutuhan memasak cepat berbagai macam makanan secara bersamaan, berbagai macam makanan dari nampan berbeda dapat di masukkan secara bersamaan kedalam oven pada tingkat rak oven yang berbeda).



#### CONVENTIONAL GRILL COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Fungsi ini mengaktifkan pemanas central bagian atas dan panas didistribusikan kepada permukaan atas makanan. Untuk memanggang makanan dalam jumlah kecil, gunakan rak oven (A), panci panggangan (B) di letakkan paling atas pada rak oven, (B di atas A). Untuk memanggang makanan dalam jumlah besar gunakan panci panggangan (B) tepat di bawah rak oven (A), (A di atas B, pada gambar di bawah).

Selain fungsi memanggang, fungsi ini juga ideal untuk menambahkan kesan keemasan pada masakan atau pada roti panggangan anda. Fungsi ini secara otomatis mengaktifkan roasting jack/ grill spit. Ketika menggunakan pemanggang, jangan lupa untuk memakai panci panggangan (B) di bawah rak untuk mencegah bumbu jatuh langsung ke permukaan bawah oven.



#### TIMER

Putar knob timer dari 0 hingga 60 menit, setelah selang waktu yang di tentukan timer akan berbunyi untuk mengindikasikan bahwa waktu yang di setel sudah habis.



#### FAN GRILL COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan, maksimal 200 derajat celsius untuk fungsi ini. Fungsi ini mengaktifkan pemanas central bagian atas, panas di distribusikan secara merata oleh kipas, meredakan panas langsung di permukaan makanan dan menggunakan suhu yang lebih rendah. Teknik ini sangat di rekomendasikan untuk meninggalkan kesan keemasan dan krispy pada makanan, sangat ideal untuk ikan dan daging. (ie. Ikan, daging)

Ketika menggunakan pemanggang, jangan lupa untuk memakai panci panggangan (B) di bawah rak untuk mencegah bumbu jatuh langsung ke permukaan bawah oven.



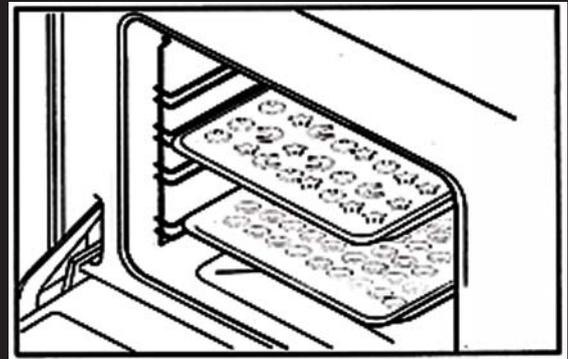
#### DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Putar knob ke simbol ini dan letakkan makanan yang ingin di defrost ke dalam oven. Lamanya waktu tergantung dari kualitas dan tipe makanan. Fungsi ini hanya mengaktifkan kipas, sirkulasi angin di dalam oven yang mengelilingi makanan beku akan secara perlahan mendefrost makanan tersebut. (ie. Buah, kue)



#### FAN + REAR HEATING COMBINED COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan, kemudian masukkan makanan kedalam oven. Apabila pemanasan oven sebelum memasak dibutuhkan, maka tunggu hingga lampu indikator (kuning/merah) tidak menyala sebelum memasukkan makanan kedalam oven. Fungsi ini mengaktifkan pemanas belakang dan kipas mendistribusikan panas secara rata di dalam oven. Kombinasi ini dapat memasak masakan secara cepat dan merata, berbagai macam makanan dapat dimasukkan secara bersamaan kedalam oven pada tingkat rak oven yang berbeda.



#### TEMPERATURE

Putar knob temperature ke suhu yang di inginkan, 0 hingga 260 derajat celsius pada tipe tertentu. Indikator (kuning/ merah) akan menyala pada saat oven memanaskan hingga suhu yang sudah ditentukan. Setelah suhu tercapai, lampu indikator akan secara otomatis tidak menyala.



#### BAKING WITH BOTTOM HEATING ELEMENT

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan, elemen pemanas bawah akan menyala. Tunggu 10 menit sebelum memasukkan makanan kedalam oven. Fungsi ini sangat cocok untuk memasak makanan yang memerlukan panas permukaan sedang. (ie. Selai, kue tart, roti dan kue berbahan keju, gratins...) atau ketika sentuhan terakhir dibutuhkan, tanpa mengkompromikan produk yang sudah coklat sempurna. Juga ideal untuk memanaskan makanan siap saji dan makanan yang di bawa pulang.



#### BROWNING BY TOP HEATING ELEMENT

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Fungsi ini mengaktifkan elemen pemanas atas yang akan meratakan panas kepada atas permukaan makanan. Ideal untuk menambahkan warna keemasan pada masakan.



#### STEAM COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Masukkan air pada container pada oven. Fungsi ini mengaktifkan elemen pemanas memanaskan air untuk menghasilkan uap. ini berarti kelembapan dijaga pada tingkat optimal, mengurangi kebutuhan akan minyak dan bumbu.



#### HOT AIR COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Fungsi ini mengaktifkan elemen pemanas. Seperti menggoreng dan memanggang tanpa menggunakan lemak atau minyak dalam jumlah berlebihan. Hingga mendapatkan rasa dan tekstur yang digoreng tanpa minyak.



#### COMBINATION HOT AIR & STEAM COOKING

Putar knob ke simbol ini dan setel temperatur pada knob thermostat ke suhu yang diinginkan. Fungsi ini mengaktifkan sistem steam cooking dan hot air cooking.



#### LOW TEMPERATURE COOKING

Putar knob ke simbol ini dan oven akan otomatis mengatur suhu kisaran sekitar 45-85°C atau 113-185°F untuk waktu yang lama untuk memasak makanan.



#### SELF CLEANING PROGRAM

Putar knob ke simbol ini. Fungsi ini mengaktifkan sistem pembersih otomatis pada oven. Untuk membakar sisa-sisa makanan tanpa menggunakan bahan kimia apa pun.



### Self Cleaning

Oven dilengkapi teknologi terbaru yang dapat dengan sendirinya membersihkan kompartmen dalam oven dengan uap dan suhu tinggi, memudahkan untuk pembersihan dan menjadikan produk lebih awet.



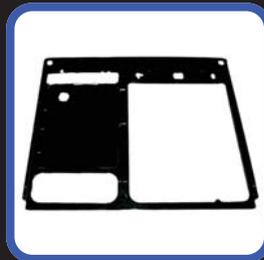
### CLS (Child Lock Safety) Hinges

Seluruh oven Tecnogas memiliki sistem engsel aman untuk mencegah jari terjepit. Memastikan dapur lebih aman untuk anak-anak.



### Smudge Free Stainless

Permukaan oven berbahan Stainless tahan kotor dan dapat lebih mudah dibersihkan.



### Single Block Oven Unit

Bagian oven dilebur secara utuh, tidak ada penyambungan antara panel belakang, sisi kiri dan kanan, meningkatkan tingkat efisiensi oven. Memudahkan pembersihan oven, mencegah makanan terselip pada rongga-rongga panel.



### Digital Touch Screen Control

Dengan teknologi kapasitiv sensor dengan sentuhan jari dapat mengaktifkan berbagai macam fungsi oven, menambahkan elegan dan kelas pada dapur anda.



### Cool Door – Triple, Quadruple Glass Oven Door

Pintu oven hingga tiga sampai empat lapis dibuat dari kaca tempered, menjaga agar suhu pintu kaca tidak menjadi panas dan lebih aman digunakan dan sebagai jaminan kualitas. Suhu kaca luar oven tetap dingin ketika oven sedang dipakai.



### Multi Function Oven (3-11 Functions)

Oven dilengkapi 3-11 fungsi yang sudah di program untuk memenuhi kebutuhan memanggang anda hingga yang paling komplit.



### Auto-Lock Safety Valve

Mengutamakan kenyamanan saat penggunaan, produk dilengkapi dengan thermocouple, solenoid valve, sistem katup kunci otomatis dan menonaktifkan aliran listrik kepada oven untuk mencegah kebocoran gas.



### Simultaneous Oven & Grill

Api oven atas dan bawah dapat nyala bersamaan untuk memaksimalkan suhu masak.



### Removable Oven Inner Glass

Hanya terdapat pada kompor Tecnogas, teknologi ini sudah dipatenkan dari Italia. Kaca bagian dalam dapat dengan mudah dilepaskan, memudahkan untuk dibersihkan menjaga oven tetap steril, masakan lebih higienis.



### Oven Blower + Roasting Jack

Oven dilengkapi sistem blower, dengan ini panas di dalam oven dapat 100% merata, makanan matang lebih rata, santapan lebih nikmat. Oven dilengkapi dengan roasting jack untuk memanggang ayam, bebek dan daging lainnya.



### AA Oven Enamel

Semua oven Tecnogas dilapisi dengan lapisan Antiacid (Class AA) yang menjamin perlindungan terhadap asam organik (asam citric, asam acetic) yang biasanya dipakai pada dapur. Lapisan ini mencegah korosi pada bagian dalam oven.



### Removable ADS (Anti Drop System) Balanced Crystal Flashback Lid

Tutupan kaca dapat di lepas untuk memudahkan pembersihan, kaca dengan bahan tempered yang tahan panas dan benturan, untuk menambah kemewahan dapur. Penutup kaca dilengkapi sistem pivot hidrolik yang dapat berhenti di setengah putaran agar mencegah kaca tertutup secara kencang ketika secara tidak sengaja tertutup dan jatuh.



### ETC Internal Cavity

Bagian dalam oven Tecnogas dilapisi dengan lapisan khusus agar bagian dalam oven dapat mudah dibersihkan apabila makanan menempel atau tertumpah pada bagian dalam oven, memaksimalkan proses pembersihan agar oven tetap higienis.

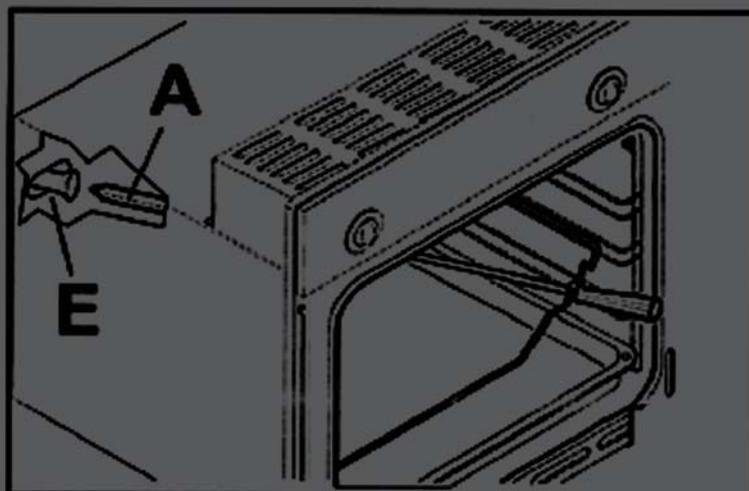


### Minute Minder

Alarm sistem analog memudahkan pengguna untuk menyetel timer hanya dengan memutar tuas timer.

## CARA MENGGUNAKAN ROASTING JACK/ SPIT

Tancapkan ayam atau potongan daging yang ingin dipanggang di antara kedua garpu, pastikan agar daging ditancap seimbang kepada garpu agar kerja mesin oven tidak terlalu berat. Posisikan agar spit holder pada tempatnya pada tingkat yang sesuai. Lalu, letakkan spit kepegangannya dan dorong ujungnya (A) ke tempat mesin (E). Selalu gunakan panci panggang untuk mencegah saus atau bumbu jatuh kepada permukaan oven bawah. Buka dan keluarkan penyangga tangan dari spit dan tutup pintu oven.





**FN0K64S10  
(OVEN STEAM KOMBINASI)**

- 50 pilihan memasak yg sudah di program
- 10 pilihan memasak yg bisa di program
- Tombol kontrol elektronik oven multi fungsi
- Kavity stainless steel
- Memasak menggunakan uap
- Memasak menggunakan udara panas
- Kombinasi memasak menggunakan udara panas dan uap
- Memasak dengan suhu rendah
- Program membersihkan otomatis
- Probe daging
- Efisiensi tenaga kelas A
- Lampu oven
- Kipas pendingin
- Pintu oven dingin yang sudah di patenkan dan dapat dengan mudah di lepas (3 lapisan kaca)



**FN0K64P10  
(OVEN PYROLITIC)**

- 10 fungsi
- Oven listrik digital programmer
- Tombol kontrol elektronik oven multi fungsi
- Efisiensi tenaga kelas A
- Oven interior mulus dengan grid samping yang mudah di lepas
- Kipas pendingin
- Stainless steel bebas bercak
- Lampu oven
- Rak wire
- Tray enamel



**MNOK64B/TBD  
(MICROWAVE OVEN)**

- Panel sentuh
- Rongga oven bahan Stainless steel
- Pemasak microwave
- Pemasak panggang listrik
- Gabungan pemasak microwave + pemasak panggang
- Defrost



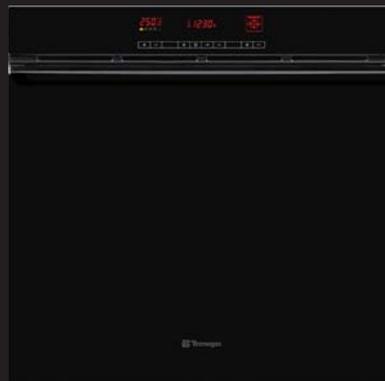
**FN2K66G3B7**

- Oven gas konveksi dengan grill listrik
- Oven multi fungsi dengan tombol sentuh
- Ignisi elektronik langsung menyala
- Valve pengaman
- Lampu oven
- 3 fungsi
- Control timer sentuh
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepas
- Kipas pendingin
- Rak wire
- Tray enamel



### FN3K66G3X7 (OVEN LISTRIK)

- 3 fungsi
- Timer analog
- Interior mulus dengan grid sisi yang mudah dilepaskan
- Kipas pendingin
- Pintu dingin yang di patenkan menggunakan kaca yang mudah di lepas (2 lapis kaca)
- Rak wire
- Tray enamel
- Stainless steel bebas bercak
- Lampu oven



### FN0K66E11B7 (OVEN LISTRIK)

- Tombol kontrol elektronik oven multi fungsi
- Efisiensi tenaga kelas A -20%
- 11 fungsi
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan rongga samping yang mudah di lepaskan
- Kipas pendingin
- Pintu oven dingin yang sudah di patenkan dan dapat dengan mudah di lepas (3 lapisan kaca)



### FN2K66E9X7 (OVEN LISTRIK)

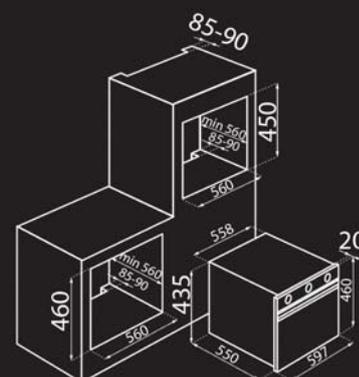
- Tombol kontrol elektronik oven multi fungsi
- Efisiensi tenaga kelas A -20%
- 9 fungsi
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan rongga samping yang mudah di lepaskan
- Kipas pendingin
- Pintu oven dingin yang sudah di patenkan dan dapat dengan mudah di lepas (2 lapisan kaca)



### CN0K64

Mesin kopi  
Dimensi: 59.7 x 55 x 46 CM  
Dimensi rongga: 56 x 56 x 45 CM  
Bahan permukaan: Kaca hitam  
Berat: 24 KG

- Fitur Tambahan:
- Tombol sentuh
  - Sistem penyiap kopi bahan kuningan
  - Ketebalan butir dapat di setel
  - Perebus uap
  - Bagian supply kopi tunggal atau ganda
  - Bagian supply kopi yang kuat/ lemah
  - Dispenser kopi yang dapat disesuaikan
  - Indikator tangki air kosong
  - Indikator laci limbah kopi
  - Lampu LED



# COOKER HOOD



PISA TOWER

HUBUNGI :  **QHOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY



### Stainless Steel Body

Badan dari penghisap asap terbuat dari bahan Stainless Steel, tahan panas, minyak dan benturan. menyaring partikel minyak agar dapur tetap bersih dan tidak lengket.



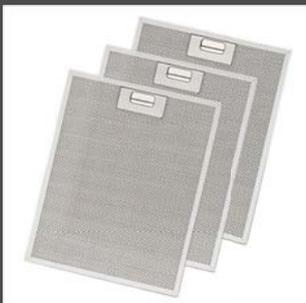
### Deodorizer Ionizer

Dengan teknologi ionizer, udara kotor dibersihkan dengan ion aktif dan menghilangkan bakteri dan udara tak sedap yang di resirkulasikan kembali ke dapur.



### Air Duct or Recirculate

Penghisap asap dapat disesuaikan dengan kebutuhan dapur. Udara dapat disalurkan keluar unit atau di resirkulasikan kembali kedalam dapur.



### Aluminum Filter

Filter aluminum berfungsi untuk menyaring partikel minyak agar dapur tetap bersih dan tidak lengket.



### Carbon Filter

Butiran karbon aktif disertakan didalam lapisan filter untuk menetralsir bau dari memasak agar udara dapur tetap segar.



### LED Light

Hemat listrik dan tahan lebih lama dengan menggunakan teknologi lampu LED yang memakai watt rendah tetapi tetap memaksimalkan penerangan.



CN160X



CN260X



CP312X



CP190X



CP390R



CP300X



CP390G

**BUILT IN HOBS**



**Tecnogas**

**VATICAN**

HUBUNGI :  **HOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY

# Burner Level

Tecnogas Indonesia sudah berdiri lebih dari 30 tahun tepatnya berumur 33 tahun pada tahun 2018 ini. Dengan pengalaman yang mendalam di bidang peralatan memasak maka kami dapat menyimpulkan urutan kualitas tungku pada kompor. Kesimpulan ini di ambil nilainya dari masa pakai produk (**life time**), berat tungku (**weight**) dan kualitas produk (**quality**) dapat dinilai dari daya bakar tungku tersebut dalam satuan kW (kilo Watt). kW adalah unit panas yang diukur di lab, semakin tinggi angkanya semakin baik. **Effisiensi** tinggi dihasilkan dari nyala api yang panas tetapi menggunakan sedikit gas.



Brass Burner

Tungku kuningan dapat ditemukan diproduksi premium kami. Tungku ini dapat bertahan lebih dari 20 tahun dan paling tidak bermasalah. Tungku kuningan asli (full brass) menghasilkan daya bakar kW yang tinggi namun efisiensi bergantung dari setiap pabrik penghasil tungku tersebut.



Defendi Burner

Tungku Defendi buatan Italia ditemukan pada tahun 1954 sudah banyak digunakan pada produk kelas atas. Pabrik terdapat di Italy, Brazil, Mexico. Tungku ini salah satu yang mempunyai standar efisiensi tertinggi.



Sabaf Burner

Tungku SABAF buatan Italia sudah banyak digunakan di produk memasak Eropa dan negara lainnya. Pabrik SABAF didirikan pada tahun 1949 dan mempunyai 650 karyawan dan 5 pabrik di Italy, Brazil, Turkey dan China.



Aluminum Burner

Tungku Aluminum banyak ditemukan pada kompor entry level, karena harga tungku ini sangat terjangkau maka banyak diminati oleh berbagai kalangan pengguna.



## Perkenalkan Anak Pada Peralatan Dapur Demi Keselamatan

Dalam masa pertumbuhannya, anak-anak sering diliputi rasa keingintahuan yang tinggi. Saat ibu sedang memasak, pasti mereka ingin turut serta membantu. Padahal di dapur ada begitu banyak peralatan dapur yang berbahaya bagi keselamatan mereka. Seperti misalnya pisau, garpu, kompor, dan lain sebagainya. Untuk itu, perlu kiranya anak diperkenalkan pada peralatan dapur itu baik fungsi dan bahayanya demi keselamatan mereka.

Apalagi saat anak mengetahui ada peralatan dapur langka dan unik yang menarik perhatian mereka. Pasti dengan segera mereka akan minta untuk ikut mencobanya. Padahal sebenarnya, peralatan dapur itu belum tentu aman bagi mereka.

Keselamatan dapur untuk anak-anak dimulai dengan mencegah dari keracunan tak disengaja. Bergerak deterjen, pestisida, dan bahan kimia rumah tangga berbahaya lainnya yang biasanya disimpan di bawah wastafel dapur untuk kabinet yang tinggi, atau menggunakan kunci pengaman untuk melindungi balita dan bayi merangkak dari menelan racun tersebut.

Berikutnya adalah mencegah terjadinya luka bakar. Dapur adalah daerah untuk sejumlah besar terjadinya cedera dari air mendidih dan panci yang panas. Memperkuat aturan tentang apa yang baik-baik saja dan apa yang tidak baik-baik saja menyentuh. Taruh panci secara terbalik sehingga mereka tidak dapat diakses oleh anak, dan tidak memegang panci panas saat Anda sedang memegang anak.

Ketika anak datang ke dapur dan ingin membantu sang ibu, mungkin setiap anak akan berbeda. Sulit untuk menempatkan usia pada kesiapan dapur - 6 tahun atau mungkin tidak siap, tergantung pada saat pembangunan dapur tersebut. Jika Anda tidak yakin tentang keterampilan motorik anak Anda, tanyakan pada dokter anak Anda .

Tidak peduli berapa usia anak Anda, pastikan untuk menunjukkan perilaku yang benar. Pemodelan yang tepat sangat penting, dan menjelaskan saat Anda sedang pemodelan - mengatakan mengapa Anda melakukan itu dan mengapa hal itu penting. Yang pasti perhatikan keselamatan dapur untuk seluruh keluarga. Yaitu dengan beli peralatan unik untuk dapur agar tampil menarik, namun juga sekaligus aman bagi siapa saja yang menggunakannya.

Menjaga keselamatan selama memasak di dapur, terutama saat anak turut serta ingin membantu sang ibu untuk memasak tentu menjadi satu keharusan. Yang bisa dilakukan tentunya adalah membeli peralatan dapur yang aman, membuat aturan-aturan yang jelas ketika menggunakan alat dapur tersebut, serta berikan penjelasan yang mudah dipahami sang anak. Dengan demikian memasak bersama anak tentu menjadi sebuah kegiatan yang sangat menyenangkan.

sumber: [https://www.inspirasi.co/juraganlapak/24032\\_perkenalkan-anak-pada-peralatan-dapur-demi-keselamatan](https://www.inspirasi.co/juraganlapak/24032_perkenalkan-anak-pada-peralatan-dapur-demi-keselamatan)



## Child Lock Function

Fungsi child lock pada kompor listrik, mencegah pengoprasian kompor secara tidak sengaja dengan cara mengunci fungsi ON/OFF pada kompor.



### SCHOTT Glass

Kaca dengan teknologi German dengan ketebalan tinggi dan tahan suhu hingga 750 derajat Celsius.



### Crystal Tempered Glass

Meningkatkan keamanan untuk pengguna, kaca tempered berupa partikel kristal kecil yang tersambung mencegah dapur anda dari benda tajam.



### Auto-Lock Safety Valve

Mengutamakan kenyamanan saat penggunaan, produk dilengkapi dengan thermocouple, solenoid valve, sistem katup kunci otomatis mencegah kebocoran gas.



### Induction HOB Automatic Shut-OFF

Kompor listrik tipe induksi dilengkapi fitur otomatis mati sendirinya ketika peralatan masak di angkat.



### Touch Screen Control

Mematikan dan menyalakan kompor listrik dengan kemudahan satu jari, panel kontrol menggunakan teknologi touch screen.



### Single Touch Ignition

Kompor menggunakan pemantik otomatis, tinggal tekan dan putar knob lalu api langsung menyala.



### Cast Iron Pan Support

Bahan tatakan panci menggunakan besi baja cor, sangat durabel tahan panas dan tahan lama.



### Beveled Edge

Pinggiran kaca tempered didesain sedikit miring agar dapur nampak lebih elegan.

**Wok Adaptor**

Komprom termasuk dengan aksesoris wok adaptor agar memasak dengan wajan menjadi lebih stabil.

**Flexible Hose**

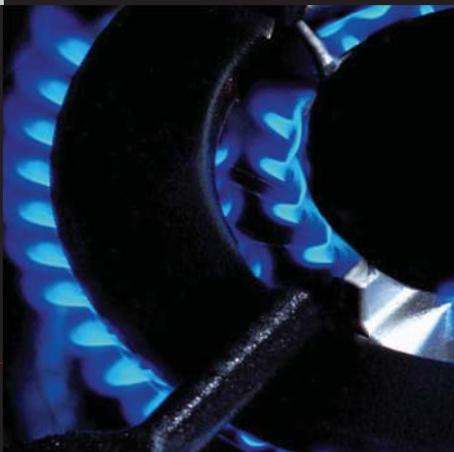
Komprom dilengkapi fitur flexible hose agar selang komprom tanam dapat diputar secara fleksibel ke posisi tabung gas dapur, mencegah lekukan pada selang.

**Pan Adaptor**

Komprom termasuk dengan aksesoris pan adaptor agar tungku dapat digunakan dengan panci kecil.

**Triple Ring Burner**

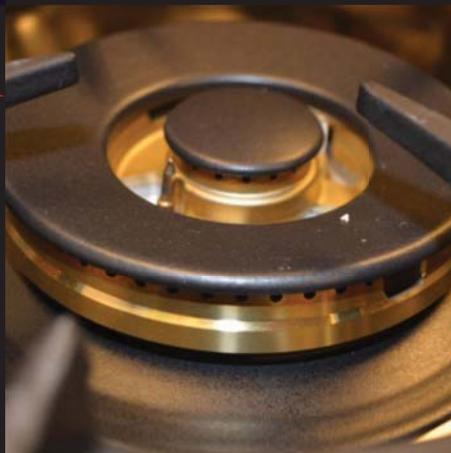
Api biru 3 lingkaran memastikan masakan lebih cepat matang dan panas lebih merata, makanan jadi lebih nikmat untuk disantap.

**Full Brass Burner**

Tungku kuningan murni yang padat, berat, menggunakan gas lebih sedikit tetapi dapat menghasilkan panas tinggi mencapai 5,000kW per tungkunya.

**High Quality Burner**

Berbagai macam pilihan dari tungku SABAF, DEFENDI dari Italy di lengkapi dengan kualitas terbaik, tahan panas dan tahan lebih lama.





**PN90GVF5LBX  
(KOMPOR GAS)**



**PN90GVF3LBX  
(KOMPOR GAS)**



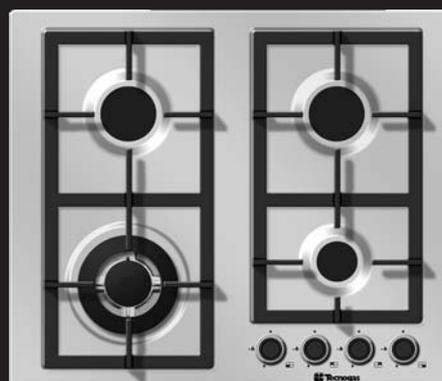
**PN75GVF2LBX  
(KOMPOR GAS)**



**PN60GVF4FBX  
(KOMPOR GAS)**



**PN90GVL5LGX  
(KOMPOR GAS)**



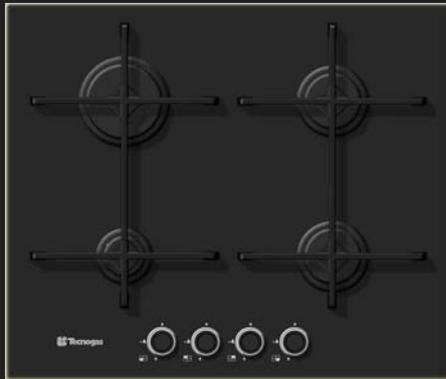
**PN60GVF4FGX  
(KOMPOR GAS)**



**PN45GVF3LGX  
(KOMPOR GAS)**



**PN90GVL5LGV  
(KOMPOR GAS)**



**PN60GVL4GV  
(KOMPOR GAS)**



**PN45GVF3GB  
(KOMPOR GAS)**



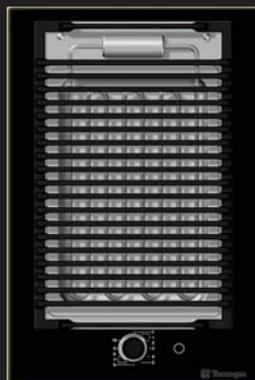
**PN34FB  
(KOMPOR LISTRIK - FRYER)**

- Kapasitas fryer: 2.5 L

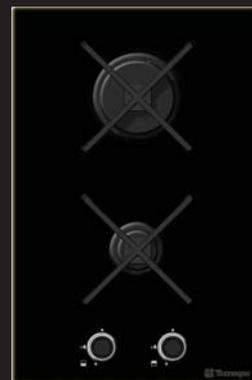


**PN34IT2  
(KOMPOR LISTRIK - INDUKSI)**

- Seleksi tenaga: 9 level
- Timer
- Indikator sisa panas



**PN34BB**  
**(KOMPOR LISTRIK - BBQ)**



**PN34GVF2GV**  
**(KOMPOR GAS)**



**PN38WB**  
**(KOMPOR LISTRIK - INDUKSI)**

- Seleksi tenaga: 9 level dengan turbo boost
- Timer
- Area memasak wok: 30cm (diameter)



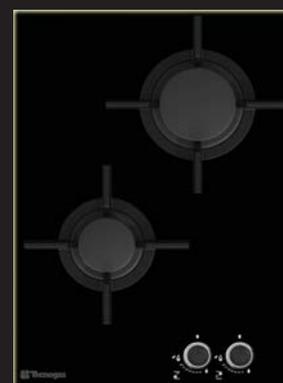
**PN381S2B**  
**(KOMPOR LISTRIK - INDUKSI)**

- Seleksi tenaga: 9 level dengan turbo boost
- Timer
- Waktu memasak dapat di setel



**PN38TB**  
**(KOMPOR LISTRIK - TEPPAN YAKI)**

- Indikator nyala



**PN38GVF2BB**  
**(KOMPOR GAS)**

# FREE STANDING GAS COOKER



## COLOSSEUM

HUBUNGI :  **HOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY



### High Quality Burner

Berbagai macam pilihan dari tungku SABAF, DEFENDI dari Italy di lengkapi dengan kualitas terbaik, tahan panas dan tahan lebih lama.

### Full Brass Burner

Tungku kuningan murni yang padat, berat, menggunakan gas lebih sedikit tetapi dapat menghasilkan panas tinggi mencapai 5,000kW per tungkunya.

### Triple Ring Burner

Api biru 3 lingkaran memastikan masakan lebih cepat matang dan panas lebih merata, makanan jadi lebih nikmat untuk disantap.



### Wok Adaptor

Beberapa kompor termasuk dengan aksesoris wok adaptor agar memasak dengan wajan menjadi lebih stabil.

### Pan Adaptor

Beberapa kompor termasuk dengan aksesoris pan adaptor agar tungku dapat digunakan dengan panci kecil

### Flexible Hose

Beberapa kompor dilengkapi fitur flexible hose agar selang kompor tanam dapat diputar secara fleksibel ke posisi tabung gas dapur, mencegah lekukan pada selang.

### Triple Glass Oven Door

Pintu oven tiga lapis dibuat dari kaca tempered, menjaga agar suhu pintu kaca tidak menjadi panas dan lebih aman digunakan dan sebagai jaminan kualitas. Suhu kaca luar oven tetap dingin ketika oven sedang dipakai.



### Cast Iron Pan Support

Bahan tatakan panci menggunakan besi baja cor, sangat durabel tahan panas dan tahan lama



### Removable Oven Inner Glass

Hanya terdapat pada kompor Tecnogas, teknologi ini sudah dipatenkan dari Italia. Kaca bagian dalam dapat dengan mudah dilepaskan, memudahkan untuk dibersihkan menjaga oven tetap steril, masakan lebih higienis.



### ETC Internal Cavity

Bagian dalam oven Tecnogas dilapisi dengan lapisan khusus agar bagian dalam oven dapat mudah dibersihkan apabila makanan menempel atau tertumpah pada bagian dalam oven, memaksimalkan proses pembersihan agar oven tetap higienis.



### AA Oven Enamel

Semua oven Tecnogas dilapisi dengan lapisan Antiacid (Class AA) yang menjamin perlindungan terhadap asam organik (asam citric, asam acetic) yang biasanya dipakai pada dapur. Lapisan ini mencegah korosi pada bagian dalam oven.



**Auto-Lock Safety Valve**

Mengutamakan kenyamanan saat penggunaan, produk dilengkapi dengan thermocouple, solenoid valve, sistem katup kunci otomatis dan menonaktifkan aliran listrik kepada tungku untuk mencegah kebocoran gas.



**Removable ADS (Anti Drop System) Balanced Crystal Flashback Lid**

Tutupan kaca dapat di lepas untuk memudahkan pembersihan, kaca dengan bahan tempered yang tahan panas dan benturan, untuk menambah kemewahan dapur. Penutup kaca dilengkapi sistem pivot hidrolik yang dapat berhenti di setengah putaran agar mencegah kaca tertutup secara kencang ketika secara tidak sengaja tertutup dan jatuh.



**CLS (Child Lock Safety) Hinges**

Seluruh oven Tecnogas memiliki sistem engsel aman untuk mencegah jari terjepit. Memastikan dapur lebih aman untuk anak-anak.



**Adjustable Telescopic Feet**

Kaki kompor free standing dapat disesuaikan ketinggiannya sesuai kebutuhan, membuat kompor terlihat lebih kokoh dan menjaga kompartemen bawah agar tetap bersih terangkat dari permukaan dapur.



**Ergo Design**

Kompor free standing di rancang dengan nilai-nilai estetika yang tinggi. Panel depan, knob dan gagang dari kompor free standing telah dirancang guna menunjang kepraktisan dan fungsional.



**SP1266VGVC (120 CM)**

- Kompor gas dengan Tepanyaki (LPG/ gas alam) dengan oven gas
- Tenaga Oven: 3900W (Tenaga Grill 3200W), 220-240V, 50/60Hz & 1370W (Tenaga Grill 1100W), 220-240V, 50/60Hz
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 1 x wok burner – 5.000W
  - 1 x rapid – 3.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 1 x auxiliary – 1.000W
  - 1 x pemanggang tepan besi cor – 1650W, 220-240V, 50/60Hz
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepaskan
- Oven konveksi gas dengan pemanggang elektrik
- Thermometer analog sampai 260°Celsius



**PS1X12G6VC (120CM)**

- Kompor gas (LPG/ gas alam) dengan oven gas
- Tenaga Oven: 7400W (Tenaga Grill 4500W), 220-240V, 50/60Hz
- Bahan tatakan kualiti: besi cor (Cast iron)
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 2 x wok burner – 5.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 2 x auxiliary – 1.000W
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepaskan
- Oven gas dengan grill gas
- Thermometer analog sampai 260°Celsius



**PG1R96G5VC (90CM)**

- Kompor gas (LPG/ gas alam) dengan oven
- Tenaga Oven: 5000W (Tenaga Grill 1850W), 220-240V, 50/60Hz
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 1 x wok burner – 5.000W
  - 1 x rapid – 3.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 1 x auxiliary – 1.000W
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepaskan
- Oven gas konveksi dengan grill gas
- Temperatur maximum pada saat memasak 260°Celsius



**PG1G96G5VC (90CM)**

- Kompor gas (LPG/ gas alam) dengan oven
- Tenaga Oven: 5000W (Tenaga Grill 1850W), 220-240V, 50/60Hz
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 1 x wok burner – 5.000W
  - 1 x rapid – 3.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 1 x auxiliary – 1.000W
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepaskan
- Oven gas konveksi dengan grill gas
- Temperatur maximum pada saat memasak 260°Celsius



### PP3X96G5VC (90CM)

- Kompor gas (LPG/ gas alam) dengan oven gas
- Tenaga Oven: 4800W (Tenaga Grill 4700W), 220-240V, 50/60Hz
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 1 x wok burner – 5.000W
  - 1 x rapid – 3.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 1 x auxiliary – 1.000W
- Enamel mudah di bersihkan
- Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah di lepaskan
- Temperatur maksimum pada saat memasak 260°Celsius



### N1X66G4VC (60CM)

- Kompor gas (LPG/ gas alam)
- Kalori bahan tatakan kualiti (W = Unit bahan kalori):
  - 1 x wok burner – 5.000W
  - 2 x semi rapid – 1.800W
  - 1 x auxiliary – 1.000W
- Enamel mudah di bersihkan Interior oven mulus dengan grid samping yang mudah dilepaskan
- Oven gas dengan grill gas
- Thermometer digital sampai 260°Celsius



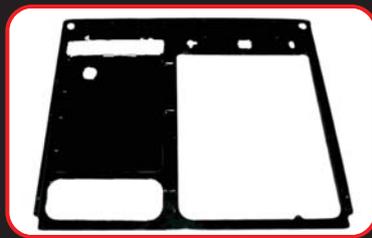
### 90NEXT1SS (90CM)

- Kompor gas (LPG/ gas alam)
- Timer: Mechanical timer
- Oven konveksi gas dengan pemanggang elektrik
- Thermometer digital sampai 260 Celsius
- Probe makanan



**Minute Minder**

Alarm sistem analog memudahkan pengguna untuk menyetel timer hanya dengan memutar tuas



**Single Block Oven Unit**

Bagian oven dilebur secara utuh, tidak ada penyambungan antara panel belakang, sisi kiri dan kanan, meningkatkan tingkat efisiensi oven. Memudahkan pembersihan oven, mencegah makanan terselip pada rongga-rongga



**Single Touch Ignition**

Kompor menggunakan pemantik otomatis, tinggal tekan dan putar knob lalu api langsung menyala.



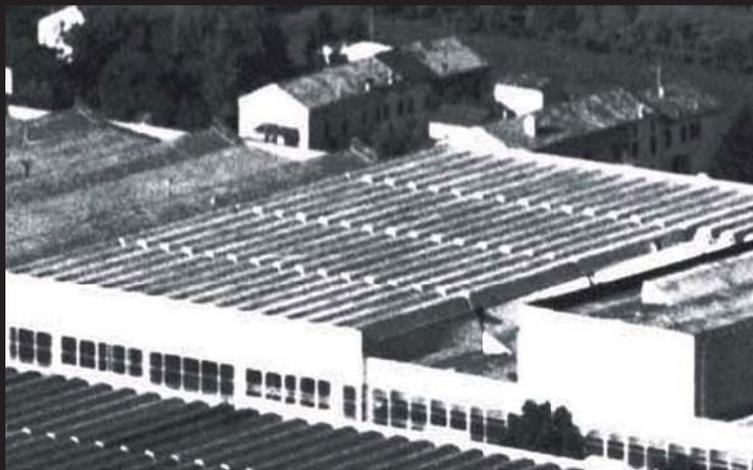
**Oven Blower + Roasting Jack**

Oven dilengkapi sistem blower, dengan ini panas di dalam oven dapat 100% merata, makanan matang lebih rata, santapan lebih nikmat. Oven dilengkapi dengan roasting jack untuk memanggang ayam, bebek dan daging lainnya.



**Simultaneous Oven & Grill**

Api oven atas dan bawah dapat nyala bersamaan untuk memaksimalkan suhu masak.



**PROSES PELAPISAN**

**BAGIAN DALAM KOMPOR (HITAM)**

Pertama-tama besi dicuci dengan campuran air hangat dan cairan pengangkat lemak, guna membersihkan besi dari lemak dan oli yang tersisa dari departemen proses besi. Lalu dikeringkan dalam oven dengan udara panas. Teknologi pengaplikasian lapisan dengan satu lapisan bubuk pelapis. Type pengaplikasian lapisan ini adalah AA (terbaik dalam menghadapi asam organic) dan ETC (mudah untuk dibersihkan). Ini mengurangi kemampuan besi untuk menyerap, lalu dibakar pada suhu 850°C.

**BAGIAN LUAR KOMPOR (PUTIH)**

Seperti diatas, besi pertama-tama dicuci dengan campuran air hangat dan cairan pengangkat lemak; guna membersihkan besi dari lemak dan oli dari departemen proses besi, lalu dikeringkan dalam oven dengan udara panas. Besi lalu dilapisi dengan 2 pelapis bubuk pelapis dan sekali pembakaran. Pertama-tama besi disemprotkan dengan cairan pelapis, dikeringkan dalam oven dengan udara panas, lalu lapisan kedua diaplikasikan. Ini juga lapisan jenis AA (terbaik dalam menghadapi asam organic) dan ETC (mudah untuk dibersihkan). Lalu dibakar pada suhu 850°C.

**BAGIAN LUAR KOMPOR (BERAGAM WARNA)**

Seperti diatas, besi pertama-tama dicuci dengan campuran air hangat dan cairan pengangkat lemak; guna membersihkan besi dari lemak dan oli dari departemen proses besi, lalu dikeringkan dalam oven dengan udara panas. Besi lalu dilapisi dengan 2 pelapis bubuk pelapis dan sekali pembakaran. Pertama-tama besi disemprotkan dengan cairan pelapis, tanpa dikeringkan, lalu lapisan kedua langsung diaplikasikan; terakhir dikeringkan dalam oven dengan udara panas. Ini juga lapisan jenis AA (terbaik dalam menghadapi asam organic) dan ETC (mudah untuk dibersihkan). Lalu dibakar pada suhu 850°C.

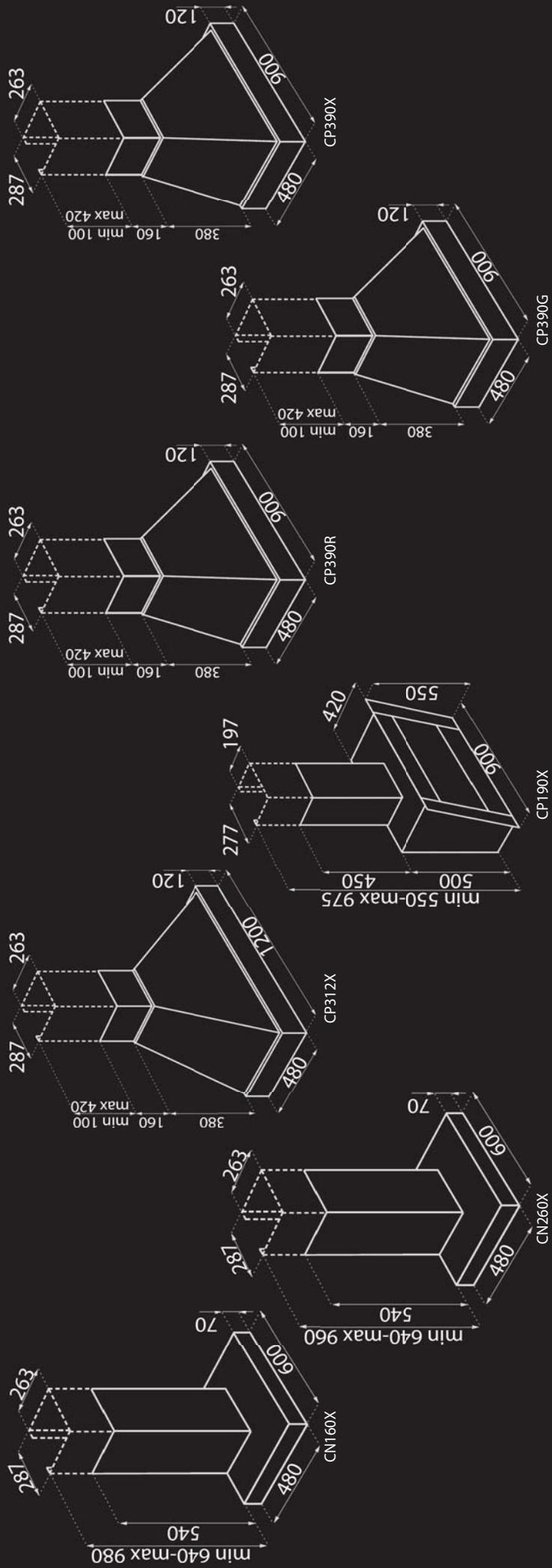
An aerial photograph of a city, likely Jakarta, with a technical drawing overlay. The drawing features white lines and arrows on a dark background, indicating a technical plan or map. The text 'DATA TEKNIS' is centered in white. At the bottom, there is a red and blue banner with contact information.

# DATA TEKNIS

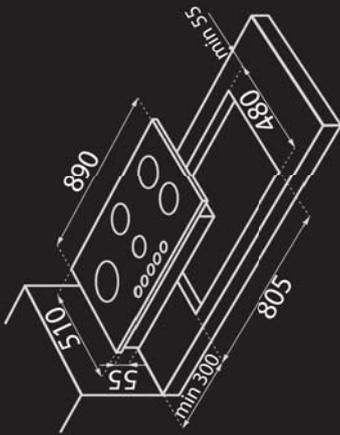
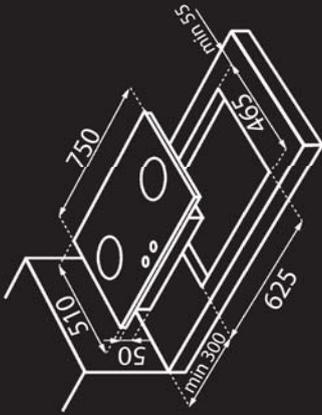
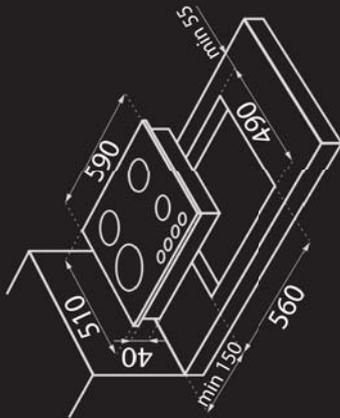
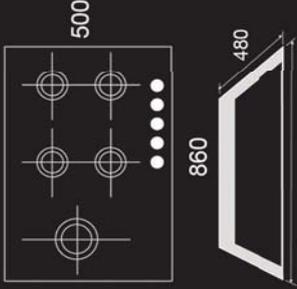




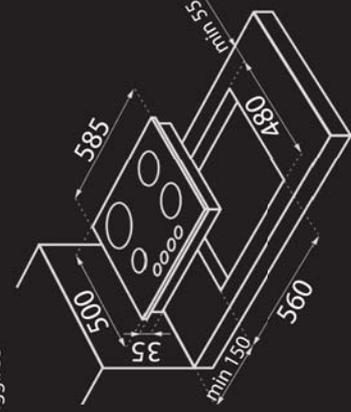
# COOKER HOOD



Model:	CN160X	CN260X	CP312X	CP190X	CP390R	CP390G	CP390X
Tipe:	CHIMNEY	CHIMNEY	CHIMNEY	CHIMNEY	CHIMNEY	CHIMNEY	CHIMNEY
Tenaga:	LISTRIK, 1 x 250 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 250 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 250 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 290 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 290 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 290 WATT Motor	LISTRIK, 1 x 250 WATT Motor
Dimensi:	60 x 48 x 64-96 CM (ketinggian dapat di atur)	60 x 48 x 64-96 CM (ketinggian dapat di atur)	120 x 48 x 54-96 CM (ketinggian dapat di atur)	90 x 42 x 55-97.5 CM (ketinggian dapat di atur)	90 x 48 x 64-96 CM (ketinggian dapat di atur)	90 x 48 x 64-96 CM (ketinggian dapat di atur)	90 x 48 x 64-96 CM (ketinggian dapat di atur)
Bahan Permuakaan:	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL
Daya Hisap:	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM	850 M3/ JAM
Lampu:	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT	HALOGEN 2 x 20 WATT
Tombol:	Knob Analog	Knob Analog	Tombol Elektronik	Knob Analog	Tombol Elektronik	Tombol Elektronik	Tombol Elektronik
Pilihan Kecepatan:	4 Kecepatan	4 Kecepatan	4 Kecepatan	4 Kecepatan	4 Kecepatan	4 Kecepatan	4 Kecepatan
Filter:	2 x Charcoal Filter	2 x Charcoal Filter	4 x Charcoal Filter	3 x Charcoal Filter	3 x Charcoal Filter	3 x Charcoal Filter	3 x Charcoal Filter
Kebisingan:	58 Db	58 Db	58 Db	58 Db	58 Db	58 Db	58 Db
Berat:	25.2 KG	19.7 KG	37.5 KG	24.5 KG	29.4 KG	27.7 KG	29.4 KG


**PN90GVF5LXB**

**PN75GVF2LBX**

**PN60GVF4FBX**

**PN90GV15LXG**

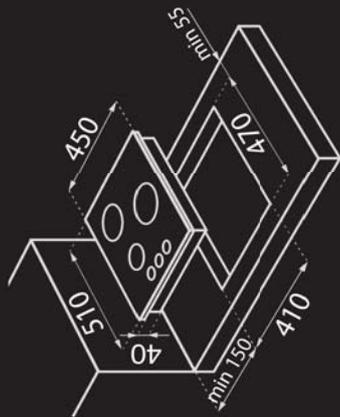
Tinggi: 35


**PN60GVF4FGX**

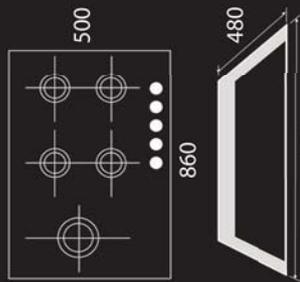
Model:	PN90GVF5LXB	PN90GVF3LXB	PN75GVF2LBX	PN60GVF4FBX	PN90GV15LXG	PN60GVF4FGX
Tipe:	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas
Dimensi:	89 x 51 x 5.5 CM	89 x 51 x 4.5 CM	75 x 51 x 5 CM	59 x 51 x 4 CM	86 x 50 x 3.5 CM	58.5 x 50 x 3.5 CM
Dimensi Rongga:	80.5 X 48 CM	80.5 X 48 CM	62.5 x 46.5 CM	56 x 49 CM	82.5 x 48.5 CM	56 x 48 CM
Tenaga:	2x wok burner – 5,000W 1x semi rapid – 1,650W	2x wok burner – 5,000W 1x semi rapid – 1,650W	2x wok burner – 5,000W	1x wok burner – 5,000W 2x semi rapid – 1,650W 1 x auxiliary – 1,000W	-	1x wok burner – 3,300W 2x semi rapid – 1,750W 1x auxiliary – 1,000W
Tungku:	4 TUNGKU, 1 TUNGKU KUALI	3 TUNGKU	2 TUNGKU	4 TUNGKU KUNINGAN	4 TUNGKU, 1 TUNGKU KUALI	4 TUNGKU
Zona Induksi:	-	-	-	-	-	-
Pengaman:	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku
Bahan Permukaan:	-	Stainless Steel 304	Stainless Steel 304	Stainless Steel 304, Tebal: 0.7 - 0.8 MM	-	Stainless Steel 304, Tebal: 0.7 - 0.8 MM
Tombol:	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik
Bahan Tatakan Kualiti:	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON
Berat:	12.9 KG	17 KG	12.8 KG	8.5 KG	15.3 KG	9 KG



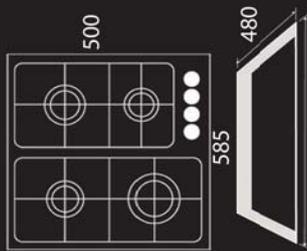
**BUILD IN  
HOBS**



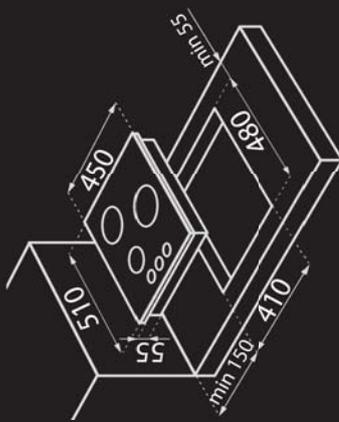
PN45GVF3LGX



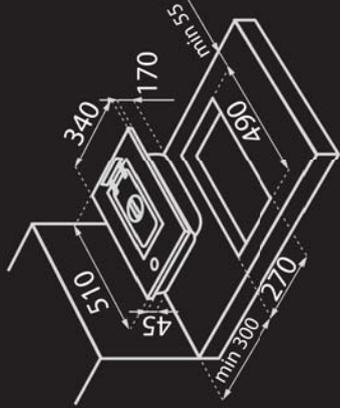
PN90GVL5LGV



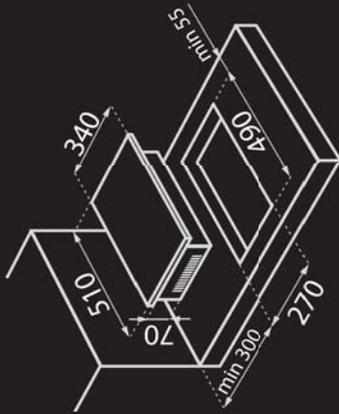
PN60GVL4GV



PN45GVF3GB

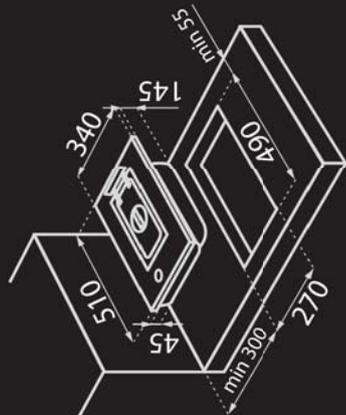


PN34FB

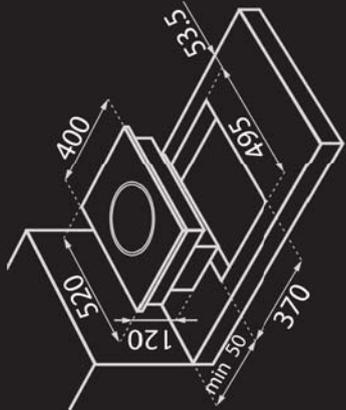


PN34IT2

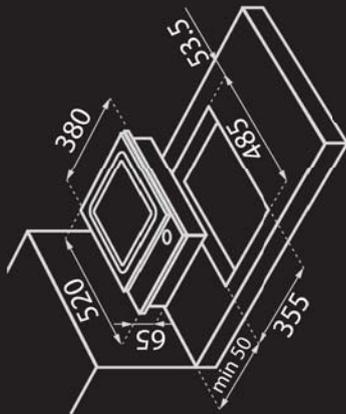
Model:	PN45GVF3LGX	PN90GVL5LGV	PN60GVL4GV	PN45GVF3GB	PN34FB	PN34IT2
Tipe:	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Gas	Kompors Listrik (Fryer)	Kompors Listrik (Induksi)
Dimensi:	45 x 51 x 4 CM	86 x 50 x 4,5 CM	58,5 x 50 x 4 CM	45 x 51 x 5,5 CM	34 x 51 x 17 CM	34 x 51 x 7 CM
Dimensi Rongga:	41 x 47 CM	82,5 x 48,5 CM	56 x 48 CM	41 x 48 CM	27 x 49 CM	27 x 49 CM
Tenaga:	1x wok burner – 3.800W 1x semi rapid – 1.750W 1x auxiliary – 1.000W	-	-	1x wok burner – 3.000W 1x semi rapid – 1.750W 1x auxiliary – 1.000W	2.300 WATT, 230/240V, 50/60Hz	1.400-3.700 WATT, 230/240V, 50/60Hz
Tungku:	3 TUNGKU	4 TUNGKU, 1 TUNGKU KUALI	4 TUNGKU	3 TUNGKU	-	-
Zona Induksi:	-	-	-	-	2,300 WATT	2 x 1,400-3,700 WATT
Pengaman:	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Pengaman pada Tungku	Indikator Temperatur Minyak	Pengaman Anak
Bahan Permukaan:	Stainless Steel 304, Tebal: 0.7 – 0.8 MM	-	-	Stainless Steel 304, Tebal: 0.7 – 0.8 MM	Kaca Hitam Glossy	Kaca Hitam Glossy
Tombol:	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Pemantik Elektronik	Knob Analog	Tombol Sentuh
Bahan Tatakan Kualiti:	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	-	-
Berat:	8 KG	19,8 KG	8,5 KG	8 KG	15 KG	6,6 KG



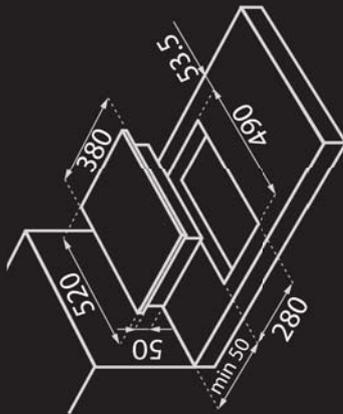
PN34BB



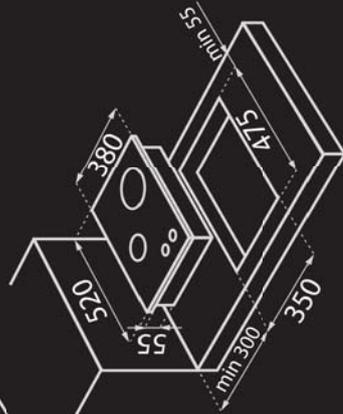
PN38WB



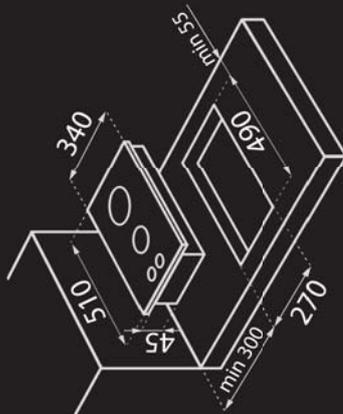
PN38TB



PN38T52B

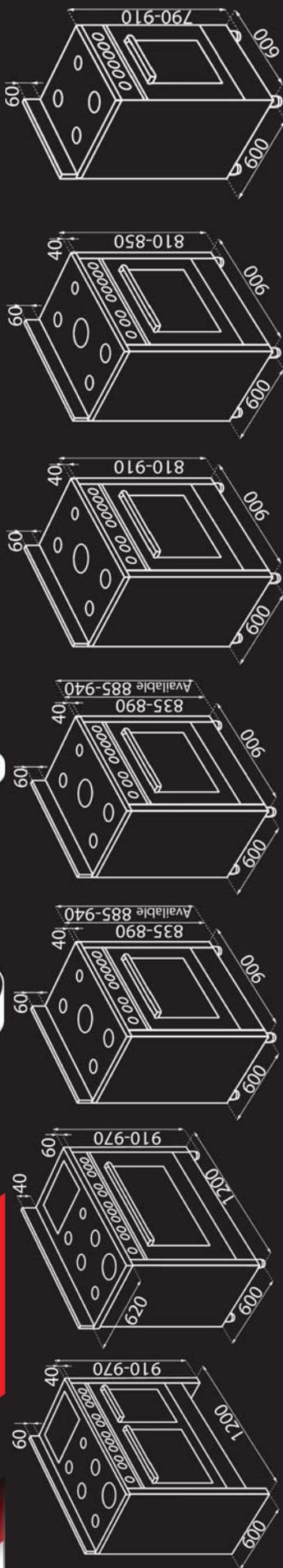


PN38GVF2BB

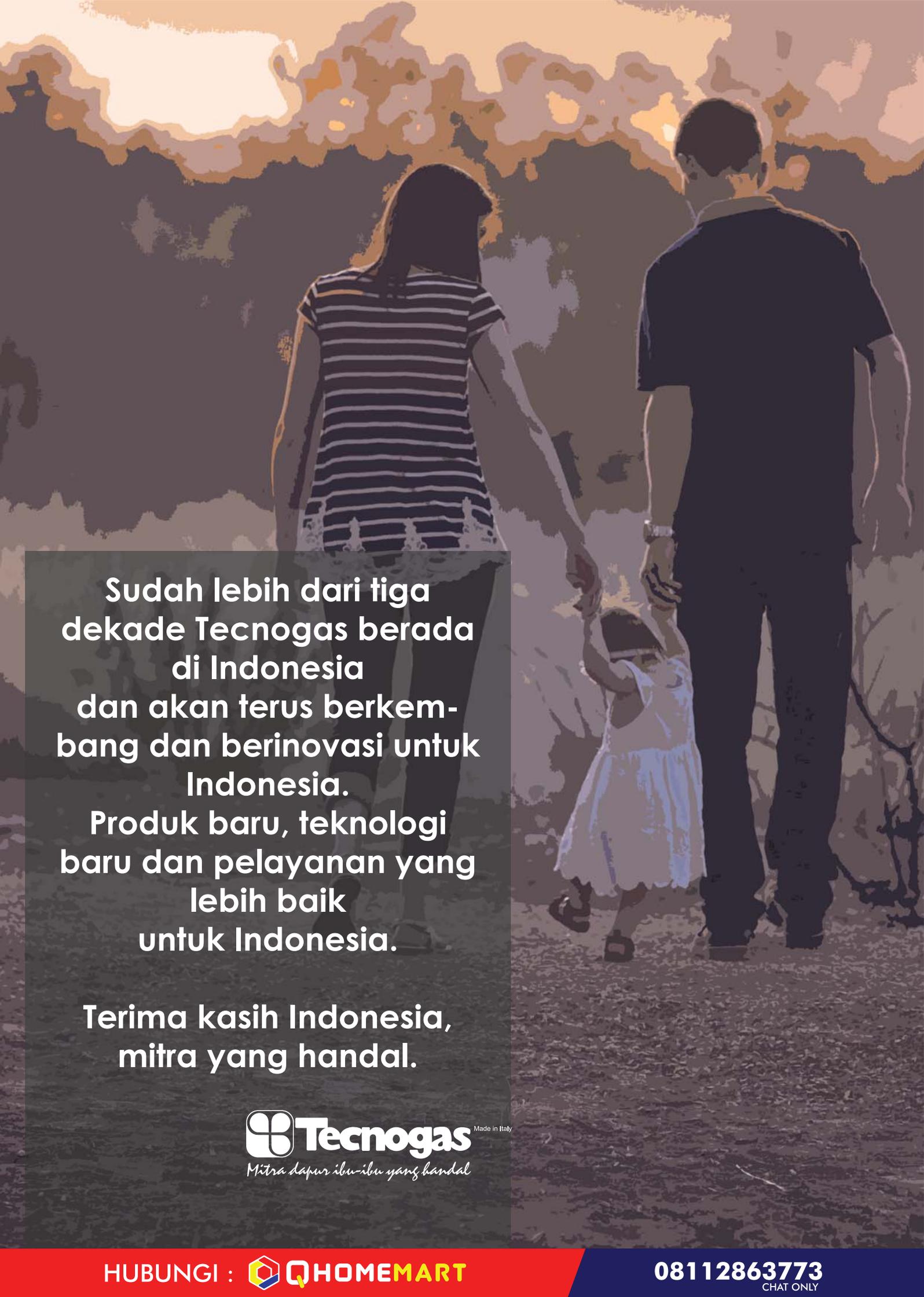


PN34GVF2GV

Model:	PN34BB	PN34GVF2GV	PN38WB	PN38T52B	PN38TB	PN38GVF2BB
Tipe:	Kompur Listrik (BBQ)	Kompur Gas	Kompur Listrik (Induksi)	Kompur Listrik (Induksi)	Kompur Listrik (Teppan-Yaki)	Kompur Gas
Dimensi:	34 x 51 x 14,5 CM	34 x 51 x 4,5 CM	40 x 52 x 12 CM	38 x 52 x 5 CM	38 x 52 x 6,5 CM	38 x 52 x 5,5 CM
Dimensi Rongga:	27 x 49 CM	27 x 49 CM	37 x 49,5 CM	27 x 47,5 CM	34,5 x 48,5 CM	35 x 47,5 CM
Tenaga:	2,400 WATT, 230/240V, 50/60Hz	-	2,400-3,000 WATT, 230/240V, 50/60Hz	2,100-7,400 WATT, 230/240V, 50/60Hz	-	1x rapid - 3,000W 1x auxiliary - 1,000W
Tungku:	-	2 TUNGKU	-	-	-	2 TUNGKU
Zona Induksi:	2,400 WATT	-	1x 2,400-3,000 WATT	2 x 2,100-3,700 WATT	2500 WATT, 230/240V, 50/60Hz	-
Pengaman:	Indikator Sisa Panas	Pengaman pada Tungku	Indikator Sisa Panas	Indikator Sisa Panas	Indikator Sisa Panas	Pengaman pada Tungku
Bahan Permukaan:	Kaca Hitam Glossy	-	Kaca Hitam Glossy	Kaca Hitam Glossy	Permukaan Teppan - Yaki Stainless Steel dengan Kaca Hitam Glossy	Kaca Hitam Glossy
Tombol:	Knob Analog	Tombol Pemantik Elektronik	Tombol Sentuh	Tombol Sentuh	Tombol Knob	Tombol Pemantik Elektronik
Bahan Tatakuan Kualii:	BBQ Batu Iavic	CAST IRON	-	-	-	CAST IRON
Berat:	15 KG	6,5 KG	8,1 KG	6 KG	14,1 KG	7,2 KG



Model:	SP1266VGVC	PS1X12G6VC	PG1R96G5VC	PG1G96G5VC	PP3X96G5VC	90NEXT15S	NTX66G4VC
Tipe:	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS
Panjang:	120 CM	120 CM	90 CM	90 CM	90 CM	90 CM	60 CM
Tinggi:	91 - 97 CM (Kaki dapat disetel)	91 - 97 CM (Kaki dapat disetel)	83.5 - 94 CM (Kaki dapat disetel)	83.5 - 94 CM (Kaki dapat disetel)	81 - 91 CM (Kaki dapat disetel)	81 - 85 CM (Kaki dapat disetel)	79 - 91 CM (Kaki dapat disetel)
Lebar:	60 CM	60 CM	60 CM	60 CM	60 CM	60 CM	60 CM
Tungku:	5, KUNINGAN	6, KUNINGAN	5, KUNINGAN	5, KUNINGAN	5, KUNINGAN	5, KUNINGAN	4, SABAF
Pengaman:	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION	SINGLETOUCH IGNITION
Bahan permukaan:	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304	STAINLESS STEEL 304
Volume oven:	112 LITER dan 42 LITER	200 LITER	150 LITER	150 LITER	118 LITER	118 LITER	65 LITER
Tatakan Kuali:	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON	CAST IRON
Berat:	127 KG	117 KG	87.7 KG	87.7 KG	82.7 KG	92 KG	48.9 KG
Thermometer:	ANALOG	ANALOG	ANALOG	ANALOG	-	DIGITAL	DIGITAL
Roasting Jack:	X	X	-	-	X	X	X
Kipas (Blower/fan):	X	X	X	X	X	X	X
Pemanggang:	LISTRIK	GAS	GAS	GAS	LISTRIK	LISTRIK	GAS
Temperatur Memasak Maksimum:	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C
Lampu Oven:	X	X	X	X	X	X	X
Rak wire:	X	X	X	X	X	X	X
Tray enamel:	X	X	X	X	X	-	X
Pintu dalam yang dipatenkan dengan menggunakan kaca dalam yang mudah di lepas:	3 Lapis Kaca	2 Lapis Kaca	2 Lapis Kaca	2 Lapis Kaca	2 Lapis Kaca	3 Lapis Kaca	2 Lapis Kaca



Sudah lebih dari tiga dekade Tecnogas berada di Indonesia dan akan terus berkembang dan berinovasi untuk Indonesia.

Produk baru, teknologi baru dan pelayanan yang lebih baik untuk Indonesia.

Terima kasih Indonesia, mitra yang handal.

 **Tecnogas** Made in Italy  
*Mitra dapur ibu-ibu yang handal*

HUBUNGI :  **QHOMEMART**

**08112863773**  
CHAT ONLY