

## COMMERCIAL FREEZER

# UNDERCOUNTER FREEZER 3 DOORS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama

### 1. Kapasitas Penyimpanan yang Sangat Luas

Tiga Kompartemen Independen: Menyediakan ruang penyimpanan beku yang jauh lebih besar dibandingkan model 2 pintu, memungkinkan Anda menyimpan stok bahan baku beku dalam jumlah masif.

Manajemen Stok yang Terorganisir: Dengan tiga pintu terpisah, Anda dapat mengelompokkan jenis bahan makanan beku secara lebih spesifik (seperti memisahkan daging, makanan laut, dan stok olahan) untuk mencegah kontaminasi silang dan mempercepat pencarian barang.

### 2. Desain Dual-Fungsi yang Efisien (Space Saving)

Meja Persiapan yang Panjang (Long Worktop): Bagian atas unit yang datar dan berbahan stainless steel kokoh berfungsi sebagai meja kerja utama yang sangat luas, memberikan area tambahan bagi staf untuk menyiapkan makanan secara langsung di atas freezer.

Optimalisasi Ruang Dapur: Menggabungkan fungsi pembeku masif dengan meja kerja dalam satu perangkat, sangat efektif untuk efisiensi ruang di dapur profesional yang sibuk.

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

Akses Cepat di Titik Persiapan: Koki dapat mengambil bahan beku tepat di bawah stasiun kerja mereka, mengurangi waktu bolak-balik ke gudang pembeku utama dan mempercepat waktu penyajian.

Desain Ergonomis: Ketinggian unit dirancang agar pas ditempatkan di bawah meja dapur standar, sehingga area kerja tetap rapi dan terintegrasi.

### 4. Teknologi Pendinginan Profesional

Panel Kontrol Digital: Dilengkapi dengan layar suhu digital yang memudahkan pemantauan dan pengaturan suhu beku secara presisi guna menjamin keamanan bahan pangan.

Sistem Ventilasi Terintegrasi: Dirancang dengan sistem pembuangan panas di sisi samping, sehingga unit tetap dapat beroperasi secara optimal meskipun diletakkan di antara peralatan dapur lainnya.

### 5. Durabilitas dan Higienitas Tinggi

Material Stainless Steel Berkualitas: Seluruh bodi perangkat menggunakan baja tahan karat yang kuat, tahan lama, dan sangat mudah untuk disanitasi sesuai standar keamanan pangan internasional.

Stabilitas Unit: Dilengkapi dengan kaki-kaki penyangga (bullet feet) yang tingginya dapat diatur untuk memastikan unit tetap stabil di permukaan lantai dapur yang tidak rata.



## Specification

Model & Tipe	K-SWF18M3
Volume	445 Liter
Voltage	220 - 240 / 50Hz
Temperature	0~ -22°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										

