

for more information, please contact us:



UD. SUMBER REJEKI (balicoolers.com)

THE BEST PROVIDER FOR YOUR REFRIGERATION AND KITCHEN EQUIPMENT

HEAD OFFICE AND SHOWROOM

Jl. Gatot Subroto Barat No. 439 Denpasar Bali

081338999983 (HP / WA / SMS)

sumberrejekibali@gmail.com

balicoolers@gmail.com

info@balicoolers.com

COMBI DECK OVEN + PROOFER



⚡ RFL-12SS+FJ10



⚡ RFL-24SS+FJ10

Kombinasi deck oven dengan proofer lebih praktis dan menghemat tempat. Oven dioperasikan menggunakan gas LPG sedangkan Proofer menggunakan tenaga listrik

TYPE	DIMENSION (CM)			POWER CONSUMPTION		BERAT (KG)
	P	L	T	WATT	BTU	
RFL-12SS+FJ-10	131	82	152.5	900	0.33 Kg/Jam	180
RFL-24SS+FJ-10	131	82	200	1000	0.66 Kg/Jam	261

GAS ROTARY OVEN

LOW PRESSURE

Also available for Diesel (Olympia Burner) & Electric



⚡ LJ-16B



⚡ LJ-32B

TYPE	DIMENSI (CM) P x L x T	KAPASITAS PRODUKSI	WATT (380V/3P/50hZ)	BERAT (KG)
LJ-16B	140 x 230 x 266	16 KG/Jam	2.800	1200
LJ-32B	166 x 266 x 266	32 KG/Jam	2.800	1500

CONVECTION OVEN essential.


GETRA by **yesovers**
ConTEMPoRARY aRT

Products Made in Italy

Memasak

- 3 (Tiga) cara memasak manual:
Mode Konveksi suhu 30 ~ 270°C, Steam suhu 30 ~ 130°C,
dan Combi (Konveksi+Steam) suhu 30 ~ 270°C
- Hingga 3 tahap memasak untuk 99 menu berbeda

Pengaturan

- Inversi putaran kipas otomatis dan suspensi dari aliran udara selama fase memasak
- Efisiensi steam dirancang untuk menyesuaikan tingkat kelembaban (10%~100%), uap dapat diekstrak dengan cepat dengan menggunakan fungsi YESSTEAM 
- Hingga 270°C fitur Pre-Heat (seri D)
- Peraga Pengingat waktu masak, suhu, kelembaban serta peraga kecepatan kipas (seri D)
- Sistem Diagnosis Otomatis untuk mendeteksi masalah (seri D)
- Peraga digital dapat mengakses resep yang anda simpan (seri D)

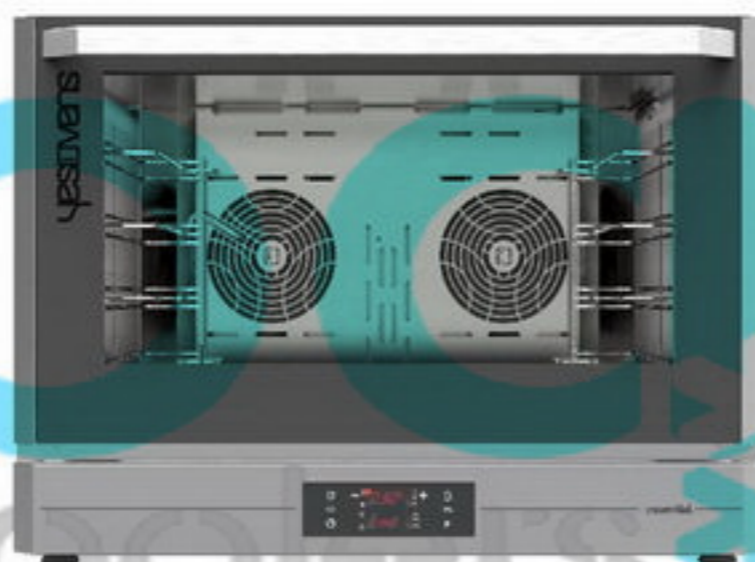
Struktur

- Kabin interior stainless kedap udara
- Lampu internal
- Kipas pendingin untuk keamanan
- Pintu Kaca 2 lapis + thermostop
- Gagang pintu ringan dan ergonomis
- Pintu otomatis dengan sistem Anti-Blackout + Saklar kontak

CE dan CB diujicoba oleh IMQ



ESSENTIAL-6040-3T-D



ESSENTIAL-6040-4T-D

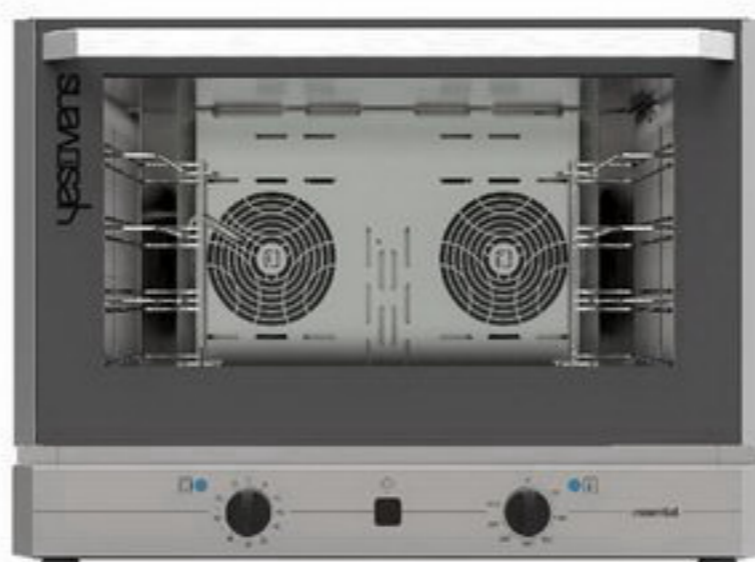


TYPE	DIMENSIONS (CM LxVxH)	CAPACITY (Bakery Pan 60x40)	POWER	PITCH (MM)	WEIGHT (KG)
ESSENTIAL-6040-3T-D	79 x 77 x 48	3 pcs	3.500 W (230V)	75	40
ESSENTIAL-6040-4T-D	79 x 77 x 56	4 pcs	6.300 W (400V)	75	48

(*) Not Include Bakery Pan 60x40



ESSENTIAL-6040-3T-M



ESSENTIAL-6040-4T-M



TYPE	DIMENSIONS (CM LxWxH)	CAPACITY (Bakery Pan 60x40)*	POWER	PITCH (MM)	WEIGHT (KG)
ESSENTIAL-6040-3T-M	79 x 77 x 48	3 pcs	3.500 W (230V)	75	40
ESSENTIAL-6040-4T-M	79 x 77 x 56	4 pcs	6.300 W (400V)	75	48

ORIGIN: ITALY

Mesin pengepres adonan berbentuk lembaran untuk dibentuk selanjutnya, seperti : Kulit risoles, Siomai, Sui Kiau, Wo Tie, Krokot, Lumpia, Pastel, dll.

Aplikasi:

Perusahaan Bakeri, Kue, Hotel, Restoran dll.

MANUAL



⚡ MT-320

Thickness:
2 ~ 32 MM

Slice width:
320 MM



⚡ MT-388

Thickness:
2 ~ 25 MM

Slice width:
380 MM

REVERSIBLE DOUGH SHEETER

TABLE TOP



⚡ TSP-520A

Mesin pengepres adonan berbentuk lembaran untuk dibentuk selanjutnya menjadi seperti : Biskuit, kulit resoles, siomai, sui kiau, Wo tie, krokot, lumpia, pastel, dll

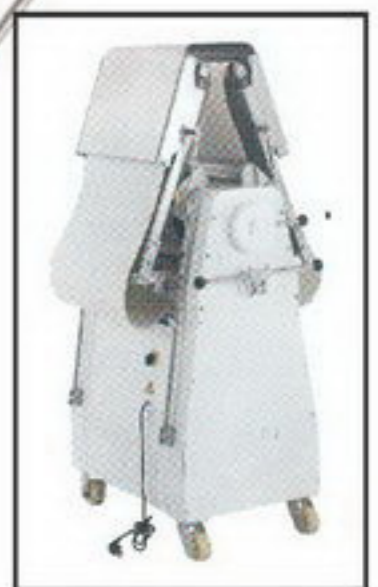
Aplikasi:

Perusahaan Bakeri, Cake, Hotel, Restoran, dll.

FREE STANDING



⚡ LSP-520A



Foldable

Features:

- Reversible 2 ways pressing motor
- Slice Width : 520 mm
- Conveyor : Linen belt w/ adjustable tension
- Conveyor Drive
- Roller : Hard Chrome
- Roller Cleaner
- Thickness Adjustable
- Foldable Structure

☎️ 📞 081338999983

TYPE	DIMENSI (MM)			WATT	VOLTAGE	SPEED (r/min)	BERAT (KG)
	P	L	T				
MT-320	720	830	1100	1.500	380V/50HZ	-	85
MT-388	860	920	1120	2.200	380V/50HZ	-	115
TSP-520A	2460	880	650	1.100	380V/50HZ	133	170
LSP-520A	2460	880	1240	1.100	380V/50HZ	133	280

Convection Oven dengan kipas internal akan membuat pangangan matang merata. Juga dilengkapi fungsi steam (uap) untuk mencegah pangangan terlalu kering. Aplikasi : Memanggang Roti, Ayam, Daging, Bebek, Ikan, dll.

ELECTRIC



DHB-4B



GAS

Features:

- Thermostat & 2 timers (baking & steaming)
Timer (0 ~ 99 menit)
- Adjustable steaming time
- Stainless steel body
- Heat-resistant glass door
- with silica-gel air-proof gasket.
- Easy cleaning
- 8 trays (NFC-8Q)
- Trays Include

8 Tray



**NFC-5Q
LOW PRESSURE**



**NFC-8Q
LOW PRESSURE**

MODEL	DIMENSI		WATT	HEATING METHODE	JUMLAH pan/tray	BERAT (KG)	ORIGIN
	UNIT (CM)	TRAY (CM)					
DHB-4B	60 x 55 x 58	Wire Shelf	2.200 (1P)	Electric	2+2 pcs.	32	RRC
NFC-5Q	91 x 120 x 78	60 x 40 x 2	550 (1P)	LPG	5 pcs.	270	
NFC-8Q	117 x 90 x 150	60 x 40 x 2	850 (1P)	LPG	8 pcs.	360	

GAS BAKING OVEN

Fitur:

- Burner atas & bawah
- Body Full Stainless steel
- Adjustable Temperature (0 ~ 400°C)
- Thermostat & Timer
- Digital Temperatur Display
- Roda (Kecuali RFL-11/12SS)



RFL-11SS



RFL-12SS



RFL-24SS



RFL-36SS

MODEL	DIMENSI (CM) (P x L x T)	POWER CONSUMPTION		KAPASITAS PRODUKSI	BERAT (KG)	ORIGIN
		⚡ WATT	🔥 BTU			
RFL-11SS	97.5 x 76 x 54	75	0.17 Kg/Jam	20 Kg/jam	67	RRC
RFL-12SS	131 x 85 x 64	75	0.33 Kg/Jam	40 Kg/jam	103	
RFL-24SS	131 x 85 x 140	150	0.66 Kg/Jam	60 Kg/jam	187	
RFL-36SS	131 x 85 x 168.5	225	0.99 Kg/Jam	90 Kg/jam	261	

(*) Note: Harus menggunakan tabung LPG 60 Kg

GAS PIZZA DECK OVEN

Fitur:

- Burner atas & bawah
- Body Full Stainless steel
- Adjustable Temperature (0 ~ 400°C)
- Digital Controller Temperatur Display
- Roda (Kecuali RFL-12PSS)



RFL-12PSS



RFL-24PSS

MODEL	DIMENSI (CM) P x L x T	POWER CONSUMPTION		KAPASITAS PRODUKSI	BERAT (KG)
		⚡ WATT	🔥 BTU		
RFL-12PSS	131 x 85 x 64	75	0.33 Kg/Jam	40 Kg/Jam	118
RFL-24PSS	131 x 85 x 140	150	0.66 Kg/Jam	60 Kg/Jam	220

MOULDING MACHINE (TOAST MOULDERS)

Fitur:

- Mesin penggulung adonan ini sangat cocok untuk industri makanan ringan / bakeri, dll.
- Kapasitas gulung: + 2.000 butir/jam
- 2 set Adjustable Rollers



⚡ CM-238



TYPE	DIMENSI (MM) P x L x T	LEBAR MOULD	WATT	VOLTAGE	BERAT (KG)
CM-238	1390 x 660 x 1060	380 MM	750	380V/50HZ	225

BREAD SLICER

Mesin pemotong roti tawar, tersedia jarak potong 9.5, 12 dan 16 MM



23 Blades

Jarak potong: 16 MM



31 Blades

Jarak potong: 12 MM

081338999983

39 Blades

Jarak potong: 9.5 MM



⚡ Q23



⚡ Q31



⚡ Q39

TYPE	DIMENSI (MM) P x L x T	KAPASITAS	TEBAL ROTI	WATT	VOLTAGE	BERAT (KG)
Q23	650 x 610 x 750	23 pcs/time	16 mm	250	220V/1P/50HZ	64.5
Q31	650 x 610 x 750	31 pcs/time	12 mm			
Q39	650 x 610 x 750	39 pcs/time	9.5 mm			

PORTABLE NOODLE MAKER



DHH-180C

Feature:

- ABS Cover
- Steel for structure/mould,roller
- Portable
- Lebar Adonan 18 cm, Diameter: 6,5 cm
- Low noise
- Belt drive
- Adjuster Rocker Handle (satu mould terdapat 2 macam ukuran)
Dapat memilih ukuran mie 2/6 (standard 2 mm atau 6 mm) dan 3/9 (optional 3 mm atau 9 mm)



FREE STANDING NOODLE MAKER



Feature:

- ABS Cover
- Steel for structure/mould,roller
- Low noise
- Belt drive
- Satu mould terdapat 2 macam ukuran
Dapat memilih ukuran mie 2/6 (standard 2 mm / 6 mm) dan 3/9 (optional 3 mm atau 9 mm)



DZM-300
Lebar Adonan: 22 cm



DZM-350
Lebar Adonan: 30 cm



081338999983

Untuk membuat mie keriting



CB-300

Conveyor Belt for DZM-350



Mould/Blade

TYPE	DIMENSI (MM) P x L x T	ROLLER (MM)	KAPS. PROD (Kg/Jam)	WATT 220V/1P/50Hz	SPEED (rpm)	BERAT (KG)
DHH-180C	355 x 330 x 365	180	15 ~ 20	370 W	37	21.5
DZM-300	420 x 350 x 860	230	30 ~ 35	750 W	50	70
DZM-350	500 x 350 x 860	310	35 ~ 40	1.500 W	50	81
CB-300	800 x 310 x 500	310	-	50 W	Adjustable	-

PIZZA SHEETER



⚡ APD-40

Mesin untuk membentuk adonan bulat Pizza diameter 30 ~ 40 CM, juga dapat mencetak pizza bentuk persegi, ketebalan bisa disesuaikan (1 ~ 6 mm). Body stainless steel 304, Diameter cakram diatur melalui panjang silinder agar dapat mengatur tebal adonan Terdapat 2 (dua) roller/penggulung adonan.



TYPE	DIMENSI (MM)			WATT 220V/1P/50Hz	TEBAL PIZZA	BERAT (KG)
	P	L	T			
APD-40	480	560	700	450 W	1 ~ 6 mm	40

ORIGIN : RRC

DOUGH DIVIDER & ROUNDER

DOUGH DIVIDER

Aplikasi: Industri pembuatan bakery, cake dll.

Dough Divider-Rounder adalah mesin pembagi adonan menjadi potongan yang sama persis berbentuk semi-bulat hingga bulat

Mesin ini berfungsi ganda:

Membagi adonan sekaligus berbentuk semi bulat dan membentuknya menjadi bulat.

Mesin ini hanya untuk membagi adonan berbentuk semi-bulat.

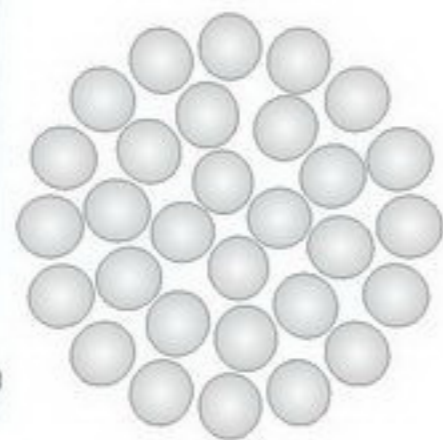
- Kapasitas : 30 pcs/time
- Berat @: 30~100 gram

081338999983

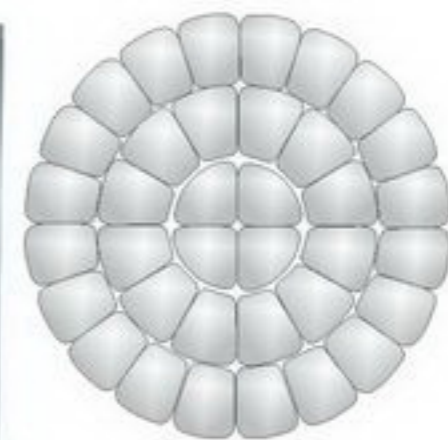
- Kapasitas : 36 pcs/time
- Berat @: 30~120 gram



⚡ CM-30A



⚡ CM-336



TYPE	DIMENSI (MM)			KAPASITAS Pcs/Time	VOLTAGE	WATT	BERAT (KG)
	P	L	T				
CM-30A	640	540	2100	30	380V/50HZ/3P	750	450
CM-336	520	420	1230	36	380V/50HZ/3P	750	135

ORIGIN : RRC

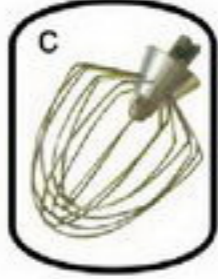
Type Mixer :



a. Spiral



b. Beater



c. Whip

Aplikasi :

- a. Mengaduk adonan tepung & jenis bahan makanan yang sangat kental
- b. Mengaduk keju, adonan pastry dan croissant, aneka tepung, mentega
- c. Mengaduk bahan makanan encer, seperti : cream, telur, susu segar



⚡ B-10



⚡ B-15



⚡ B-20



⚡ B-30



⚡ B-40



⚡ B-60

081838999983

Note: Khusus u/ adonan kental dengan pengaduk spiral, posisi kecepatan harus di angka 1

TYPE	DIMENSI (MM)			BOWL VOLUME (L)	KAPASITAS ADONAN	WATT	VOLTAGE	SPEED r/min)	BERAT (KG)
	P	L	T						
B-10	450	370	660	10	3 KG	370	220V/1P/50Hz	67/189/362	65
B-15	540	420	740	15	5 KG	550		67/189/362	90
B-20	570	440	770	20	6 KG	750		113/168/386	98
B-30	680	540	1100	30	10 KG	1500		65/102/296	203
B-40	680	540	1150	40	12 KG	1800		65/102/296	210
B-60	1020	630	1450	60	20 KG	2800	380/3P/50Hz	73/109/143/216	490

Origin : RRC

ELECTRIC



⚡ FX-15J



⚡ FX-30J

Features:

- Stainless steel cabinet
- High humidity
- Temp. mechanical control
- Temp. range 36°C ~ 85°C
- Humidity 80 ~ 85%
- Castor wheel

TRAYS INCLUDED

GAS PROOFER



⚡ GP-15

Features:

- Bodi Stainless steel
- Humidity Tinggi
- 15 Pan Aluminium
- Roda

ELECTRIC



⚡ FX-15S



⚡ FX-30S



Features:

- Stainless steel cabinet
- Digital Display
- Humidity Control (80 ~ 85%)
- Digital temperature control (36°C ~ 38°C)
- Alumunium Pan
- Castor Wheel

TRAYS INCLUDED

TYPE	DIMENSI (MM) P x L x T	JUMLAH TRAY	POWER	VOLTAGE	BERAT (KG)
FX-15J	490 x 790 x 2050	15	1.200+400 W	220V/1P/50HZ	47
FX-30J	1000 x 790 x 2050	30	1.200x2W, 400x2W	220V/1P/50HZ	80
GP-15	520 x 650 x 1800	15	44.000 BTU	-	-
FX-15S	610 x 870 x 1995	15	2.600 W	220V/1P/50HZ	70
FX-30S	1200 x 870 x 2010	30	3.200 W	220V/1P/50HZ	110

PREMIUM SERIES



- Fitur:
- Design lebih kokoh
 - Panel kontrol mudah dijangkau
 - Cocok untuk perusahaan kue/pizza
 - Penyetop darurat terpadu dengan kover penutup pelindung bowl
 - 2 Mode Kecepatan
 - Jarak beater terhadap dasar bowl + 5mm, untuk hasil optimal



Beater Spiral

TYPE	DIMENSI (MM)			BOWL VOLUME	KAPASITAS ADONAN	POWER (WATT)	VOLTAGE	BOWL SPEED (r/min)	MIXING SPEED (r/min)	BERAT (KG)
	P	L	T							
LM20A	320	605	580	20 L	8 Kg	600/850	220V/1P	8/16	101/202	70
LM30A	320	675	612	30 L	12 Kg	850/1100	380/3P	8/16	101/202	90
LM50A	340	797	740	50 L	20 Kg	1100/2200	380/3P	8/16	101/202	130

HORIZONTAL DOUGH MIXER

Selain untuk membuat adonan roti, mixer type horizontal ini sangat cocok untuk membuat adonan mie, kulit pastel, dll.



081338999983



⚡ WHB-15 ⚡ WHB-25 ⚡ WHB-50

Note: Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, sebaiknya memakai air dingin / es

MODEL	DIMENSI (MM) P x L x T	KAPASITAS ADONAN	SPEED (rpm)	WATT	VOLTASE	BERAT (KG)
WHB-15	680 x 520 x 730	12 Kg	40	750	220V	59
WHB-25	800 x 620 x 750	23 Kg	40	1.500	220V	88
WHB-50	950 x 700 x 950	45 Kg	40	2.200	380V	140

Spiral mixer merupakan pembuat adonan kental kapasitas besar menghasilkan adonan yang merata & lembut.

Features:

- Single speed dough mixer (CS-10) Double speed (ACS-20, ACS-30, CS-50A, CS-100, CS-200)
- Dough mixer Bowl, kneader and shaft are all made from stainless steel
- Forged dough mixer hook, dough divider and stainless steel mixing bowl
- Safety micro switch protected safety guard
- Ideal for soft doughs such as pizza and bread



⚡ CS-10

⚡ ACS-20

⚡ ACS-30



Spiral Beater



⚡ CS-50A



⚡ CS-100



⚡ CS-200

☎️ 📞 081338999983

Note: Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, sebaiknya memakai air dingin (air es)

TYPE	DIMENSI (MM)			BOWL VOLUME	KAPASITAS ADONAN	WATT	VOLTAGE	BOWL SPEED (r/min)	MIXING SPEED (r/min)	BERAT (KG)
	P	L	T							
CS-10	360	680	750	10 L	5 Kg	550	220V/1P	15	165	62
ACS-20	380	690	730	20 L	8 Kg	750	220V/1P	15	101/202	88
ACS-30	430	730	770	30 L	12 Kg	1.100	220V/1P	15	101/202	102
CS-50A	530	920	935	50 L	20 Kg	2.200	~3~380V	15	101/202	140
CS-100	650	1160	1340	100 L	40 Kg	4.500	~3~380V	15	101/202	470
CS-200	950	1330	1510	200 L	75 Kg	7.500	~3~380V	15	101/202	675

for more information, please contact us:



UD. SUMBER REJEKI (balicoolers.com)

THE BEST PROVIDER FOR YOUR REFRIGERATION AND KITCHEN EQUIPMENT

HEAD OFFICE AND SHOWROOM

Jl. Gatot Subroto Barat No. 439 Denpasar Bali

081338999983 (HP / WA / SMS)

sumberrejekibali@gmail.com

balicoolers@gmail.com

info@balicoolers.com