

# Pinaco Instalasi Gas LPG Sistem

## Instalasi Gas Restoran, Hotel dan Catering

Instalasi gas yang baik untuk restoran, hotel, catering dan juga industri makanan lainnya sangatlah penting karena sebagian besar peralatan restoran saat ini menggunakan gas sebagai bahan bakarnya. Keunggulan gas yaitu lebih cepat dalam proses memasak, bersih dan praktis serta mudah di dapatkan di pasaran. Agar keunggulan dari gas ini berjalan dengan optimal, tentulah dibutuhkan instalasi gas yang baik dan juga didukung dengan system keamanan yang mumpuni untuk mencegah kebakaran karena sifat dari gas sendiri yang mudah terbakar.

Instalasi gas untuk restoran dan dapur komersial lainnya seperti foodcourt, resort, hotel, guest house dll yang memenuhi syarat dari segi komersial dan sisi keamanannya terdiri dari beberapa bagian, yaitu:

### 1. Instalasi Sentral Gas

instalasi sentral gas sangatlah dibutuhkan pada dapur yang bersifat komersial seperti restoran karena konsumsi gas yang besar setiap harinya pastilah membutuhkan tabung gas lebih dari satu buah. Oleh karena itu sebaiknya tabung gas terpisah dari area dapur, selain membuat ruangan menjadi sempit juga lebih riskan akan bahaya kebakaran apabila tabung gas di letakan dekat dengan sumber api yaitu kompor. Contoh gambar instalasi sentral gas dan system pengamannya :



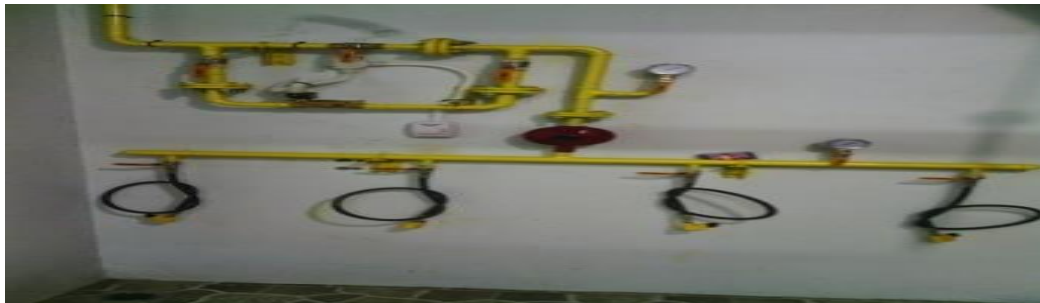
**Instalasi sentral gas dan bagian – bagiannya**

1. Tabung Gas
2. Regulator Tabung
3. Pigtail Hose
4. Valve 1/4"
5. Pessure Gauge
6. Regulator High Pressure
7. Selenoid Valve
8. Alarm Detector
9. Pressure Gauge
10. Valve 1/2"

Beberapa contoh sentral gas lainnya :



**Instalasi sentral gas 10 tabung**



**Instalasi sentral 4 tabung**



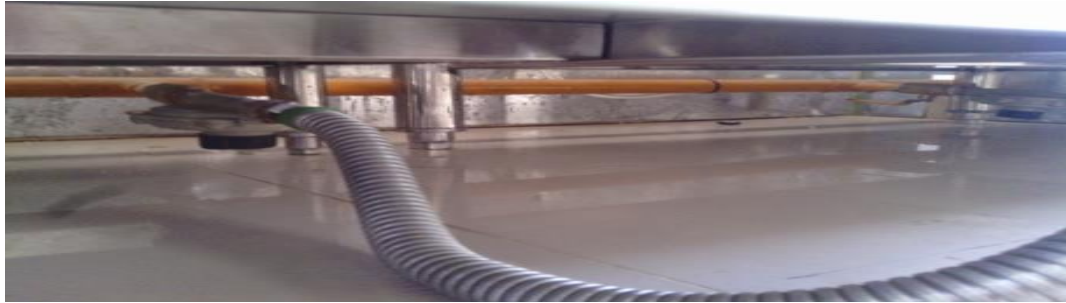
**Instalasi sentral gas 6 tabung**

## 2. Instalasi Pipa Gas

Untuk menyalurkan gas dari sentral ke peralatan - peralatan restoran yang ada di dapur yaitu menggunakan pipa besi. Jenis pipa besi yang di gunakan adalah pipa seamless (tidak ada sambungan di dalamnya) schedule 40 dengan ketebalan minimal 4 mm. Teknik penyambungan yang digunakan yaitu dengan cara di "las". Untuk dalam ruangan dapat menggunakan blacksteel namun untuk luar ruangan dan instalasi panjang sebaiknya menggunakan pipa carbon steel. Ukuran diameter pipa harus di sesuaikan dengan volume gas yang akan di gunakan, bergantung pada banyaknya jumlah kompor dan tekanan gas yang di gunakan pada kompor tersebut. Kompor berdasarkan tekanan gas yang digunakan dibagi menjadi tiga yaitu :

- **Low pressure** : Tekanan yang biasa di pakai pada kompor rumah tangga atau kompor restoran yang tidak memerlukan api besar atau panas tinggi.

- **Medium pressure** : Tekanan sedang untuk kompor kecil namun memerlukan kecepatan dan panas lebih tinggi.
- **High pressure** : Tekanan tinggi untuk kompor yang memerlukan api besar dan panas yang tinggi.



**Instalasi pipa gas dalam dapur restoran**



**Jalur pipa gas**



**Jalur pipa gas**

### **3. Panel Kontrol & Alarm Gas Detector**

Panel kontrol dirangkai dengan selenoid yang ada di sentral gas dan gas alarm detector yang berada di titik-titik keluarnya aliran gas (kompor & peralatan restoran lainnya yang menggunakan gas). Paneel ini berfungsi memutuskan aliran listrik ke selenoid apabila terjadi kebocoran. Panel ini dapat juga di hubungkan dengan panel gas induk alarm dari mal atau panel alarm kebakaran ( mcfa ) untuk memberi informasi letak tenant yang mengalami kebocoran gas agar segera mematikan aliran gas sentral gedung.



**Instalasi Gas & System pengamannya**



**Instalasi gas & panel kontrol**



**Instalasi Gas**



**Instalasi Gas**

Setelah instalasi selesai di lakukan tes tekanan menggunakan gas nitrogen sebesar 10 kg/ cm selama 2 sampai 3 hari untuk menjamin tidak ada kebocoran dalam instalasi yang telah dikerjakan.