

COMMERCIAL CHILLER

UNDERCOUNTER CHILLER 2 DOORS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Efisiensi Ruang dan Fungsi Ganda (Multifungsi)

Meja Persiapan Sekaligus Pendingin: Bagian atas unit yang datar dan luas dirancang sebagai worktop (meja kerja) yang kokoh, memungkinkan staf dapur menyiapkan bahan makanan tepat di atas tempat penyimpanannya.

Optimalisasi Area Terbatas: Desainnya yang rendah sangat ideal untuk ditempatkan di bawah meja dapur standar atau di area bar, memaksimalkan penggunaan ruang lantai dapur yang sempit.

2. Peningkatan Kecepatan Alur Kerja (Work Flow)

Akses Bahan yang Cepat: Penempatan unit di titik persiapan (prep station) memudahkan koki mengambil bahan baku dingin tanpa harus berjalan ke chiller besar, sehingga mempercepat waktu penyajian.

Dua Pintu untuk Organisasi: Memiliki dua kompartemen independen yang memudahkan pemisahan stok bahan baku, misalnya satu sisi untuk sayuran dan sisi lainnya untuk produk protein atau saus.

3. Teknologi dan Kontrol Suhu Presisi

Panel Kontrol Digital: Dilengkapi dengan layar digital di bagian depan yang memudahkan pengaturan dan pemantauan suhu secara akurat guna menjamin kesegaran bahan makanan yang sensitif.

Sistem Ventilasi Depan: Unit ini dirancang dengan sistem pembuangan panas di bagian depan, sehingga aman untuk diletakkan di antara peralatan dapur lain tanpa risiko mesin mengalami overheating.

4. Durabilitas dan Standar Sanitasi Tinggi

Material Stainless Steel Berkualitas: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat yang tahan terhadap korosi, benturan, dan suhu dapur yang panas, serta memenuhi standar keamanan pangan profesional.

Mudah Dibersihkan: Permukaan logam yang halus dan desain pintu yang ergonomis mempermudah staf dalam melakukan sanitasi rutin setiap hari.

5. Desain Ergonomis dan Stabil

Kaki-Kaki yang Kokoh: Dilengkapi dengan kaki penyangga (bullet feet) yang dapat diatur ketinggiannya, memastikan unit tetap stabil dan sejajar meskipun permukaan lantai dapur tidak rata.



Specification

Model & Tipe	SWF15M2
Volume	332 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ +10°C
Refrigerant	R134a
Refrigeration	Fan Cooling
Display Control	Dixel
Compressor	Embraco
Dimension	1500 x 700 x 850mm
Weight	111kg



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										

