

COMMERCIAL CHILLER CHILLER 4 DOORS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama



Manajemen Stok yang Lebih Baik: Desain 4 pintu terpisah memungkinkan Anda untuk mengelompokkan berbagai jenis bahan makanan (misalnya bagian atas untuk produk susu dan bagian bawah untuk sayuran) sehingga lebih terorganisir.

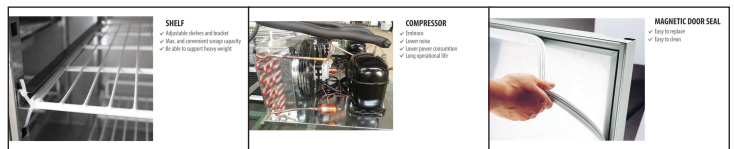
Aksesibilitas Cepat: Staf dapur dapat dengan mudah menemukan dan mengambil bahan yang dibutuhkan tanpa harus mencari di dalam kompartemen tunggal yang besar.

Meminimalkan Udara Dingin yang Keluar: Dengan hanya membuka satu dari empat pintu kecil pada satu waktu, jumlah udara dingin yang terbuang sangat minim dibandingkan membuka satu pintu besar.

Efisiensi Listrik: Suhu internal tetap terjaga stabil, sehingga kompresor tidak perlu bekerja ekstra keras untuk mendinginkan kembali unit, yang pada akhirnya menghemat biaya listrik.

Material Stainless Steel: Seluruh bodi perangkat menggunakan bahan stainless steel yang tahan karat, kokoh, dan memenuhi standar sanitasi dapur profesional.

Kontrol Suhu Digital: Dilengkapi dengan panel kontrol digital yang memberikan informasi suhu secara presisi dan real-time untuk menjamin kesegaran bahan baku yang sensitif.



Specification

Model & Tipe	CSUF10B4
Volume	950 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ +10°C
Refrigerant	R134a
Refrigeration	Fan Cooling
Display Control	Dixel
Compressor	Embraco
Dimension	1220 x 760 x 1980mm
Weight	178kg



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment

Pantai Indah Barat
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
Indonesia

prosvel.fnb

prosvel.fnb

Prosvel.f&b

prosvel-fnb

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

