

فهرست

	سیستم های پخت طلایی و نقره ای
	سیستم های پخت برقی
	سیستم های پخت
	یخچال و فریزر
	فر پخت ترکیبی
	ماشین ظرفشویی
	سلف سرویس
	تrolley ها
	تجهیزات استنلس استیل
	سفارش خاص





■ اجاق ترکیبی مرکزی (جزیره) (MASTER CHEF)

رویه و سطح کار یکپارچه، تکنولوژی فوق العاده، طراحی ویژه و ظرفیت کاری بالا، ماستر شف را به محصولی منحصر به فرد تبدیل کرده که شما را قادر خواهد ساخت تا بهترین سرآشپز تمامی غذاهای بین المللی باشید. طراحی منحصر به فرد Master Chef شما را قادر به صرفه جویی در زمان، انرژی، ابزار آشپزی و فضای کاری آشپزخانه خواهد ساخت تا بتوانید در هر ساعت منوی کاملاً متنوع را جهت حدوداً ۴۰۰ نفر در فضایی حدود تنها ۴ متر مربع ارائه نمایید

مشخصات:

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- دارای ارگونومی و کاربری آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- نهایت انعطاف در سفارش با امکان به کارگیری تجهیزات مختلف پخت به سفارش مشتری از جمله : انواع شعله های رومبار، روبسته، پاستایز، انواع گریل، سرخ کن، کباب پز و بن ماری گرم جهت بشقاب چینی و همچنین سینک

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
اجاق ترکیبی مرکزی (جزیره)	Master Chef	۲۹۰×۱۴۰×۱۳۵	69	3PH 5.5



طرح اصلی اجاق مرکزی Master Chef از بخشهای زیر تشکیل شده:

■ اجاق چهار شعله

- شیرهای ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- رویه چدنی لعاب شده
- مجهز به سینی سر ریز غذا
- ظرفیت: ۲×۳/۵ + ۲×۵/۵ kw

■ کانتر گرم

- تجهیز شده با پنج لگن بن ماری سایز ۱/۳
- المنتهای ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین
- تکنولوژی و طول عمر زیاد
- برق مصرفی: ۱/۵ kw

■ اجاق کباب پز با امکان گریل سنگی

- مشعلهای ساخته شده از استنلس استیل
- با جدیدترین تکنولوژی و طول عمر زیاد
- شیر ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- شبکه پخت رویه از استنلس استیل ضخیم
- با قابلیت جابجایی و توزیع یکنواخت حرارت
- ظرفیت: ۱۰×۱/۸ kw

■ اجاق گریدل

- شیرهای ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- مجهز به سیستم جرقه زن
- مجهز به محفظه تخلیه روغن
- ظرفیت: ۲×۷ kw

■ پاستایز

- المنتهای ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین
- تکنولوژی و طول عمر زیاد
- شیر پرکننده آب به همراه سیستم تخلیه
- برق مصرفی: ۴ kw

■ اجاق روبسته

- شیرهای ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- ظرفیت: ۵ kw

■ سرخ کن

- مجهز به لگن عمیق و قسمت سرد تحتانی به منظور
- تمیز نگه داشتن روغن تا حد امکان
- شیر ترموستاتیک همراه با جرقه زن، ترموکوپل ایمن با قابلیت تنظیم دمای
- روغن بین ۱۱۰ الی ۱۹۰ درجه سانتیگراد
- دسته شیر غیر قابل اشتعال و چند حالت جهت کنترل آسان دمای پخت
- لوله خروجی روغن
- مجهز به سیستم تصفیه روغن
- ظرفیت: ۲×۷ kw



اجاق گاز چهار شعله روباز، فر دار
GGC-921V



اجاق گاز چهار شعله روباز، با کانتر
GGC-921C

□ اجاقهای روباز، روبسته و گریدل

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- قابلیت سفارش به همراه فر و یا با کانتر
- نگهداری و سرویس آسان با بهره گیری از پنل های باز شو و دسترسی آسان به قطعات
- دارای ارگونومی و کاربری آسان
- دسته شیر غیر قابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- شیرهای ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- شیر ترموستاتیک با پیلوت و جرقه زن برای فر
- لاستیک سیلیکونی درب فر جهت حفظ یکنواختی دما با قابلیت تعویض آسان
- مجهز به سینی سر ریز غذا (اجاق های روباز)
- رویه چدنی لعاب شده (اجاق های روباز)
- مجهز به محفظه تخلیه روغن (اجاق های گریدل)
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز چهار شعله روباز، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-921V	۸۰×۹۰×۸۵	2X9+2X5.5	6	35
اجاق گاز چهار شعله روباز، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-921C	۸۰×۹۰×۸۵	2X9+2X5.5	9	29
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-926V	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	6	27.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-927V	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	6	27.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-926C	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	-	21.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-927C	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	-	21.5





اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیاردار، با کانتر
GGC-924C



اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، فردار
GGC-924V

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-922V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-922C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-923V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-923C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، فردار - سری گلد ۹۰۰	GGC-924V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیاردار، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-924C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14



اجاق گاز رو بسته، فر دار
GGC-925V

اجاق گاز رو بسته، با کانتر
GGC-925C



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز رو بسته، فر دار - سری گلد ۹۰۰	GGC-925V	۸۰×۹۰×۸۵	1X7.5	6	13.5
اجاق گاز رو بسته، با کانتر - سری گلد ۹۰۰	GGC-925C	۸۰×۹۰×۸۵	1X7.5	-	7.5



سیستم های پخت طلایی



دیگ چلو یز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۲۵۰ لیتری
GGB-250



□ دیگ چلو یز

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰، یک لایه ۱/۵ میلیمتر و یک لایه ۲ میلیمتر به ضخامت کلی ۳/۵ میلیمتر می باشد.
- کف دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل به صورت دولایه که قسمت بیرونی از ورق AISI ۳۱۶، ۱۷/۱۲ مقاوم در برابر اسید و گازهای حاصل از احتراق جهت ماندگاری بالا به ضخامت ۳ میلیمتر و قسمت درونی در تماس با مواد غذایی از ورق AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰ به ضخامت ۳ میلیمتر در نتیجه ضخامت کلی کف دیگ ۶ میلیمتر می باشد.
- دیگ و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی جهت پخت چلو ایرانی.
- مشعل های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز کارا و خاص با ظرفیت ۵۰ kw جهت تامین حداکثر سوخت مورد نیاز مشعلها و مجهز به مکانیسم جرعه زن به همراه ترموکوپل با برترین کیفیت جهانی که یک سیستم پخت با راندمان و ایمنی بالا را تدارک می بیند.
- پوشش ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا در جذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی در انرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه و هوای جبرانی، و همچنین توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاهای و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه درونی پلیمری ویژه برای جلوگیری از سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- درب دوجداره استنلس با نوار آب بند (گسکت) مخصوص و قابلیت ارتجاعی مناسب، مطابق برترین استاندارد های بهداشتی با استفاده از پلیمر ویژه برای کارترین آب بندی درب و بدنه.
- سوپاپ اطمینان با دقت بالا برای تنظیم فشار بخار درون دیگ و در نتیجه کنترل کامل روی عمل پخت چلو به سبک ایرانی.
- دارای سبد استنلس استیل با قابلیت جابجایی، مخصوص ته دیگ برای تخلیه آب برنج در حال جوش (عمل دانه گیری) و باقی ماندن برنج در دیگ برای مرحله بعدی پخت چلو (عمل دم کردن) و با ارتفاع مناسب از کف دیگ جهت ارائه سالمترین و مناسب ترین پخت و عدم وجود کوچکترین میزان دور ریز.
- دارای ارگونومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
دیگ چلو یز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۱۰۰ لیتری	GGB-100	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ چلو یز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۱۵۰ لیتری	GGB-150	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ چلو یز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۲۵۰ لیتری	GGB-250	۱۱۰×۱۱۰×۸۵	50
دیگ چلو یز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۳۰۰ لیتری	GGB-300	۱۱۵×۱۳۰×۸۵	50



ابعاد بدون در نظر گرفتن شیر تخلیه می باشد.

دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۲۵۰ لیتری
GCB-250



□ دیگ خورشت پز

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰، یک لایه ۱/۵ میلیمتر و یک لایه ۲ میلیمتر به ضخامت کلی ۳/۵ میلیمتر می باشد.
- کف دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل به صورت دولایه که قسمت بیرونی از ورق AISI ۳۱۶، ۱۷/۱۲ مقاوم در برابر اسید و گازهای حاصل از احتراق جهت ماندگاری بالا به ضخامت ۳ میلیمتر و قسمت درونی در تماس با مواد غذایی از ورق AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰ به ضخامت ۳ میلیمتر در نتیجه ضخامت کلی کف دیگ ۶ میلیمتر می باشد.
- دیگ و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی.
- مشعل های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز ترموکوپل دار با ظرفیت ۵۰ kw برای فراهم ساختن بهترین حجم سوخت مشعلها و مجهز به مکانیسم جرقه زن به همراه ترموکوپل با برترین کیفیت که در مجموع یک سیستم حرارتی در نهایت کنترل و ایمنی را فراهم می آورند.
- پوشش ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا در جذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی در انرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه و هوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاهای شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- دارای ارگونومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی یا کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۱۰۰ لیتری	GCB-100	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۱۵۰ لیتری	GCB-150	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۲۵۰ لیتری	GCB-250	۱۱۰×۱۱۰×۸۵	50
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۳۰۰ لیتری	GCB-300	۱۱۵×۱۳۰×۸۵	50

ابعاد بدون در نظر گرفتن شیر تخلیه می باشد.





دیگ خورشت پز با ارتفاع کم و در تک جداره و شعله مستقیم ۱۴۵ لیتری
GCB-145

□ دیگ خورشت پز با ارتفاع کم

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰، یک لایه ۱/۵ میلیمتر و یک لایه ۲ میلیمتر به ضخامت کلی ۳/۵ میلیمتر می باشد.
- کف دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل به صورت دولایه که قسمت بیرونی از ورق AISI ۳۱۶، ۱۷/۱۲ مقاوم در برابر اسید و گازهای حاصل از احتراق جهت ماندگاری بالا به ضخامت ۳ میلیمتر و قسمت درونی در تماس با مواد غذایی از ورق AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰ به ضخامت ۳ میلیمتر در نتیجه ضخامت کلی کف دیگ ۶ میلیمتر می باشد.
- دیگ یکپارچه و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی.
- مشعل های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز ترموکوپل دار با ظرفیت ۵۰ kw برای فراهم ساختن بهترین حجم سوخت مشعلها و مجهز به مکانیسم جرعه زن به همراه ترموکوپل با برترین کیفیت که در مجموع یک سیستم حرارتی در نهایت کنترل و ایمنی را فراهم می آورند.
- فوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا در جذب انرژی گرمایی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی در انرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه و هوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاهای شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- دارای ارگونومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
دیگ خورشت پز با ارتفاع کم و در تک جداره و شعله مستقیم ۱۴۵ لیتری	GCB-145	۱۱۰×۱۱۰×۶۰	50



ابعاد بدون در نظر گرفتن شیر تخلیه می باشد.



ماهیتابه گردان ۱۲۰ لیتری با سیستم گردان نیمه اتوماتیک
GCT-120

□ ماهیتابه گردان

- تابه گردان با قابلیت چرخش ۹۰° کامل برای فراهم آوردن بهترین و کاملترین شرایط تخلیه مواد غذایی. سیستم گردش تابه: به صورت تمام اتوماتیک و یا نیمه اتوماتیک (گیربکس) طبق سفارش.
- جنس تابه از استینلس استیل، به همراه صفحه‌ای از فولاد کربن دار ضخیم (چدن به ضخامت ۱ سانتیمتر) متصل شده به قسمت تحتانی تابه به منظور جذب کامل حرارت سیستم اشتعال و همچنین توزیع یکنواخت حرارت در تمامی نقاط تابه جهت پخت ایده آل
- مشعل‌های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- لولها و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه‌های قابل تنظیم استینلس استیل با لایه‌درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- سیستم کنترل دمای پخت جهت جلوگیری از سوختگی و هدر رفتن مواد غذایی.
- دارای ارگانومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره‌وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره‌برداری مرتفع می‌گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
ماهیتابه گردان ۱۲۰ لیتری با سیستم گردان نیمه اتوماتیک	GCT-120	۱۶۰×۱۰۰×۸۵	50	-
ماهیتابه گردان ۸۰ لیتری با سیستم گردان نیمه اتوماتیک	GCT-90	۱۲۰×۹۰×۸۵	45	-



اجاق پاستاپز با چهار سبد
GPA-940



□ پاستا پز

- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- شیر ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرعه زن جهت انجام پخت کنترل شده و ایمن
- شیر مخصوص سرریز آب
- قسمت جمع آوری قوام (کف) حاصل از پخت پاستا
- مجهز به مشعل های استیل با جدیدترین تکنولوژی احتراق
- دسته شیر غیر قابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری آسان
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
اجاق پاستاپز با چهار سبد	GPA-940	۵۰×۹۰×۸۵	14

ارتفاع بدون در نظر گرفتن پشتی (اگزوز) می باشد.



□ بخار پز گازی (سوپر هیت)

- بدنه دو جداره با عایق پلی یورتان با دانسیته ۴۰ جهت حفظ حرارت ایجاد شده و کیفیت مواد غذایی در مدت زمان طولانی و همچنین جلوگیری از اتلاف انرژی
- مجهز به ریز پردازنده دیجیتال مرکزی با جدیدترین تکنولوژی جهت کنترل برنامه ریزی و نمایش دما با بهترین عملکرد
- ساختار شاسی از پروفیل استنلس استیل ۱۸/۱۰ به همراه حفاظ ظریه گیر در چهار گوشه

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
بخار پز گازی (سوپر هیت)	GCST	۷۸×۹۱×۱۹۰	9



بخار پز گازی (سوپر هیت)
GCST

اجاق سیب زمینی سرخ کن با دو لگن
GGC-971



اجاق سیب زمینی سرخکن با یک لگن
GGC-970

□ سرخ کن

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- وان عمیق پرسی و یکپارچه روغن به همراه سبد و درپوش
- مجهز به سیستم کنترل دمای روغن جهت حفظ سلامت مواد غذایی
- شیر ایمن ترموستاتیک همراه با جرقه زن، ترموکوپل ایمنی و قابلیت کنترل دمای روغن
- جدیدترین تکنولوژی Fire Tube جهت تسریع در گرمایش و بهبود کیفیت پخت
- مجهز به لوله خروجی و سیستم تصفیه روغن
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	جمع ظرفیت مشعل (kw)
اجاق سیب زمینی سرخکن با یک لگن - سری گلد ۹۰۰	GGC-970	۴۵×۹۰×۸۵	2X6.5	13
اجاق سیب زمینی سرخ کن با دو لگن - سری گلد ۹۰۰	GGC-971	۹۰×۹۰×۸۵	4X6.5	26



ابعاد بدون در نظر گرفتن پشتی (اگزوز) می باشد.



* جهت رفاه مصرف کنندگان با فضای محدود، شرکت گازسو سیستم های پخت طلایی سری ۷۵۰ را جهت مصرف بهینه طراحی و تولید نموده است. مختصات کلی مشابه سری ۹۰۰ به صورت فردار و با کانتر و همچنین مدل رومیزی مختص این گروه بوده و با مشخصات فنی به شرح ذیل موجود می باشد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز چهار شعله رومیز، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-721V	۷۰×۷۵×۸۵	2x3.5+2x5.5	5	23
اجاق گاز چهار شعله رومیز، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-721C	۷۰×۷۵×۸۵	2x3.5+2x5.5	-	18
اجاق گاز چهار شعله رومیز، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-721T	۷۰×۷۵×۳۰	2x3.5+2x5.5	-	18
اجاق گاز دو شعله رومیز، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-701C	۳۵×۷۵×۸۵	1x3.5+1x5.5	-	9
اجاق گاز دو شعله رومیز، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-701T	۳۵×۷۵×۳۰	1x3.5+1x5.5	-	9
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل شیار دار، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-726V	۷۰×۷۵×۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	5	19
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل ساده، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-727V	۷۰×۷۵×۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	5	19
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل شیار دار، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-726C	۷۰×۷۵×۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل ساده، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-727C	۷۰×۷۵×۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل شیار دار، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-726T	۷۰×۷۵×۳۰	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گرمیدل ساده، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-727T	۷۰×۷۵×۳۰	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز رومیز، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-725V	۷۰×۷۵×۸۵	1X5	5	10
اجاق گاز رومیز، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-725C	۷۰×۷۵×۸۵	1X5	-	5
اجاق گاز رو بسته، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-725T	۷۰×۷۵×۳۰	1X5	-	5



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-722V	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	5	15
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-723V	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	5	15
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، فر دار-سری گلد ۷۵۰	GGC-724V	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	5	15
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، با کانتر- سری گلد ۷۵۰	GGC-722C	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	-	10
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-723C	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	-	10
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیاردار، با کانتر- سری گلد ۷۵۰	GGC-724C	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	-	10
اجاق گاز گریدل با یک صفحه شیار دار، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-702C	۳۵×۷۵×۸۵	1X5	-	5
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-703C	۳۵×۷۵×۸۵	1X5	-	5
اجاق گاز گریدل با یک صفحه شیار دار، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-702T	۳۵×۷۵×۳۰	1X5	-	5
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-703T	۳۵×۷۵×۳۰	1X5	-	5
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-722T	۷۰×۷۵×۳۰	2X5	-	10
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-723T	۷۰×۷۵×۳۰	2X5	-	10
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-724T	۷۰×۷۵×۳۰	2X5	-	10



اجاقهای روباز، روبسته و گریدل

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- قابلیت سفارش به همراه فر و یا با کانتر
- نگهداری و سرویس آسان با بهره گیری از پتل های باز شو و دسترسی آسان به قطعات
- دارای ارگونومی و کاربری آسان
- دسته شیر غیر قابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- شیرهای ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- شیر ترموستاتیک با پیلوت و جرقه زن برای فر
- لاستیک سیلیکونی درب فر جهت حفظ یکنواختی دما با قابلیت تعویض آسان
- مجهز به سینی سر ریز غذا (اجاق های روباز)
- رویه چدنی لعاب شده (اجاق های روباز)
- مجهز به محفظه تخلیه روغن (اجاق های گریدل)
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع



اجاق گاز چهار شعله روباز، فردار
SGC-921V

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز چهار شعله روباز، فردار	SGC-921V	۸۰×۹۰×۸۵	2X9+2X5.5	6	35
اجاق گاز چهار شعله روباز، با کانتر	SGC-921C	۸۰×۹۰×۸۵	2X9+2X5.5	-	29
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، فر دار	SGC-926V	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	6	27.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، فر دار	SGC-927V	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	6	27.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، با کانتر	SGC-926C	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	-	21.5
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، با کانتر	SGC-927C	۸۰×۹۰×۸۵	1X5.5+1X9+1X7	-	21.5





اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، فر دار
SGC-924V

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	ظرفیت مشعل فر (kw)	جمع ظرفیت (kw)
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، فر دار	SGC-922V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، با کانتر	SGC-922C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، فر دار	SGC-923V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با دو صفحه ساده، با کانتر	SGC-923C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، فر دار	SGC-924V	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	6	20
اجاق گاز گریدل با یک صفحه ساده و یک صفحه شیار دار، با کانتر	SGC-924C	۸۰×۹۰×۸۵	2X7	-	14



□ سرخ کن

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- وان عمیق استنلس استیل به همراه سبد
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- دسته شیر غیر قابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	جمع ظرفیت مشعل (kw)
اجاق سیب زمینی سرخ‌کن با یک لگن	SGC-970	۴۵×۹۰×۸۵	2X6.5	13

ابعاد بدون در نظر گرفتن پشتی (اگزوز) می باشد.



دیگ چلو پز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۲۵۰ لیتری
SGB-250

□ دیگ چلوپز

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰، یک لایه ۱/۵ میلیمتر و یک لایه ۲ میلیمتر به ضخامت کلی ۳/۵ میلیمتر می باشد.
- کف دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل به صورت دولایه که قسمت بیرونی از ورق AISI ۳۱۶، ۱۷/۱۲ مقاوم در برابر اسید و گازهای حاصل از احتراق جهت ماندگاری بالا به ضخامت ۳ میلیمتر و قسمت درونی در تماس با مواد غذایی از ورق AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰ به ضخامت ۳ میلیمتر در نتیجه ضخامت کلی کف دیگ ۶ میلیمتر می باشد.
- دیگ و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی جهت پخت چلو ایرانی.
- مشعل های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز کارا و خاص با ظرفیت ۵۰ kw جهت تامین حداکثر سوخت مورد نیاز مشعلها و مجهز به مکانیسم جرعه زن به همراه ترموکوپل با برترین کیفیت جهانی که یک سیستم پخت با راندمان و ایمنی بالا را تدارک می بیند.
- فوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا در جذب انرژی گرمایی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی در انرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه و هوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاهای و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای جلوگیری از سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- درب دوجداره استنلس با نوار آب بند (گسکت) مخصوص و قابلیت ارتجاعی مناسب، مطابق برترین استاندارد های بهداشتی با استفاده از پلیمر ویژه برای کارترین آب بندی در و بدنه.
- سوپاپ اطمینان با دقت بالا برای تنظیم فشار بخار درون دیگ و در نتیجه کنترل کامل روی عمل پخت چلو به سبک ایرانی.
- دارای سبد استنلس استیل با قابلیت جابجایی، مخصوص ته دیگ برای تخلیه آب برنج در حال جوش (عمل دانه گیری) و باقی ماندن برنج در دیگ برای مرحله بعدی پخت چلو (عمل دم کردن) و با ارتفاع مناسب از کف دیگ جهت ارائه سالمترین و مناسب ترین پخت و عدم وجود کوچکترین میزان دور ریز.
- دارای ارگونومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
دیگ چلو پز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۲۵۰ لیتری	SGB-250	۱۱۰×۱۱۰×۸۵	50
دیگ چلو پز اتوماتیک با در دو جداره و سبد مشبک ۳۰۰ لیتری	SGB-300	۱۲۰×۱۲۰×۸۵	50

ابعاد بدون در نظر گرفتن شیر تخلیه می باشد.





دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۲۵۰ لیتری
SCB-250

□ دیگ خورشت پز

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰، یک لایه ۱/۵ میلیمتر و یک لایه ۲ میلیمتر به ضخامت کلی ۳/۵ میلیمتر می باشد.
- کف دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل به صورت دولایه که قسمت بیرونی از ورق ۳۱۶، ۱۷/۱۲ و مقاوم در برابر اسید و گازهای حاصل از احتراق جهت ماندگاری بالا به ضخامت ۳ میلیمتر و قسمت درونی در تماس با مواد غذایی از ورق ۳۰۴، ۱۸/۱۰ به ضخامت ۳ میلیمتر در نتیجه ضخامت کلی کف دیگ ۶ میلیمتر می باشد.
- دیگ یکپارچه و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی.
- مشعل های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز ترموکوپل دار با ظرفیت ۵۰ kw برای فراهم ساختن بهترین حجم سوخت مشعلها و مجهز به مکانیسم جرقه زن به همراه ترموکوپل با برترین کیفیت که در مجموع یک سیستم حرارتی در نهایت کنترل و ایمنی را فراهم می آورند.
- فوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا در جذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی در انرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه و هوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاهای و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- دارای ارگونومی و مناسب جهت حجم پخت بالا با حفظ کیفیت پخت برنج ایرانی با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات دیگ به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به برگرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پرهزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۲۵۰ لیتری	SCB-250	۱۱۰×۱۱۰×۸۵	50
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۳۰۰ لیتری	SCB-300	۱۲۰×۱۳۰×۸۵	50

ابعاد بدون در نظر گرفتن شیر تخلیه می باشد.



سیستم های پخت برقی



اجاق برقی رو باز با چهار پلیت گرم، فردار
EGC-941

□ اجاق های دو، چهار و شش شعله

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- صفحه حرارتی چدنی مجهز به کنترل کننده اتوماتیک دما جهت تنظیم میزان دمای صفحه پخت و حفظ کیفیت مواد غذایی
- کلید ۶ حالتی جهت کنترل دمای صفحه گرم به صورت مرحله ای
- نهایت ارگونومی و کاربری آسان
- فر استنلس استیل مجهز به دو المنت حرارتی با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار در قسمت های بالا و پایین و با قابلیت تنظیم به صورت جداگانه از طریق کلید و ترموستات مجزا
- قابلیت تنظیم حرارت فر، بین ۱۰۰ الی ۲۸۰ درجه سانتیگراد
- نوار آب بند سیلیکونی جهت حفظ دمای فر با قابلیت تعویض آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

اجاق برقی رو باز با دو پلیت گرم، با کانتر
EGC-901



اجاق برقی رو باز با شش پلیت گرم، فردار
EGC-961

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت صفحه (kw)	قدرت فر (kw)	جمع قدرت (kw)
اجاق برقی رو باز با دو پلیت گرم، با کانتر	EGC-901	۴۲×۹۰×۸۵	2X4	-	8 3PH
اجاق برقی رو باز با چهار پلیت گرم، فردار	EGC-941	۸۲×۹۰×۸۵	4X4	2X2.8	21.6 3PH
اجاق برقی رو باز با چهار پلیت گرم، با کانتر	EGC-940	۸۲×۹۰×۸۵	4X4	-	16 3PH
اجاق برقی رو باز با شش پلیت گرم، فردار	EGC-961	۱۲۲×۹۰×۸۵	6X4	2X2.8	29.6 3PH
اجاق برقی رو باز با شش پلیت گرم، با کانتر	EGC-960	۱۲۲×۹۰×۸۵	6X4	-	24 3PH



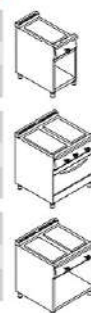


اجاق برقی روبسته با دو پلیت گرم، با کانتر
EGC-950



اجاق برقی روبسته با دو پلیت گرم، فر دار
EGC-951

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت صفحه گرم (kw)	قدرت فر (kw)	جمع قدرت (kw)
اجاق برقی روبسته با یک پلیت گرم، با کانتر	EGC-905	۴۲×۹۰×۸۵	1X6.5	-	6.5 3PH
اجاق برقی روبسته با دو پلیت گرم، فر دار	EGC-951	۸۲×۹۰×۸۵	2X6.5	2X2.8	18.6 3PH
اجاق برقی روبسته با دو پلیت گرم، با کانتر	EGC-950	۸۲×۹۰×۸۵	2X6.5	-	13 3PH



اجاق برقی گریدل با دو صفحه، با کانتر
EGC-930



اجاق برقی گریدل با دو صفحه، فر دار
EGC-931

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت صفحه گرم (kw)	قدرت فر (kw)	جمع قدرت (kw)
اجاق برقی گریدل با یک صفحه، با کانتر	EGC-903	۴۲×۹۰×۸۵	1X6.5	-	6.5 3PH
اجاق برقی گریدل با دو صفحه، فر دار	EGC-931	۸۲×۹۰×۸۵	2X6.5	2X2.8	18.6 3PH
اجاق برقی گریدل با دو صفحه، با کانتر	EGC-930	۸۲×۹۰×۸۵	2X6.5	-	13 3PH



سیستم های پخت برقی



دیگ اتوماتیک برقی با در تک جداره ۱۵۰ لیتری
EGB-150

□ دیگ ها

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مجهز به شیر تغذیه آب
- مجهز به لولای فنری با قابلیت نگهداری درب در موقعیتهای گوناگون
- مجهز به المنت حرارتی استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- سیستم کنترل میزان حرارت المنت با توجه به شرایط مصرف
- سیستم گرمایش غیرمستقیم به همراه تجهیزات کنترل شرایط پخت شامل شیر اطمینان، شیر کنترل فشار و نمایشگر فشار به منظور جلوگیری از افزایش فشار بیش از حد مجاز
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)	میزان آب مصرفی (lit/h)
دیگ اتوماتیک برقی با در تک جداره ۱۰۰ لیتری	EGB-100	۹۰×۹۰×۸۵	16 3PH	-
دیگ اتوماتیک با سیستم بخار با در تک جداره ۱۰۰ لیتری	SGB-100	۹۰×۹۰×۸۵	-	39
دیگ اتوماتیک برقی با در تک جداره ۱۵۰ لیتری	EGB-150	۹۰×۹۰×۸۵	18 3PH	-
دیگ اتوماتیک با سیستم بخار با در تک جداره ۱۵۰ لیتری	SGB-150	۹۰×۹۰×۸۵	-	39



بخار پز رومیزی به ظرفیت ۶ لگن
ECST

□ بخار پز برقی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مولد بخار از جنس استنلس استیل به همراه سیستم کنترل میزان آب جهت تنظیم عملکرد سیستم حرارتی
- المنت های ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- قابل استفاده به همراه لگن های بن ماری
- سیستم کنترل از طریق پردازشگر PLC با برنامه های گوناگون جهت پخت انواع غذاها
- مجهز به سیستم اعلام باز بودن درب
- مجهز به شیشه دو لایه خاص
- نوار آب بند دور درب با قابلیت تعویض آسان
- حفظ دمای بخار محفظه پخت با نوار سیلیکونی مقاوم در برابر حرارت و با قابلیت تعویض آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
بخار پز رومیزی به ظرفیت ۶ لگن	ECST	۱۰۰×۸۰×۱۱۰	9 3PH



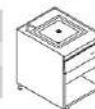
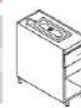
□ بن ماری

بن ماری برقی با لگن ۲/۱
EGG-02



- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- استفاده ایمن و کنترل اتوماتیک دما توسط ترموستات
- المنت های ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- گرمایش از نوع غیرمستقیم
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- تخلیه کامل وان توسط شیر تعبیه شده در کف
- کلید ترموستات با چراغ سیگنال
- قابلیت جدا شدن از پانل جهت نگهداری و تعمیرات آسان
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
بن ماری برقی با لگن ۱/۱	EGG-01	۴۲×۹۰×۸۵	3 1PH
بن ماری برقی با لگن ۲/۱	EGG-02	۷۰×۹۰×۸۵	4.5 3PH



کوک ماری برقی
EGC-01



□ کوک ماری برقی

- گرمایش یکنواخت و غیرمستقیم
- تخلیه کامل وان توسط شیر تعبیه شده در کف
- کلید ترموستات با چراغ سیگنال
- قابلیت جدا شدن از پانل جهت نگهداری و تعمیرات آسان
- صفحه رویه به صورت یکپارچه
- پانل کنترل با قابلیت دسترسی آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- المنت های ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- ترموستات جهت کنترل میزان حرارت
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
کوک ماری برقی	EGC-01	۴۲×۹۰×۸۵	9 3PH



گرمکن سبب زمینی، ایستاده
EGW-01



□ گرمکن سبب زمینی سرخ شده

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- صفحه رویه به صورت یکپارچه
- مجهز به لگن بن ماری متحرک
- مجهز به گرمایش از نوع تابشی جهت نگهداری مواد غذایی گرم

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
گرمکن سبب زمینی، ایستاده	EGW-01	۴۲×۹۰×۸۵	1





اجاق کباب پز گازی پایه دار
GCK-150

□ اجاق کباب پز

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- شیر ایمن با پیلوت
- قابلیت انتخاب با طبقه پاتراکی و یا کابین در قسمت زیرین
- شعله پوش های استنلس استیل ضخیم جهت توزیع یکنواخت حرارت (شعله پوش چدنی طبق سفارش)
- مجهز به مشعلهای استنلس استیل

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
اجاق کباب پز گازی پایه دار	GCK -100	۱۰۰×۶۵×۹۰	15X2.2	-
اجاق کباب پز گازی پایه دار	GCK -150	۱۵۰×۶۵×۹۰	24X2.2	-
اجاق کباب پز گازی، کابین دار	GCK -151	۱۵۰×۶۵×۹۰	24X2.2	-
اجاق کباب پز گازی پایه دار و فن دار	GCK -150/1	۱۵۰×۶۵×۹۰	24X2.2	0.2



اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی
GCL-100



□ اجاق گریل سنگی Lava Stone

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- قابلیت انجام انواع باربیکیو (BBQ) جهت پخت های ایرانی و فرنگی
- سنگهای ویژه با قابلیت بالای نگهداری حرارت
- شیر ایمن با پیلوت
- مشعل های استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- شبکه پخت رویه از استنلس استیل با قابلیت جابجایی

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی	GCL -100	۱۰۰×۶۵×۹۰	15X2.2
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی	GCL -150	۱۵۰×۶۵×۹۰	24X2.2
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی، کابین دار	GCL -151	۱۵۰×۶۵×۹۰	24X2.2





ظرفیت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)	ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
60	0.1 1PH	۱۰۰×۷۵×۲۰۰	ABQ-V	اجاق کباب پز اتوماتیک عمودی



کباب پز اتوماتیک عمودی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- مجهز به تکنولوژی پخت سریع جهت طبخ لذیذترین کبابها در کوتاه ترین زمان
- دارای مشعلهای تابشی ویژه با شعله غیر مستقیم و در نتیجه عدم سوختن سطح کباب
- پخت بدون دود و کامل
- شیر ایمن ترموکوپل دار با پیلوت
- قابلیت کنترل سرعت حرکت سیخ های کباب و همچنین میزان حرارت شعله ها جهت پخت انواع کباب با بهترین کیفیت
- ظرف مخصوص جمع آوری کبابها، تعبیه شده در قسمت زیرین



دستگاه دودی کن
SMOKER OVEN-E

دستگاه دودی کن

- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- نهایت ارگونومی و کاربری آسان
- دارای چهار طبقه متحرک استنلس استیل
- دارای المنت حرارتی با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان

ظرفیت برق (kw)	ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
4.5	۷۰×۹۰×۸۸	SMOKER OVEN-E	دستگاه دودی کن

فر پیتزا

- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- مشعلهای استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- شیر ایمن ترموستاتیک با ترموکوپل، پیلوت و نمایشگر دمای فر جهت انجام پخت کنترل شده و ایمن
- قابلیت استفاده در یک، دو یا سه طبقه
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- مجهز به نورآرایی داخلی

فر پیتزا یک طبقه مجهز به سیستم کنترل حرارت GCP-1

ظرفیت برق (kw)	مصرف مشعل (kw)	ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
0.2	10	۱۰۶×۹۰×۶۰	GCP-1	فر پیتزا یک طبقه مجهز به سیستم کنترل حرارت به ظرفیت ۹ بشقاب
-	-	۱۰۶×۹۰×۶۰	GCP-C	کانتر مخصوص فر پیتزای طبقاتی (بدون لگن)



اجاق گاز زمینی سه ردیفه
GCS-3



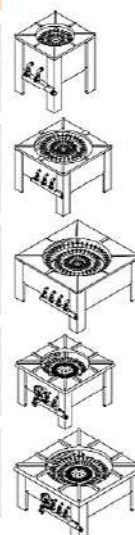
اجاق گاز زمینی چهار ردیفه
GCS-4



اجاق های زمینی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱/۸، ۳۰۴ AISI
- بدنه چند لایه و ساختار تقویت شده بصورت پروفیل
- مشعل های چدنی با ظرفیت حرارتی بالا
- رویه چدنی لعاب شده از چدن نشکن (داکتیل) با ماندگاری طولانی
- قابلیت تجهیز با مشعل کوره ای

ظرفیت مشعل (kw)	ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
13.25	۵۰×۵۰×۵۵	GCS-2	اجاق گاز زمینی دو ردیفه
27.5	۷۵×۷۵×۵۵	GCS-3	اجاق گاز زمینی سه ردیفه
63	۱۰۰×۱۰۰×۵۵	GCS-4	اجاق گاز زمینی چهار ردیفه
63	۷۵×۷۵×۵۵	GCS-3V	اجاق گاز زمینی سه ردیفه و نتوری
100	۱۰۰×۱۰۰×۵۵	GCS-4V	اجاق گاز زمینی چهار ردیفه و نتوری



فر دمکن برنج یکخانه
GCR

فر دمکن برنج

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱/۸، ۳۰۴ AISI
- مشعل های استنلس استیل با شیر ایمن ترموکوپل دار و پیلوت
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
- بدنه داخلی با پوشش لعاب
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

ظرفیت مشعل (kw)	ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
7	۱۰۰×۹۰×۱۱۵	GCR	فر دمکن برنج یکخانه





- دونهر کباب با سه و چهار ردیف مشعل
- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
 - دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالتی جهت کنترل آسان دمای پخت
 - شیرایمن ترموکوپل دار با پیلوت
 - مشعل های گازی تابشی با حفاظ توری استنلس استیل جهت ارائه لذیذترین و کاملترین پخت در کوتاهترین زمان
 - یونیت قابل جابجایی برای تنظیم فاصله از مشعل و کنترل میزان پخت
 - موتور چرخشی با قابلیت تنظیم سرعت جهت کنترل شرایط پخت

شاورما (دونهر کباب) با سه ردیف مشعل
GCD-3



شاورما (دونهر کباب) با چهار ردیف مشعل
GCD-4

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
شاورما (دونهر کباب) با سه ردیف مشعل	GCD-3	۵۸×۶۱×۱۰۰	9	0.1
شاورما (دونهر کباب) با چهار ردیف مشعل	GCD-4	۵۸×۶۱×۱۱۵	12	0.1



فر پخت مدل تنور
Tanour

□ تنور

- بدنه خارجی ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- حرارت یکسان در تمامی نقاط فر با استفاده از سیستم کنترل حرارت در سطح و محفظه داخل تنور
- مجهز به مشعل استنلس استیل در زیر و داخل فر از نوع تابشی جهت پخت کامل و سریع پیتزا
- قابلیت ساخت در محل (On-Site Assembling)
- کنترل کننده ها و نمایش دهنده های حرارت فر، جهت انجام بهترین و دقیق ترین پخت انواع پیتزا
- کانال خروجی هوای گرم در بخش جلوی محفظه پخت، جهت آسایش و دقت عملکرد کاربر

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)	ظرفیت مشعل (kw)
فر پخت مدل تنور	Tanour	۱۶۲×۱۵۴×۲۰۸	0.1	21



سیستم های پخت



فر بره پز آپادانا
APADANA

□ آپادانا

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، ۳۰۴ AISI
- شیر های ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- سیخ مخصوص برای کباب کردن مرغ یا بره کامل
- نورپردازی داخلی
- محفظه جمع شدن چربی
- تنظیم سرعت گردش سیخ ها جهت کنترل میزان پخت
- کابین گرم زیرین با سیستم گرمایش نوری و قابلیت تجهیز با لگن های بن ماری (مطابق سفارش)

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
فر بره پز مدل آپادانا، با سیستم پخت شتاب یافته	APADANA	۱۳۲×۹۸×۱۹۰	12	0.65



فر مرغ بریان
HCR-7



□ فر مرغ بریان

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، ۳۰۴ AISI
- شیر ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- سیخ مخصوص برای کباب کردن مرغ یا بره کامل
- محفظه جمع شدن چربی
- تنظیم سرعت گردش سیخ ها جهت تعیین میزان پخت
- کابین گرم زیرین با سیستم گرمایش نوری و قابلیت تجهیز با لگن های بن ماری (مطابق سفارش)
- نورپردازی داخلی

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
فر مرغ بریان به ظرفیت ۷ سیخ با سیستم پخت شتاب یافته	HCR-7	۱۴۰×۶۵×۱۸۰	36	0.5 1PH



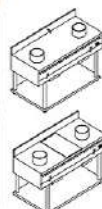
□ اجاق پخت غذای چینی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، ۳۰۴ AISI
- سیستم جت آب (Water Jet) جهت خنک نگه داشتن سطح پخت
- مشعل استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به کانال جمع آوری چربی
- قطر کاری مشعل ۲۵۰ میلیمتر



اجاق پخت غذای چینی
GCH-132

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت مشعل (kw)
اجاق پخت غذای چینی با دو ایستگاه پخت	GCH-132	۱۳۰×۷۴×۱۱۰	40
اجاق پخت غذای چینی با دو ایستگاه پخت و صفحه گریدل در وسط	GCH-133	۱۳۰×۷۴×۱۱۰	47



□ سماور

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- المنت توپولار استنلس استیل با طول عمر طولانی
- ترموستات الکتریکی جهت کنترل دما در حالت جوش و حفظ دما
- پایه قابل تنظیم
- عایق بدنه از پلی اورتان با دانسیته 40 kg/m^3

سماور برقی ۲۰ لیتری
WB-201E



سماور برقی ۳۰ لیتری
WB-301E

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت مشعل (kw)	برق مصرفی (kw)
سماور گازی به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت	WB-801G	۶۰×۶۸×۹۰	۱۲	-
سماور برقی به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت	WB-801E	۱۲۰×۶۸×۹۰	-	۹
سماور برقی ۳۰ لیتری	WB-301E	-	-	۲.۸
سماور برقی ۲۰ لیتری	WB-201E	-	-	۲.۸

نام محصول	مدل	ظرفیت	قدرت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
ترموس چای	T-30	۳۰ لیتری	-	-
ترموس چای	T-20	۲۰ لیتری	-	-



□ سالاماندر

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- قابلیت تنظیم ارتفاع طبقه جهت کنترل میزان پخت
- مجهز به سینی روغن گیر در زیر شبکه
- دارای سه عدد المنت مجزای حرارتی استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و قابلیت تنظیم میزان حرارت (در سیستم برق)

سالاماندر برقی
ESS-3



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
سالاماندر برقی	ESS-3	۸۴×۴۳×۷۱	-	۴.۵



یخچال و فریزر

یخچال ایستاده



یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در

RF1-22

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری دو در	RF1-12	۸۰×۸۵×۲۰۷	0.77 1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در	RF1-22	۱۵۰×۸۵×۲۰۷	1.2 1 PH
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری با یک در شیشه‌ای و یک در استیل	RF1-11	۸۰×۸۵×۲۰۷	0.77 1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری با دو در شیشه‌ای و دو در استیل	RF1-21	۱۵۰×۸۵×۲۰۷	1.2 1 PH
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری با درب شیشه‌ای	RF1-13	۸۰×۸۵×۲۰۷	0.77 1 PH



یخچال کباب با قفسه ثابت و متحرک



یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در - مخصوص کباب

RF1-41

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری - مخصوص کباب	RF1-31	۸۰×۸۵×۲۰۷	0.77 1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری دو در - مخصوص کباب	RF1-41	۱۵۰×۸۵×۲۰۷	1.2 1 PH
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری ترولی دار - مخصوص کباب	RF1-32	۸۰×۸۵×۲۰۷	0.77 1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری دو در با دو ترولی - مخصوص کباب	RF1-42	۱۵۰×۸۵×۲۰۷	1.2 1 PH



- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- قابلیت انتخاب با ظرفیت های مفید ۸۰۰ و ۱۶۰۰ لیتری
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- قابلیت تنظیم دمای کابین از ۱ تا ۸ درجه حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- طبقات با قابلیت جابجایی هوا و سهولت تنظیم ارتفاع
- بدنه یکپارچه و همچنین شاسی یک تکه با فوم تزریق شده
- اواپراتور از نوع فین تیوپ
- مجهز به روشنایی داخلی
- پردازشگر دیجیتال جهت برنامه ریزی و کنترل دمای سیستم
- نوار (گسکت) دور درب با قابلیت جابجایی و شستشوی بسیار آسان
- درهای خودکار (سیستم لولای اتوماتیک)
- سیستم دیفراست خودکار (بدون برفک)
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت سفارش بصورت ثابت و یا متحرک

- اواپراتور از نوع فین تیوپ
- قابلیت انتخاب با ظرفیت های مفید ۸۰۰ و ۱۶۰۰ لیتری
- سیستم برودتی ریزشی (استاتیک) جهت حفظ تازگی محصول و جلوگیری از خشک شدن کباب
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- قابلیت تنظیم دمای کابین از ۱ تا ۸ درجه حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- بدنه یکپارچه و همچنین شاسی یک تکه با فوم تزریق شده
- طبقات با قابلیت جابجایی هوا و سهولت تنظیم ارتفاع
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- پردازشگر دیجیتال جهت برنامه ریزی و کنترل دمای سیستم
- نوار (گسکت) دور درب با قابلیت جابجایی و شستشوی بسیار آسان
- درهای خودکار (سیستم لولای اتوماتیک)
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- سیستم دیفراست خودکار (بدون برفک)
- مجهز به قفسه کباب به صورت ثابت و یا ترولی متحرک (مطابق سفارش)
- قابلیت سفارش بصورت ثابت و یا متحرک

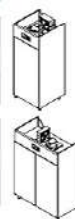
❑ فریزر ایستاده

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلی‌متر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- قابلیت تنظیم دمای کابین از ۱۲- تا ۲۲- درجه حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- بدنه یکپارچه و همچنین شاسی یک تکه با فوم تزریق شده
- طبقات با قابلیت جابجایی هوا و سهولت تنظیم ارتفاع
- اواپراتور از نوع فین تیوب
- پردازشگر دیجیتال جهت برنامه ریزی و کنترل دمای سیستم
- نوار (گسکت) دور درب با قابلیت جابجایی و شستشوی بسیار آسان
- درب‌های خودکار (سیستم لولای اتوماتیک)
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت سفارش بصورت ثابت و یا متحرک



فریزر ایستاده ۱۶۰۰ لیتری
RF0-22

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
فریزر ایستاده ۸۰۰ لیتری	RF0-11	۸۰×۸۵×۲۱۰	1.1kw 1.5hp
فریزر ایستاده ۱۶۰۰ لیتری	RF0-22	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.8 kw 2.5hp



فریزر ایستاده ۸۰۰ لیتری
RF0-11



یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری با درب شیشه‌ای
RF1-13

یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری - مخصوص کباب
RF1-31



یخچال و فریزر

میز سرد □

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ، AISI ۱۸/۱۰
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- قابلیت تنظیم دمای کابین ۱ تا ۸ درجه حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- اواپراتور از نوع فین تیوپ
- بردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- نوار (گسکت) دور درب با قابلیت جابجایی و شستشوی بسیار آسان
- درب های ویترونی (شیشه ای) مطابق با سفارش
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت سفارش بصورت ثابت و یا متحرک

کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)
CCT-02



کانتر سرد بشقاب چینی

با سطح کار و بن ماری سرد در رویه (تاپینگ پیتزا و ساندویچ)
CCT-02

کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد) با در شیشه ای و رویه سنگ
CCT-05



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)	CCT - 01	۱۵۰×۸۰×۹۱	0.77 1 PH
کانتر سرد بشقاب چینی با سطح کار و بن ماری سرد در رویه (تاپینگ پیتزا و ساندویچ)	CCT - 02	۱۵۰×۸۰×۹۷	0.77 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)	CCT - 03	۲۴۰×۷۰×۹۱	1.2 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد) با در استیل و رویه سنگ	CCT - 04	۱۵۰×۸۰×۹۱	0.77 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد) با در شیشه ای و رویه سنگ	CCT - 05	۱۵۰×۸۰×۹۱	0.77 1 PH
کانتر سرد بشقاب چینی با سطح کار و بن ماری سرد در رویه (تاپینگ پیتزا و ساندویچ) و رویه سنگ	CCT - 06	۱۵۰×۸۰×۹۱	0.77 1 PH



❑ یخچال ویترینی (دیسپلی شیرینی)

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- عایق تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن به ضخامت ۵۵ میلیمتر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- دمای کار بین ۸- تا ۱۰ درجه سانتیگراد حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت تجهیز با شیشه محذب باز شو جهت سهولت در تمیز کردن، نگهداری و سرویس
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع



یخچال ویترینی
CCW-02



فریزر ویترینی
CCW-03

❑ فریزر ویترینی (دیسپلی بستنی)

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- عایق تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوا خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- دمای کار بین ۸- تا ۲۲- درجه سانتیگراد حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت تجهیز با شیشه محذب باز شو جهت سهولت در تمیز کردن، نگهداری و سرویس
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
یخچال ویترینی (دیسپلی شیرینی)	CCW-02	۱۵۰ × ۱۲۵ × ۱۴۵	0.77 1PH
فریزر ویترینی (دیسپلی بستنی)	CCW-03	۱۵۰ × ۱۲۵ × ۱۳۰	1.5 1PH



❑ ماشین یخساز

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- اواپراتور ساخته شده از مس آبکاری نیکل
- بدنه کابین با عایق پلی یورتان تزریقی به ضخامت ۴ سانتیمتر و دانسیته ۴۰
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- سیستم کنترل یخساز توسط پردازشگر میکروپروسسوری PLC

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
یخساز به ظرفیت تولید ۱۲۰ کیلو (در ۲۴ ساعت)	IM-120	۱۰۶ × ۸۰ × ۱۲۲	1.2 1PH
یخساز به ظرفیت تولید ۲۵۰ کیلو (در ۲۴ ساعت)	IM-250	۱۲۵ × ۷۴ × ۱۴۵	1.5 1PH



ماشین یخساز به ظرفیت ۲۵۰ کیلو (در ۲۴ ساعت)
IM-250



از آنجا که آشپزی هنری با احساس، حرفه ای و نیازمند تجربه است، استفاده از تجهیزات برتر و مدرن این امکان را به آشپز میدهد که بتواند از دردسرهای روزمره آشپزی با تجهیزات معمولی فراغ خاطر پیدا کرده و بتواند روی حرفه اصلی خود تمرکز بهتری داشته باشد، از تولد یک ایده جدید در منو گرفته تا انتخاب بهترین مواد اولیه، تولید غذای کاملاً بهداشتی و تزئین چشمگیر غذا برای سرو.

به خاطر داشته باشیم که کیفیت برتر یعنی دنیایی از انتخاب های متفاوت که میتواند هر کدام از غذاهای شما را به حالت ایده آل خود در پخت برساند، که این یعنی بهترین استفاده از مواد غذایی که در مدت کمی صرفه جویی قابل توجهی برای کسانی که به کیفیت و ظاهر غذا اهمیت می دهند، به همراه دارد.

وقتی تعداد زیادی مهمان های مختلف با سلیق و رژیم های غذایی گوناگون دارید فر پخت ترکیبی هوشمند گازسو با قابلیت کاربری بسیار آسان، پاسخی است به تمامی نیازهای پخت و پز شما.

این دستگاه هوشمند قادر به پخت انواع مواد غذایی از جمله انواع گوشت قرمز، انواع سرخ کردنی ها، انواع پرندگان، گونه های مختلف غذاهای دریایی، گستره ای بزرگ از نان ها و شیرینی ها و همچنین انواع کنار غذاهای مختلف مثل سبزیجات کنار غذا میباشد.

به عنوان مثال شما برای سرو غذا در رستوران سنتی ایرانی می خواهید برای پیش غذا سوپ جوی جا افتاده و خوشمزه، برای غذای اصلی خورش قیمه یا باقالا پلو با گوشت گردن آرام پز شده دلچسب و لذت بخش و در پایان برای دسر می خواهید شله زرد سرو کنید.

یا اینکه می خواهید در رستوران فرنگی خود برای پیش غذا نان سیر با پنیر موتزارلا برای غذای اصلی پیتزا و یا لازانیای اصیل ایتالیایی و سپس برای دسر تارت خوشمزه میوه و یا کرم کارامل داشته باشید.

البته در نظر گرفتن اینکه یک مرغ کامل برای اینکه به صورت خوشرنگ و کاملاً لذیذ سوخاری شود به کمتر از یک قاشق چایخوری روغن نیاز دارد می تواند خبر خوبی باشد که قبلاً کمی دور انتظار بوده است و عزیزان بسیاری را قادر و یا مجاز به میل کردن غذایی می کند که قبلاً به دلیل رژیم غذایی از این گونه غذاها دوری می کردند.



سینی پخت مرغ کامل .	سینی لعاب‌شده چند منظوره .
سینی توری مخصوص سرخ کردن .	سینی بن ماری ۱/۱ به عمق ۵ سانتیمتر .
سینی بن ماری ۱/۱ سوراخدار به عمق ۵ سانتیمتر .	سینی مخصوص گریل آلومینیومی .
سینی آلومینیومی سوراخدار (تقلوبی) .	سینی مخصوص گریل لعاب‌شده .

این دستگاه می تواند سرخ کند، بخار پز کند، نانواپی کند، خورشت بپزد، آرام پز کند و انواع و اقسام پخت های دیگر را با کنترل کاملی که هیچ وقت فکرش را هم نمی کردید انجام بدهد. حالا دیگر انجام همه اینها به سادگی فشار دادن یک دکمه شده است که همه کارها را از تنظیم دمای مناسب پخت با حفظ سلامت و ارزش غذایی مواد تا اعلام آمادگی غذا برای سرو، در کمترین زمان ممکن انجام می دهد.

در عین حال به غیر از اینکه به دستگاه فرمان می دهید که چه غذایی را به چه شکلی و تا چه حدی بپزد، مقدار انرژی مصرفی هم کاملاً تحت کنترل است که این یعنی وقتی می خواهید تعداد کمتری غذا بپزید از ظرفیت کامل انرژی استفاده نکنید و انرژی را به بهترین نحو صرفه جویی کنید. بعد از پایان یک روز پرکار، دستگاه به بهداشتی ترین روش به صورت اتوماتیک خود را شسته و برای نوبت بعدی پخت آماده می گردد، که البته شما میتوانید غذای فردای خود را هم شبانه توسط این دستگاه آرام پز کنید.

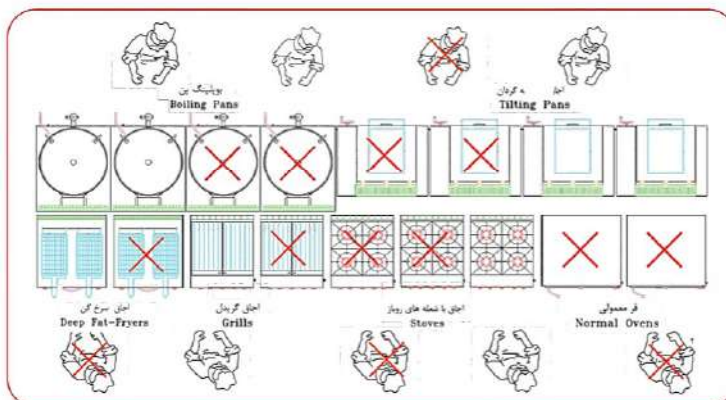
حالا دیگر سرآشپز فقط انتخاب می کند که چه غذایی می خواهد سرو کند. تمام! دستگاه بقیه کارها را انجام می دهد.

حالا دستگاه کوچکی دارید که فراتر از معیارهای پخت صنعتی، نیاز شما را بر آورده می نماید.



بهره‌وری اقتصادی
SMART CHEF

نهایت صرفه جویی در:
انرژی
زمان
فضای کار
مواد غذایی
پرستل
و ...



فر پخت ترکیبی



فر پخت ترکیبی ۱۰ سینی ۲/۱
SMART CHEF - 102



کانتر مخصوص فر پخت ترکیبی
SMART CHEF - C



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
فر پخت ترکیبی ۱۰ سینی ۱/۱	SMART CHEF - 101	۹۰ x ۸۰ x ۱۱۰	24 3PH
فر پخت ترکیبی ۱۰ سینی ۲/۱	SMART CHEF - 102	۱۱۰ x ۱۰۰ x ۱۱۵	40 3PH
کانتر مخصوص فر پخت ترکیبی	SMART CHEF - C	۱۰۰ x ۸۰ x ۷۰	-



GASSO



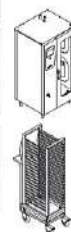
SMART CHEF®



فر پخت ترکیبی ۲۰ سینی
SMART CHEF - 201



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
فر پخت ترکیبی ۲۰ سینی	SMART CHEF - 201	۹۰x۸۰x۱۷۹	47 3PH
ترولی مخصوص فر پخت ترکیبی ۲۰ سینی	SMART CHEF - 201T	۳۸x۵۹x۱۳۵	-



ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه
GD-230



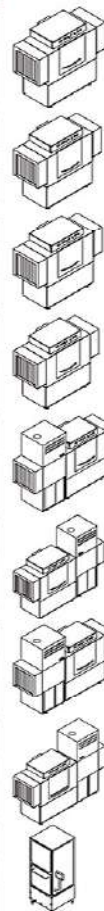
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه (معمولی و خشک کن دار)

- ماشین ریلی تمام اتوماتیک گاز سو برای شما محیط کاری عالی همراه با یک شستشو کاملاً بهداشتی و سطح بالا را مهیا می‌کند. این ماشین قابل سفارش با بوستر الکتریکی یا بخار و همچنین قابل سفارش با سیستم خشک کن می‌باشد. ضمناً شما می‌توانید جهت ورود و خروج ظروف را با توجه به چیدمان فضای خود انتخاب کنید.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- پرده جلوگیری از پاشیدن آب و مواد شیمیایی در قسمتهای ورود و خروج ظروف به ماشین
- نهایت ارگونومی و کاربری آسان
- المنت حرارتی توپلار با تکنولوژی منحصر به فرد و عمر طولانی
- مجهز به درب کشویی جهت دسترسی به تمام قسمت‌های ماشین که به شما امکان نگهداری و تمیز کردن کلیه قطعات ماشین و تعمیرات لازم را میدهد.
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت تغییر زمان آب کشی و شستشو با توجه به میزان کثیفی ظروف
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت استفاده از میزهای ورودی و خروجی ساده و یا غلطک دار



ماشین POTWASH
TP-800

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)	مصرف بخار (kw)
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن - راست به چپ با بوستر برقی	GD-230EL	۱۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	39.1 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن - چپ به راست با بوستر برقی	GD-230ER	۱۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	39.1 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن - راست به چپ با سیستم بخار	GD-230SL	۱۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	12.1 3PH	44kg/hr-14/7 PSIG
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن - چپ به راست با سیستم بخار	GD-230SR	۱۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	12.1 3PH	44kg/hr-14/7 PSIG
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه با خشک کن - راست به چپ با بوستر برقی	GD-230EDL	۲۶۰ × ۸۰ × ۲۱۰	48.6 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه با خشک کن - چپ به راست با بوستر برقی	GD-230EDR	۲۶۰ × ۸۰ × ۲۱۰	48.6 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه با خشک کن - راست به چپ با سیستم بخار	GD-230SDL	۲۶۰ × ۸۰ × ۲۱۰	21.6 3PH	44kg/hr-14/7
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه با خشک کن - چپ به راست با سیستم بخار	GD-230SDR	۲۶۰ × ۸۰ × ۲۱۰	21.6 3PH	44kg/hr-14/7
ماشین POTWASH	TP-800	۷۵ × ۹۰ × ۱۹۱	33 3PH	-



میز ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰

- کلاف ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- رویه ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- قابل سفارش در دو مدل ساده و غلتک دار



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)
میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰	WTM-70	۸۵ × ۷۰ × ۰۰
میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ - غلتک دار	WTM-150R	۸۵ × ۷۰ × ۱۵۰



میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰
WTM-70

ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰ قطعه

- ماشین ۱۲۰۰ گاز سو با یکبارگیری برترین تکنولوژی شستشو ساخته می شود. استفاده از قطعات با طول عمر بسیار زیاد و کاربری آسان، این ماشین را جزو ماشین های شستشوی برتر جهان قرار داده است.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- سیستم شستشو و آبکشی چرخشی از بالا و پایین
- پمپ های مجزا جهت شستشو در دو قسمت بالا و پایین به جهت کارایی بالاتر شستشو
- المنت حرارتی استنلس استیل توپولار با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- فیلتر مخصوص در داخل تانک شستشو (مجهز به سیستم تصفیه آب ویژه در داخل تانک شستشو)
- کاربری آسان جهت تعمیرات و تمیز کردن کلیه قسمت های ماشین
- چهار برنامه شستشوی مجزا جهت هماهنگی با هر نوع شرایط کاری آشپزخانه
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- کنترل دمای شستشو و آب کشی
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع



ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰ قطعه
GD-120

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰	GD-120	۱۴۵ × ۷۶ × ۶۰	13.2 3PH



میز ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- رویه ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴



میز ورودی و خروجی
ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰
WTM-6

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)
میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰	WTM-6	۸۵ × ۶۰ × ۰۰



ماشین سیخ شور

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- نهایت ارگونومی و کاربری آسان
- دارای دو پایه متحرک و دو پایه ثابت و همچنین لگن متحرک
- دارای موتور گرداننده تک فاز با قدرت یک اسب
- با قابلیت حرکت در دو جهت چپ گرد و راست گرد

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
ماشین سیخ شور	SGD	۸۵ × ۵۸ × ۱۰۰	1 PH 0.77



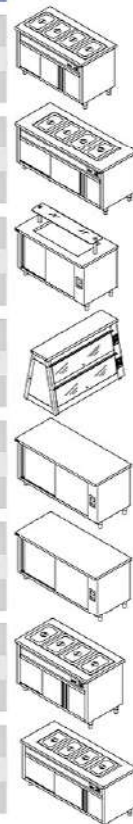
ماشین سیخ شور
SGD



□ کانتر گرم بن ماری

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- مجهز به وان استیل جهت قرار دادن لگن‌های بن ماری با اندازه‌های گوناگون
- المنت های توبولار از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به شیر پرکن آب
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت نصب ریل بر روی کانتر
- قابلیت تجهیز با طبقه از جنس شیشه نشکن (سیکوریت) یا ورق استیل (مطابق سفارش)
- ریل ها از لوله استنلس استیل با قابلیت تا شدن و نصب شدن بسیار آسان بدون نیاز به ابزار (مطابق سفارش)
- قابلیت تغییر طرح و نما مطابق سفارش (رجوع شود به قسمت سفارش خاص)

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
کانتر گرم بن ماری با کابین ساده با ۴ لگن در رویه	CHH-01	۱۵۰ × ۸۰ × ۹۰	3 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین ساده با ۴ لگن در رویه	CHH-02	۱۸۰ × ۸۰ × ۹۰	3 1PH
کانتر گرم مخصوص پیتزا با کابین ساده	CHH-03	۱۵۰ × ۸۰ × ۹۰	2 1PH
دیسپنسر گرم بدون کانتر	CHW-02	۱۴۵ × ۷۶ × ۸۸	1.24 1PH
کانتر گرم برقی رویه مسطح	CHT-01	۱۵۰ × ۸۰ × ۹۰	1.2 1PH
کانتر گرم برقی رویه مسطح	CHT-02	۱۸۰ × ۸۰ × ۹۰	1.2 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین گرم با ۴ لگن در رویه	CHH-01H	۱۵۰ × ۸۰ × ۹۰	4.2 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین گرم با ۴ لگن در رویه	CHH-02H	۱۸۰ × ۸۰ × ۹۰	4.2 1PH





دیسپلی گرم بدون کانتر
CHW-02

کانتر گرم برقی رویه مسطح
CHT-01



کانتر گرم بن ماری با کابین ساده با ۴ لگن در رویه
CHH-01



کانتر سرد یخچالی با وان سرد
CCH-01

□ کانتر سرد

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- عایق پولی یورتان تزریقی با گاز دوستدار لایه آزون به ضخامت ۵۰ میلیمتر و دانسیته ۴۰
- کمپرسور هوا
- قابلیت تنظیم دمای کابین از ۱ تا ۸ درجه با کاربرد در دمای محیط ۴۳ درجه سانتیگراد
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری آسان
- ریل ها از لوله استنلس استیل با قابلیت تا شدن و نصب شدن بسیار آسان بدون نیاز به ابزار (مطابق سفارش)
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت تجهیز با طبقه از جنس شیشه نشکن (سیکوریت) یا ورق استیل (مطابق سفارش)
- قابلیت تغییر طرح و نما مطابق سفارش (رجوع شود به قسمت سفارش خاص)

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
کانتر سرد یخچالی با وان سرد	CCH-01	۱۵۰ × ۸۰ × ۹۰	0.77 1PH
کانتر سرد یخچالی با وان سرد	CCH-02	۱۸۰ × ۸۰ × ۹۰	0.95 1PH



□ کانتر ساده

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ، ۱۸/۱۰
- قابلیت تجهیز از طبقه از جنس شیشه نشکن (سیکوریت) یا ورق استیل (مطابق سفارش)
- ریل ها از لوله استنلس استیل با قابلیت تا شدن و نصب شدن بسیار آسان بدون نیاز به ابزار (مطابق سفارش)
- قابلیت تغییر طرح و نما مطابق سفارش (رجوع شود به قسمت سفارش خاص)

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۲۰ × ۸۰ × ۸۵	CST-03	کانتر ساده در دار
۱۵۰ × ۸۰ × ۸۵	CST-04	کانتر ساده در دار
۱۹۰ × ۸۰ × ۸۵	CST-19	کانتر ساده در دار
۰۰ × ۸۰ × ۸۵	CST	کانتر ساده در دار
۸۰ × ۸۰ × ۸۵	CSO-88	کانتر ساده بدون در
۹۰ × ۸۰ × ۸۵	CSO-89	کانتر ساده بدون در



کانتر ساده در دار
CST-04

□ کانتر قاشق و چنگال

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ، ۱۸/۱۰
- قابلیت سفارش به صورت ثابت و یا متحرک

کانتر قاشق و چنگال ایستاده CW-01



ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	CW-01	کانتر قاشق و چنگال ایستاده
۸۰ × ۸۰ × ۱۶۰	CW-02	کانتر قاشق و چنگال متحرک



□ کانتر صندوق

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ، ۱۸/۱۰
- قابلیت اجرای کشو و یا محفظه های مربوطه جهت تجهیزات فروش (مانند صندوق و یا کامپیوتر مطابق سفارش)
- ریل ها از لوله استنلس استیل با قابلیت تا شدن و نصب شدن بسیار آسان بدون نیاز به ابزار (مطابق سفارش)
- قابلیت تغییر طرح و نما مطابق سفارش (رجوع شود به قسمت سفارش خاص)



کانتر صندوق
CK

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۲۰ × ۸۰ × ۹۰	CK	کانتر صندوق



ترولی گرم دو در با سیستم رطوبتی
TC-03



ترولی گرم یک در با سیستم رطوبتی
TH-03



□ ترولی گرم

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰.
- بدنه دوجداره با عایق پولی یورتان دانسیته ۴۰، جهت حفظ حرارت ایجاد شده و کیفیت مواد غذایی در مدت زمان طولانی و همچنین جلوگیری از اتلاف انرژی.
- مجهز به دو دستگاه فن مخصوص سیستم های حرارتی (Oven Blower) با بهترین کیفیت جهت ایجاد حرارت یکنواخت در تمامی نقاط دستگاه و المنت حرارتی طراحی شده حول محور فن جهت گردش بهینه تمامی حرارت ایجاد شده.
- مجهز به ریزپردازنده های دیجیتالی مرکزی با جدیدترین تکنولوژی جهت ساختار شاسی از پروفیل استنلس استیل به همراه حفاظ ضربه گیر در چهار گوشه.
- مجهز به چهار چرخ دو عدد با ترمز.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
ترولی گرم یک در با سیستم رطوبتی	TH-03	۷۸×۹۱×۱۸۰	3.1 1PH
ترولی گرم دو در با سیستم رطوبتی	TC-03	۷۸×۹۱×۱۸۰	3.1 1PH



ترولی سرد و گرم بیمارستانی



ترولی سرد و گرم بیمارستانی
THC-01

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- شامل دو بخش سرد و گرم
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازون به ضخامت ۵۰ میلیمتر و دانسیته ۴۰
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- طبقات استیل قابل جابجایی جهت کابین سرد
- چهار چرخ گردان قوی
- حفاظ ضربه گیر در چهار گوشه
- المنت حرارتی استنلس استیل توپولار با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به فن مخصوص سیستم های حرارتی (Oven blower) با بهترین کیفیت جهت ایجاد حرارت یکنواخت در تمامی نقاط دستگاه و المنت حرارتی طراحی شده حول محور فن جهت گردش بهینه تمامی حرارت ایجاد شده.

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
ترولی سرد و گرم بیمارستانی	THC-01	۱۲۵×۷۰×۹۰	1.8 1PH



ترولی نگهداری مواد غذایی با کابین سرد TC-02



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
ترولی نگهداری مواد غذایی با کابین سرد	TC-02	۷۸×۹۱×۱۹۱/۵	0.77 1PH



ترولی بشقاب گرمکن TH-04



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	برق مصرفی (kw)
ترولی بشقاب گرمکن	TH-04	۱۰۰×۵۰×۹۰	0.6 1PH



پاتیل خیساندن برنج با مکانیزم برگردان
TPB

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	ظرفیت
پاتیل خیساندن برنج با مکانیزم برگردان	TPB	۸۸×۶۰×۹۲	۹۰ لیتری



❑ ترولی‌های عمومی و حمل دیگ

- ساخته شده از آهن با پوشش رنگی پودر الکترو استاتیک
- کف ساخته شده از آلومینیوم تقویت شده عاج دار
- ترولی با کاربرد چندگانه

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۶۰×۹۴×۵۰	TS-1	ترولی حمل دیگ
۶۰×۸۰×۲۵	TS-2	ترولی عمومی



ترولی حمل دیگ
TS-1

ترولی آبچکان (قفسه ایستاده متحرک) مخصوص بشقاب

STP-M

۱۲۰×۶۰×۱۸۰	STP-M	ترولی آبچکان (قفسه ایستاده متحرک) مخصوص بشقاب
۱۲۰×۶۰×۱۸۰	STB-M	ترولی آبچکان (قفسه ایستاده متحرک) مخصوص سینی
۱۲۰×۶۰×۱۵۰	STG-M	ترولی آبچکان (قفسه ایستاده متحرک) مخصوص فنجان و لیوان



❑ ترولی‌های سرویس

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- قابل استفاده جهت حمل موارد گوناگون از جمله لگن، ظروف و سینی در رستوران و آشپزخانه
- مجهز به چهار چرخ گردان، دو عدد قفل شونده

ترولی حمل ظروف و سرویس ۲ طبقه

TS-3

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۹۲×۵۰×۹۲	TS-3	ترولی حمل ظروف و سرویس ۲ طبقه
۹۲×۵۰×۹۲	TS-4	ترولی حمل ظروف و سرویس ۳ طبقه
۳۷/۵×۵۵×۱۸۰	TS-20	ترولی حمل سینی به ظرفیت ۲۰ عدد
۶۱×۷۷×۱۸۰	TS-30	ترولی حمل لگن بن ماری ۱۰ طبقه



ترولی حمل ظروف و سرویس ۳ طبقه
TS-4

میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
WTS-153



میز کار استیل

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- رویه ساخته شده و تقویت شده از استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- پل های ساخته شده از استنلس استیل در قسمت زیرین جهت تقویت استحکام و صداگیری سطح توسط مواد پلیمر ویژه کاملاً بهداشتی
- قابل تجهیز با طبقه مسطح استیل و یا پاتراکی استیل
- چهار چرخ گردان مستحکم، دو عدد قفل شونده (مدل متحرک)

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۰۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -101	میز کار استیل بدون طبقه
۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -121	میز کار استیل بدون طبقه
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -151	میز کار استیل بدون طبقه
۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -191	میز کار استیل بدون طبقه
۱۰۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -102	میز کار استیل با طبقه پاتراکی
۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -122	میز کار استیل با طبقه پاتراکی
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -152	میز کار استیل با طبقه پاتراکی
۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -192	میز کار استیل با طبقه پاتراکی
۱۰۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -103	میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -123	میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -153	میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -193	میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	WTS -150M	میز کار استیل متحرک (بدون طبقه)



میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه تفلونی
WTP-152



میز کار تفلونی و چوبی

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- رویه از پلی اتیلن و یا چوب (طبق سفارش)
- قابل تجهیز با طبقه مسطح و یا پاتراکی استیل

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول	
۱۰۰×۶۵×۸۵	WTP-101	میز کار با اسکلت پروفیلی بدون طبقه با رویه تفلونی	
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTP-121	میز کار با اسکلت پروفیلی بدون طبقه با رویه تفلونی	
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTP-151	میز کار با اسکلت پروفیلی بدون طبقه با رویه تفلونی	
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTP-191	میز کار با اسکلت پروفیلی بدون طبقه با رویه تفلونی	
۱۰۰×۶۵×۸۵	WTP-102	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه تفلونی	
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTP-122	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه تفلونی	
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTP-152	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه تفلونی	
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTP-192	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه تفلونی	
۱۰۰×۶۵×۸۵	WTP-103	میز کار با اسکلت پروفیلی با طبقه مسطح در زیر با رویه تفلونی	
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTP-123	میز کار با اسکلت پروفیلی با طبقه مسطح در زیر با رویه تفلونی	
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTP-153	میز کار با اسکلت پروفیلی با طبقه مسطح در زیر با رویه تفلونی	
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTP-193	میز کار با اسکلت پروفیلی با طبقه مسطح در زیر با رویه تفلونی	

تجهیزات استنلس استیل



سندان زیر ساطوری - چوبی
PM-1

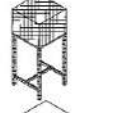


میز کار تمام چوب (با اسکلت و رویه چوبی)
WTW-151



سندان زیر ساطوری - تفلونی
PM-2

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTW-151	میز کار تمام چوب (با اسکلت و رویه چوبی)
۱۰۰×۶۵×۸۵	WTW-102	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه چوبی
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTW-122	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه چوبی
۱۵۰×۵۰×۸۵	WTW-152	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه چوبی
۱۹۰×۵۰×۸۵	WTW-192	میز کار با اسکلت پروفیلی و طبقه پاتراکی استیل با رویه چوبی
۵۰×۵۰×۸۵	PM-1	سندان زیر ساطوری - چوبی
۵۰×۵۰×۸۵	PM-2	سندان زیر ساطوری - تفلونی



میز برنج پاک کنی با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)

WTR-150



میز برنج پاک کنی

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- رویه ساخته شده و تقویت شده از استنلس استیل
- دارای دو حفره و دو کشو جهت جمع آوری ضایعات
- دارای یک حفره جهت جداسازی برنج پاک شده

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTR-150	میز برنج پاک کنی با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTR-190	میز برنج پاک کنی با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)



□ میز ظروف تمیز و ظروف کثیف

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- پل های ساخته شده از استنلس استیل در قسمت زیرین جهت تقویت استحکام و صداگیری سطح توسط مواد پلیمر ویژه کاملاً بهداشتی
- دارای محل تخلیه ضایعات (میز ظروف کثیف)

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTC-120	میز ظروف تمیز با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTC-150	میز ظروف تمیز با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTC-190	میز ظروف تمیز با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)



ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۲۰×۶۵×۸۵	WTD-120	میز ظروف کثیف با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)
۱۵۰×۶۵×۸۵	WTD-150	میز ظروف کثیف با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)
۱۹۰×۶۵×۸۵	WTD-190	میز ظروف کثیف با اسکلت پروفیلی و رویه استیل (بدون طبقه)



میز آماده سازی مرغ و ماهی
با طبقه پاتراکی و شیر پیش واش
WTS-150

□ میز آماده سازی مرغ و ماهی

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- شیب مناسب با وضعیت کاری جهت تخلیه آب به سینک
- قابلیت تجهیز با طبقه مسطح استیل و یا پاتراکی استیل
- مجهز به صفحه پلی اتیلن و سبدهای استیل، جهت انجام کلیه امور مربوط به آماده سازی

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۵۰×۷۰×۸۵	WFS-150	میز آماده سازی مرغ و ماهی با طبقه پاتراکی و شیر پیش واش

تجهيزات استنلس استیل

□ سینک تک لگن

سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن راست
WS-151R



- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- رویه ساخته شده و تقویت شده از استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- لگن‌های پرسی با جدیدترین تکنولوژی تولید و یکپارچه شده با رویه

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۰۰×۶۵×۸۵	WS-101	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰)
۱۲۰×۶۵×۸۵	WS-121C	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن وسط
۱۲۰×۶۵×۸۵	WS-121R	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن راست
۱۲۰×۶۵×۸۵	WS-121L	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن چپ
۱۵۰×۶۵×۸۵	WS-151C	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن وسط
۱۵۰×۶۵×۸۵	WS-151R	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن راست
۱۵۰×۶۵×۸۵	WS-151L	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن چپ
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-191C	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن وسط
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-191R	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن راست
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-191L	سینک تک لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن چپ



□ سینک دو لگن

سینک دو لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰)
WS-152



- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- رویه ساخته شده و تقویت شده از استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۵۰×۶۵×۸۵	WS-152	سینک دو لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰)
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-192C	سینک دو لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن وسط
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-192R	سینک دو لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن راست
۱۹۰×۶۵×۸۵	WS-192L	سینک دو لگن (لگن صنعتی به ابعاد ۶۰×۴۵×۳۰) لگن چپ



GASSO

وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل
PWF-150



□ وان شستشو

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل
- رویه ساخته شده و تقویت شده از استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- قابلیت تجهیز با سبد استنلس استیل (۲ تا ۴ عدد سبد با توجه به طول وان)
- چهار چرخ گردان مستحکم ، دو عدد قفل شونده (مدل های متحرک)

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -120	وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -150	وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل
۱۶۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -190	وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -15F	وان چلو صافکنی با اسکلت پروفیل استیل و شبکه روی سطح وان
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -15M	وان چلو صافکنی متحرک با اسکلت پروفیل استیل و شبکه روی سطح وان
۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -19F	وان چلو صافکنی با اسکلت پروفیل استیل و شبکه روی سطح وان
۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -19M	وان چلو صافکنی متحرک با اسکلت پروفیل استیل و شبکه روی سطح وان
۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -12PG	وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل همراه با دو سبد
۱۵۰ × ۶۵ × ۸۵	PWF -15PG	وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل همراه با چهار سبد



تجهیزات استنلس استیل

□ طبقه بندی استیل

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- قفسه بندی سردخانه مجهز به قابلیت جابجایی کامل هوا
- قابلیت سفارش به صورت ثابت و یا متحرک

قفسه ظروف استیل با ۶ طبقه مسطح
MG-3



قفسه بندی استیل با ۴ طبقه مشبک و پایه پروفیلی
MG-8

□ جالباسی استیل

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- مجهز به قفل و هواکش

جالباسی با ۱ در بلند، استیل

Z1-a



جالباسی با ۲ در بلند، استیل

Z1-b



جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل

Z3-b



ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۹۲×۴۲×۱۹۶	MG-3	قفسه ظروف استیل با ۶ طبقه مسطح
۹۲×۴۲×۱۵۰	MG-5	قفسه بندی استیل با ۳ طبقه مسطح و پایه پروفیلی
۹۲×۴۲×۲۰۰	MG-6	قفسه بندی استیل با ۴ طبقه مسطح و پایه پروفیلی
۹۲×۴۲×۱۵۰	MG-7	قفسه بندی استیل با ۳ طبقه مشبک و پایه پروفیلی
۹۲×۴۲×۲۰۰	MG-8	قفسه بندی استیل با ۴ طبقه مشبک و پایه پروفیلی
۹۲×۶۰×۱۵۰	MG-9	قفسه بندی استیل با ۳ طبقه مشبک و پایه پروفیلی
۹۲×۶۰×۲۰۰	MG-10	قفسه بندی استیل با ۴ طبقه مشبک و پایه پروفیلی

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۳۳×۵۰×۱۹۷	Z1-a	جالباسی با ۱ در بلند، استیل
۳۳×۵۰×۱۹۷	Z2-a	جالباسی با ۲ در کوتاه، استیل
۳۳×۵۰×۱۹۷	Z3-a	جالباسی با ۳ در کوتاه، استیل
۶۶×۵۰×۱۹۷	Z1-b	جالباسی با ۲ در بلند، استیل
۶۶×۵۰×۱۹۷	Z2-b	جالباسی با ۴ در کوتاه، استیل
۶۶×۵۰×۱۹۷	Z3-b	جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل
۹۹×۵۰×۱۹۷	Z1-c	جالباسی با ۳ در بلند، استیل
۹۹×۵۰×۱۹۷	Z2-c	جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل
۹۹×۵۰×۱۹۷	Z3-c	جالباسی با ۹ در کوتاه، استیل

کابینت زمینی و دیواری

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- رویه تقویت شده با پشتی
- درب های لولایی و کشویی

کابینت دیواری استیل
SCW-32



کابینت زمینی استیل
SCB-6

ابعاد (cm)	مدل	نام محصول
۰۰ × ۳۲ × ۶۰	SCW-32	کابینت دیواری استیل
۰۰ × ۳۲ × ۶۰	CCW-32	کابینت دیواری بدنه رنگی - با در استیل
۰۰ × ۵۰ × ۸۵	SCB-5	کابینت زمینی استیل
۰۰ × ۶۰ × ۸۵	SCB-6	کابینت زمینی استیل
۰۰ × ۵۰ × ۸۵	CCB-5	کابینت زمینی بدنه رنگی - با در و رویه استیل
۰۰ × ۶۰ × ۸۵	CCB-6	کابینت زمینی بدنه رنگی - با در و رویه استیل

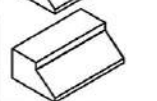
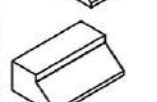
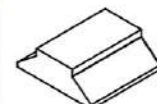


هود مرکزی (سقفی) - استیل
CH-SS



هود دیواری استیل
WH-SS

مدل	نام محصول
CH-AL	هود مرکزی (سقفی) - آلومینیومی
CH-SS	هود مرکزی (سقفی) - استیل
WH-AL	هود دیواری آلومینیومی
WH-SS	هود دیواری استیل



محصولات سفارش خاص این محصولات در کمال زیبایی و نهایت کارایی، جلوه فضای سرو شمارابه اوج شکوهمندی می رسانند. تا در اذهان میهمانان شما خاطره ای فراموش نشدنی نقش بندد. از بوفه های سرد و گرم تا سیستم های نمایش- پخت (Cook&Show) و با استفاده از طیف وسیعی از مواد اولیه، از سنگ و چوب تا استنلس استیل و شیشه، این محصولات گستره ای بی نهایت از طرح های نامحدود را با اندازه ها و کاربری ویژه جهت سالن های پذیرایی لوکس شما فراهم می نمایند.



بوفه سرد Earth

□ بوفه سرد Earth

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- دارای اواپراتور استاتیک
- عایق پولی یورتان تزریقی شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- مجهز به سیستم کنترل ریزپردازنده دیجیتال برای هر قسمت به صورت مجزا
- مجهز به سیستم نورپردازی بسیار زیبا
- مجهز به سنگ گرانیته طبیعی و یا رویه های متفاوت دیگر (مطابق با سفارش)
- قابلیت سفارش بوفه به صورت سرد یا گرم (مطابق با سفارش)
- قابلیت سفارش در اندازه های مختلف



یوفه سرد Galaxy

□ یوفه سرد Galaxy

- ساخته شده از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۴، ۱۸/۱۰
- دارای اوپراتور استاتیک
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- مجهز به سیستم کنترل ریزپردازنده دیجیتال برای هر قسمت به صورت مجزا
- مجهز به سیستم نورپردازی بسیار زیبا
- مجهز به سنگ گرانیات طبیعی و یا رویه های متفاوت دیگر (مطابق با سفارش)
- قابلیت سفارش بخش های مختلف یوفه به صورت سرد یا گرم (مطابق با سفارش)
- قابلیت سفارش در اندازه های مختلف



بوفه گرم Kings



□ بوفه گرم Kings

- استفاده از طیف بسیار گسترده ای از مواد اولیه از جمله گرانیث، شیشه و استنلس استیل
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، ۳۰۴ AISI
- صفحه‌های گرم با المنت حرارتی با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به لامپ‌های گرمایشی جهت گرم نگه داشتن قسمت فوقانی غذا
- قابلیت تجهیز با ظرف های Chafing Dish جهت انجام بهترین سرو ممکن
- مجهز به شیشه سیکوریت مقاوم
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت ساخت بوفه به صورت سرد یا گرم مطابق سفارش
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع





پیشخوان سرو غذا (موج)



□ موج

- نهایت کیفیت و کارایی در سرویس دهی به مشتری
- اجزاء تشکیل دهنده این محصول به گونه ای طراحی شده اند تا نهایت انعطاف پذیری و کارایی را جهت سرویس به مشتریان فراهم کنند.
- دوام و کیفیت حاصل شده به لحاظ استفاده از بهترین مواد اولیه و طراحی منحصر به فرد، موج را به محصولی جذاب برای سرو ایده آل تبدیل می کند.
- بنا به نیاز و درخواست شما، موج از انواع بخش ها مانند اجاق سرامیکی یا برقی، کانتر گرم بن ماری، گریدل، و انواع یخچالها و فریزرها تشکیل می شود.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- رویه ساخته شده از سنگ گرانیت طبیعی یا مصنوعی طبق درخواست
- مجهز به شیشه سیکوریت، صفحه عطسه گیر و نورپردازی
- ریزپردازشگر دیجیتال جهت کنترل سیستم های گرمایشی و سرمایشی
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر



پیشخوان سرو صبحانه (پروانه)
BUTTERFLY

□ پروانه

- این محصول برای ایجاد سرمایش، نگهداری و پخت با نمایش (Cook & Show) طراحی شده است.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- فضای نمایش سرد جهت مواد غذایی تازه از جمله غذای دریایی و مواد لبنی یا پروتئینی
- دارای گریدل چدنی و پلیت برقی
- رویه ساخته شده از گرانیته طبیعی یا مصنوعی طبق سفارش
- مجهز به شیشه نشکن (سکوریت) و شیشه عطسه گیر
- صفحه گریدل و گرم مجهز به کلید ۶ حالت جهت کنترل ظرفیت گرمایی
- توان الکتریکی واحد سرد ۶/۲x۱ کیلووات
- توان الکتریکی واحد گرم ۵x۲ کیلووات



نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
کانتینر صبحانه پروانه	BUTTERFLY	۲۱۲x۱۶۹x۱۴۵	2.2 3PH



سالاد بار قالبچه

□ سالاد بار مدل قالبچه

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- نورپردازی دکوراتیو مطابق درخواست
- مجهز به اواپراتور استاتیک
- بردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- رویه از سنگ گرانیت طبیعی
- دمای کار بین ۸-۱ درجه سانتیگراد حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- مجهز به شیشه سیکوریت مقاوم
- کمپرسور هوای خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- قابلیت ساخت بوفه به صورت سرد یا گرم مطابق سفارش





□ سالاد بار مدل قایق

- وان ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مجهز به سیستم نورپردازی در صورت درخواست
- اواپراتور استاتیک (مدل سرد)
- قابل تجهیز با لگن بن ماری یا بدون لگن جهت استفاده یکپارچه از کل سطح سرو
- طراحی شده با سنگ گرانیت طبیعی
- ریزپردازشگر دیجیتال برای کنترل سیستم سرمایش
- میرد R1۳۴a دوستدار لایه ازن
- کمپرسور از نوع بسته



سالاد بار قایق
Boat

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
سالاد بار قایقی با لگن سرد رویه سنگ و بدنه با روکش چوب طبیعی	BOAT-C	۳۷۰×۱۴۰×۱۱۲	2.1 1PH
هات بوخت قایقی با بن ماری گرم رویه سنگ و بدنه با روکش چوب طبیعی	BOAT-H	۳۷۰×۱۴۰×۱۱۲	3 1PH





سالاد بار و هات بوفت چوبی
SRM , HBM



□ سالاد بار و هات بوفت چوبی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- مجهز به شیشه پلکسی عطسه گیر
- اواپراتور استاتیک (مدل سرد)
- مناسب جهت ظروف بن ماری
- کنترل ترموستاتیک دما ۸ الی ۱۱ درجه سانتیگراد
- دارای طبقات در چهار طرف جهت استفاده کاربر
- کمپرسور هوای خنک از نوع بسته (مدل سرد)
- مبرد R۱۳۴a دوستدار لایه ازن (مدل سرد)
- پردازشگر دیجیتال برای کنترل سیستم
- توان کمپرسور ۱/۴ اسب بخار

نام محصول	مدل	ابعاد (cm)	قدرت برق (kw)
سالاد بار چوبی (بوفه سرد)	SRM	۱۴۵ × ۱۴۵ × ۱۸۰	2.1 1PH
هات بوفت چوبی (بوفه گرم)	HBM	۱۴۵ × ۱۴۵ × ۱۸۰	3 1PH

