

COMMERCIAL CHILLER

UNDERCOUNTER CHILLER 6 DRAWER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Kapasitas Penyimpanan Masif & Terorganisir

Sistem 6 Laci Independen: Memberikan ruang penyimpanan yang sangat luas dengan enam kompartemen terpisah, memungkinkan Anda mengategorikan bahan baku secara sangat mendetail (misalnya: daging, seafood, sayuran, produk susu, saus, dan bumbu).

Efisiensi Inventaris: Dengan banyak laci, Anda dapat menerapkan sistem penyimpanan yang lebih rapi, sehingga staf dapur dapat menemukan bahan yang dibutuhkan dalam hitungan detik.

2. Optimalisasi Alur Kerja (Workflow Efficiency)

Akses Cepat di Titik Persiapan: Desain laci memungkinkan pengambilan bahan hanya dengan satu tarikan ringan tepat di bawah area kerja, tanpa perlu membungkuk dalam atau mencari-cari di balik pintu chiller yang besar.

Visibilitas Maksimal: Begitu laci ditarik, seluruh isi di dalamnya terlihat jelas dari atas, memastikan tidak ada bahan makanan yang "terlupakan" di bagian belakang kompartemen.

3. Stabilitas Suhu dan Efisiensi Energi

Meminimalkan Udara Dingin Terbuang: Saat satu laci dibuka, hanya sebagian kecil udara dingin yang keluar. Hal ini jauh lebih efisien dibandingkan membuka pintu chiller besar yang membuang banyak suhu dingin ke ruangan.

Keamanan Pangan Terjamin: Karena suhu internal tetap stabil, kualitas dan kesegaran bahan makanan yang sensitif tetap terjaga secara optimal.

4. Desain Dual-Fungsi (Worktop & Storage)

Meja Persiapan yang Sangat Panjang: Permukaan atas stainless steel yang datar dan kokoh berfungsi sebagai meja kerja utama yang luas, menghemat ruang dengan menggabungkan area persiapan dan penyimpanan dalam satu unit.

Integrasi Dapur Modern: Unit ini dirancang untuk menyatu sempurna di bawah meja dapur standar, memberikan tampilan dapur yang profesional dan rapi.

5. Durabilitas dan Standar Sanitasi Tinggi

Material Stainless Steel Premium: Bodi luar dan dalam yang tahan karat menjamin masa pakai alat yang lama meskipun berada di lingkungan dapur yang lembap dan sibuk.

Mudah Dibersihkan: Rel laci yang halus dan permukaan logam yang rata memudahkan proses sanitasi rutin untuk memenuhi standar keamanan pangan internasional.

Kontrol Suhu Digital Presisi: Dilengkapi dengan panel kontrol digital untuk memantau suhu secara real-time dengan akurasi tinggi.



Specification

Model & Tipe	ASWF18D6
Volume	420 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ +10°C
Refrigerant	R134a
Refrigeration	Fan Cooling
Display Control	Dixel
Compressor	Embraco
Dimension	1807 x 704 x 850mm
Weight	121kg



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										

