

## COMMERCIAL CHILLER

# UNDERCOUNTER CHILLER 4 DRAWER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Pengorganisasian Stok yang Sangat Spesifik

Sistem Laci Independen: Desain 4 laci memungkinkan pemisahan bahan baku secara mendetail, sehingga risiko kontaminasi silang antar jenis makanan dapat diminimalkan.

Kategorisasi Bahan: Anda dapat membagi setiap laci untuk kebutuhan berbeda, misalnya laci pertama untuk bumbu, laci kedua untuk protein yang sudah dipotong, laci ketiga untuk sayuran, dan laci keempat untuk produk pendamping.

### 2. Efisiensi Kerja dan Kecepatan Layanan

Akses "Point-of-Use": Karena ditempatkan di bawah meja kerja, koki dapat mengambil bahan hanya dengan menarik laci tanpa perlu membungkuk terlalu dalam atau berjalan jauh ke chiller utama.

Visibilitas Inventaris: Dengan sistem laci, semua bahan di bagian belakang tetap terlihat jelas saat ditarik keluar, mempercepat proses pengambilan stok saat jam sibuk (rush hour).

### 3. Konservasi Suhu yang Lebih Baik

Meminimalkan Udara Dingin Terbuang: Saat Anda membuka satu laci kecil, hanya sebagian kecil udara dingin yang keluar dibandingkan saat membuka pintu besar pada unit upright.

Pemulihan Suhu Cepat: Kompresor tidak perlu bekerja ekstra keras untuk mendinginkan kembali seluruh unit karena hilangnya suhu yang minimal, sehingga bahan makanan tetap terjaga kesegarannya.

### 4. Optimalisasi Ruang Kerja (Multifungsi)

Area Kerja yang Luas: Bagian atas unit tetap berfungsi sebagai meja persiapan (worktop) stainless steel yang kokoh, memberikan area tambahan untuk memotong atau meracik makanan.

Integrasi Dapur Modern: Desain low-profile memungkinkan unit ini menyatu sempurna di bawah meja dapur standar, memaksimalkan penggunaan setiap meter persegi lantai dapur.

### 5. Durabilitas dan Higienitas Profesional

Material Stainless Steel Premium: Bodi luar dan dalam yang tahan karat memastikan unit awet dalam lingkungan dapur yang lembap dan sibuk.

Kemudahan Sanitasi: Rel laci dan permukaan stainless steel sangat mudah dibersihkan secara rutin guna memenuhi standar keamanan pangan internasional.



### Specification

Model & Tipe	ASWF15D4
Volume	325 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ +10°C
Refrigerant	R134a
Refrigeration	Fan Cooling
Display Control	Dixel
Compressor	Embraco
Dimension	1504 x 704 x 850mm
Weight	116kg



**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										

