

DÒNG SẢN PHẨM TỦ CẤP ĐÔNG 3D



GOOD DESIGN
AWARD 2023



LOẠI KHAY BÊN TRONG NEW P.11 • P.13

Model tủ dạng bàn

Đây là loại tủ cấp đông 3D tiết kiệm không gian, với mặt trên có thể dùng để nấu nướng hoặc đặt một chiếc lò hấp nướng cỡ nhỏ.
Bên trong khoang tủ được trang bị giá đỡ khay, có thể chứa được 6 khay.
Nhờ đó, có thể cấp đông nhanh ngay cả trong bếp của các nhà hàng nhỏ.



Model máy KQFT-6B-250B	Kích thước ngoài	• W:1,600×D:750×H:850 mm
	Kích thước trong	• W:458×D:640×H:538 mm
	Cảm biến nhiệt độ	• 1 bộ kèm theo

Model tủ dạng 1 cửa/ 2 cửa

Mẫu tủ đông 1 cửa có thiết kế nhỏ gọn, với dàn nóng được tích hợp bên trong. Khoang chứa bên trong sử dụng khay kích thước tiêu chuẩn.
Ngoài ra, bên trong được trang bị sẵn giá đỡ khay: 8 tầng đối với mẫu 1 cửa, và 16 tầng đối với mẫu 2 cửa.



Model máy KQT-8B-300B Loại 1 cửa	Kích thước ngoài	• W:1,030×D:810×H:1,742 mm
	Kích thước trong	• W:458×D:700×H:648 mm
	Cảm biến nhiệt độ	• 1 bộ kèm theo / máy rửa tự động (tùy chọn)

LOẠI GIÁ ĐỖ KHAY DI ĐỘNG NEW P.15

Thiết bị có thể dùng chung với lò hấp nướng đa năng cỡ trung và giá đẩy di động, giúp cấp đông/ làm lạnh nhanh thực phẩm vừa nấu còn nóng một cách hiệu quả.
Ngoài ra, có thể gắn giá đỡ khay vào khoang tủ để chuyển sang kiểu tủ dùng khay.
Sản phẩm này phù hợp sử dụng trong các bếp công nghiệp như khách sạn, nhà hàng, tiệm bánh,...



Model máy KQT-10BR-300B	Kích thước ngoài	• W:1,030×D:810×H:1,882 mm
	Kích thước trong	• W:458×D:700×H:808 mm
	Cảm biến nhiệt độ	• 1 bộ kèm theo / máy rửa tự động (tùy chọn)

LOẠI XE ĐẨY VÀO TRONG NEW P.15

Thiết bị có thể dùng chung với lò hấp nướng công nghiệp cỡ lớn và xe đẩy chuyên dụng, giúp cấp đông nhanh hiệu quả một lượng lớn thực phẩm đã chế biến.
Phù hợp với các hệ thống nấu ăn quy mô lớn như trung tâm suất ăn, bếp trung tâm, cơ sở y tế lớn, và hệ thống nấu ăn kiểu Cook-Chill / New Cook-Chill.



Model máy KQF-20BR-500	Kích thước ngoài	• W:1,175×D:890×H:2,189 mm
	Kích thước trong	• W:578×D:780×H:1,530 mm
	Cảm biến nhiệt độ	• 1 bộ kèm theo / máy rửa tự động (tùy chọn)



Chúng tôi đáp ứng thiết kế với những sản phẩm ngoài quy cách

LOẠI ĐẶT KẼ VÀO TRONG P.17

Thiết kế cơ bản của thiết bị linh hoạt thích ứng với nhiều loại hình sử dụng, có thể tùy chỉnh theo kiểu xe đẩy hiện có, kiểu đặt xe lên dốc hay kiểu lắp âm sàn.
Ngoài ra, với bộ điều khiển tách rời, thiết bị còn tăng tính linh hoạt trong việc bố trí lắp đặt.



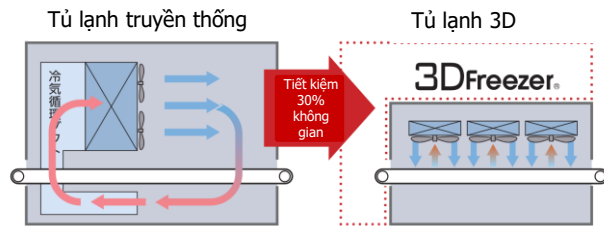
Model máy KQFT-20AL-1000V	Kích thước ngoài	• W:1,350×D:1,500×H:2,264 mm
	Kích thước trong	• W:960×D:640×H:1,950 mm



Chúng tôi đáp ứng thiết kế với những sản phẩm ngoài quy cách

LOẠI DÙNG BĂNG TẢI THẲNG P.19

Với thiết kế nhỏ gọn, có thể vận hành độc lập hoặc riêng lẻ, thiết bị hỗ trợ vận chuyển đa năng một cách linh hoạt.
Nhờ không cần ống dẫn luồng khí lạnh, diện tích lắp đặt được giảm hơn 30% so với các loại tủ đông truyền thống.
Ngoài ra, thiết bị còn có thể tùy chỉnh thiết kế linh hoạt, phù hợp với các chức năng như chỉ đông lạnh, chỉ làm mát, hoặc kết hợp cả đông lạnh và làm mát.



Model máy TUZ-10MS60-24AS	Kích thước ngoài	• W:2,150×D:7,400×H:2,200 mm
	Kích thước băng tải	• W:1,000×L:7,400 mm
	Thiết bị rửa băng tải/ thiết bị rửa tự động CIP (tùy chọn)	



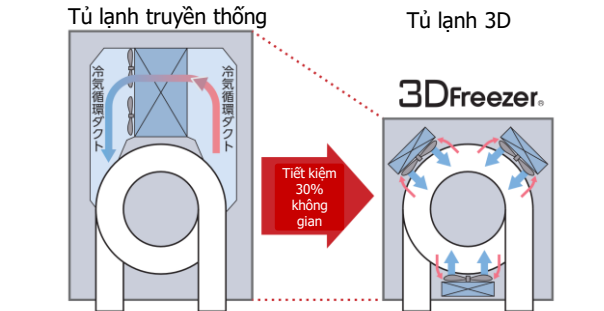
Tương thích với giá đỡ khay của tất cả nhà sản xuất



Tương thích với xe đẩy khay của tất cả nhà sản xuất

LOẠI DÙNG BĂNG TẢI XOẮN ỐC P.21

Vì không cần không gian cho ống dẫn khí lạnh, thiết bị có thể giảm diện tích lắp đặt hơn 30% so với các tủ đông xoắn ốc (spiral freezer) thông thường.
Ngoài ra, thiết bị còn có thể thiết kế linh hoạt, phù hợp với chế độ chỉ đông lạnh, chỉ làm mát, hoặc kết hợp cả hai chức năng.



Model máy SPF-2005S-24D	Kích thước ngoài	• W:5,070×D:6,170×H:2,400 mm
	Kích thước băng tải	• W:500 mm×L:47,2 m
	Thiết bị rửa băng tải/ thiết bị rửa tự động CIP (tùy chọn)	