

## COMMERCIAL CHILLER

# UNDERCOUNTER CHILLER 3 DOORS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Penyimpanan Ekstra Besar (High Capacity)

Tiga Kompartemen Independen: Memiliki tiga pintu terpisah yang memberikan ruang penyimpanan jauh lebih luas dibandingkan model 2 pintu, memungkinkan Anda menyimpan stok bahan baku dalam jumlah besar.

Manajemen Inventaris yang Lebih Baik: Dengan tiga bagian berbeda, Anda dapat memisahkan kategori bahan makanan secara lebih mendetail (misalnya: produk protein, sayuran/buah, dan produk olahan susu) untuk mencegah kontaminasi silang.

### 2. Efisiensi Ruang dan Fungsi Ganda (Dual-Function)

Meja Kerja (Worktop) yang Panjang: Permukaan atas stainless steel yang sangat luas berfungsi sebagai meja persiapan utama, memberikan area kerja tambahan yang signifikan bagi staf dapur.

Solusi Dapur Terintegrasi: Menggabungkan penyimpanan pendingin dan meja persiapan dalam satu unit, sangat efektif untuk mengoptimalkan ruang di dapur profesional yang sibuk.

### 3. Kecepatan Alur Kerja (Workflow Efficiency)

Akses Langsung di Area Persiapan: Staf tidak perlu meninggalkan stasiun kerja mereka untuk mengambil bahan dingin, karena semua kebutuhan tersimpan tepat di bawah area kerja mereka.

Kecepatan Layanan: Mengurangi waktu bolak-balik ke chiller utama, yang sangat krusial untuk menjaga ritme kerja saat jam sibuk pelayanan.

### 4. Teknologi Pendinginan dan Kontrol Presisi

Panel Kontrol Digital: Dilengkapi dengan layar digital untuk pemantauan suhu secara akurat, memastikan bahan makanan tetap segar pada suhu yang konstan.

Sistem Ventilasi Mesin Samping: Desain ventilasi di bagian samping yang terintegrasi memungkinkan unit tetap beroperasi optimal meskipun diletakkan berdampingan dengan peralatan dapur lainnya.

### 5. Durabilitas dan Higienitas Tinggi

Material Stainless Steel Berkualitas: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat yang kuat, tahan terhadap korosi, dan sangat mudah dibersihkan sesuai standar keamanan pangan.

Kaki-Kaki yang Kokoh: Dilengkapi dengan kaki penyangga yang dapat diatur ketinggiannya untuk memastikan stabilitas unit di permukaan lantai dapur yang tidak rata.



## Specification

Model & Tipe	SWF18M3
Volume	445 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ +10°C
Refrigerant	R134a
Refrigeration	Fan Cooling
Display Control	Dixel
Compressor	Embraco
Dimension	1800 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										

