

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

TROLLEY COMBI OVEN XECL-2013-YPRS

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama



1. Efisiensi Bongkar Muat (Fast Loading/Unloading)

Kecepatan Operasional: Memungkinkan Anda memasukkan atau mengeluarkan 20 loyang (GN 1/1 atau 2/1) sekaligus dalam satu gerakan, sangat memangkas waktu dibandingkan memindahkan loyang satu per satu.

Meningkatkan Produktivitas: Oven dapat langsung digunakan kembali untuk siklus memasak berikutnya dengan trolley cadangan, sehingga waktu jeda (downtime) oven menjadi sangat minim.

2. Keamanan dan Ergonomi Kerja

Mengurangi Risiko Luka Bakar: Staf tidak perlu menjangkau bagian dalam oven yang panas secara berulang kali; cukup dorong trolley masuk ke dalam ruang oven.

Mobilitas Tinggi: Dilengkapi dengan roda yang kokoh dan pegangan yang ergonomis, memudahkan pemindahan makanan berat dari area persiapan ke oven, lalu ke area penyajian tanpa menguras tenaga fisik berlebih.

3. Optimasi Alur Kerja (Workflow)

Integrasi Sistem: Dirancang khusus agar presisi dengan rel di dalam oven seri Big, memastikan sirkulasi udara tetap optimal di setiap celah loyang saat trolley berada di dalam oven.

Penyimpanan Sementara: Trolley ini juga berfungsi sebagai rak penyimpanan sementara setelah makanan matang, memudahkan distribusi ke area katering atau ruang perjamuan (banquet).

4. Kualitas dan Higienitas

Material Stainless Steel Food-Grade: Terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang tahan terhadap suhu ekstrem di dalam oven serta sangat mudah untuk dibersihkan dan disanitasi.

Stabilitas Struktur: Desain rangka yang kuat mencegah loyang miring atau terjatuh saat trolley didorong di atas permukaan lantai yang tidak rata.

5. Fitur Pengunci dan Keamanan Roda

Brake System: Roda biasanya dilengkapi dengan sistem pengunci (rem) untuk memastikan trolley tetap stabil dan diam saat proses pemuatan makanan atau saat berada di area distribusi.

Heat Resistant Wheels: Roda didesain khusus agar tahan terhadap paparan suhu tinggi yang keluar saat pintu oven dibuka.

Spesifikasi Produk

Size:	650 x 1002 x 1875 mm
Weight:	296kg
voltage:	380-415 3PH+N+E
Power(kW):	35.5 kW 63AMP CB
Dimension (WDH)	650 x 1002 x 1875 mm
Frequency:	50/60 Hz



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment
Pantai Indah Barat
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
Indonesia

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>1 YEAR WARRANTY</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>FREE DELIVERY</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>READY STOCK</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>AFTER SALES SERVICE</p> </div> </div>										