

## COMMERCIAL CHILLER

# UNDERCOUNTER CHILLER 2 GLASS DOORS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Visibilitas dan Estetika Display (Product Showcasing)

Pintu Kaca Tempered Transparan: Memberikan pandangan langsung ke dalam unit tanpa perlu membuka pintu, yang sangat efektif untuk memamerkan minuman, bahan segar, atau produk pastry kepada pelanggan.

Meningkatkan Kecepatan Layanan: Staf dapat dengan mudah mengidentifikasi lokasi bahan atau stok minuman dari luar, sehingga mempercepat waktu pengambilan saat pelayanan sibuk.

Tampilan Profesional: Kombinasi bodi stainless steel dengan pintu kaca memberikan kesan modern dan elegan, sangat cocok untuk area bar, kafe, atau dapur terbuka (open kitchen).

### 2. Optimalisasi Ruang dan Efisiensi Kerja

Meja Kerja Terintegrasi (Worktop): Permukaan atas yang datar dan kokoh berfungsi sebagai meja persiapan tambahan, memungkinkan Anda memaksimalkan ruang di dapur atau area bar yang terbatas.

Desain Bawah Meja (Undercounter): Dirancang dengan ketinggian yang pas untuk ditempatkan di bawah meja standar, membantu menciptakan alur kerja yang rapi dan terorganisir.

### 3. Teknologi Pendinginan dan Kontrol Presisi

Panel Kontrol Digital: Dilengkapi dengan layar digital untuk memantau dan mengatur suhu secara akurat, memastikan produk tetap berada pada suhu optimal untuk menjaga kesegaran.

Sistem Sirkulasi Udara: Desain ventilasi di bagian depan/samping memungkinkan unit beroperasi dengan baik meskipun diletakkan di antara peralatan dapur lainnya tanpa risiko panas berlebih pada mesin.

### 4. Organisasi Stok yang Fleksibel

Rak yang Dapat Diatur: Bagian dalam dilengkapi dengan rak yang posisinya bisa disesuaikan, memudahkan Anda menyimpan berbagai ukuran botol atau wadah makanan sesuai kebutuhan.

Dua Kompartemen Independen: Memudahkan pemisahan kategori stok (misalnya minuman di satu sisi dan bahan pendamping di sisi lain) agar lebih tertata.

### 5. Durabilitas dan Higienitas Tinggi

Material Stainless Steel Berkualitas: Rangka bodi yang tahan karat menjamin masa pakai alat yang lama dan memenuhi standar keamanan pangan profesional.

Kemudahan Sanitasi: Permukaan logam dan pintu kaca sangat mudah dibersihkan dari noda atau sidik jari untuk menjaga penampilan unit tetap cemerlang.

Stabilitas Unit: Dilengkapi dengan kaki-kaki (bullet feet) yang dapat diatur ketinggiannya agar unit tetap stabil di permukaan lantai yang tidak rata.



## Specification

Model & Tipe	FTWF15M2G-W70
Volume	322 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	113kg



**PT SINAR PROSVEL UNITAMA**  
Professional Foodservice Equipment

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

prosvel.fmb

prosvel.fmb

Prosvel.f&b

prosvel-fmb

Project :

Total

No Item

Qty / Unit

