

شرکت بهراد گستر آسیا

KIANCAZ Esteel

BehradGostarAsia



KIANCAZ Esteel

کیان گاز استیل

شرکت بهراد گستر آسیا

KIANCAZ **Esteeel**

BehradGostarAsia



تجهيزات جانبی پخت

- 11 اجاق گاز گریدل
- 11 اجاق گاز چهار شعله
- 12 فر طبخ مرغ
- 12 کباب پز سنتی
- 13 گرمخانه گرم و مرطوب
- 14 گرمخانه الکتریکی



پشتیبانی پخت

- 15 پاتیل خیساندن برنج
- 15 هود دیواری - مرکزی
- 16 تانکر مولد آب گرم
- 17 مولد آب جوش



کیان گاز

- 1 معرفی شرکت
- 2 محصولات و ویژگی ها



آشپزخانه سیار

- 3 آشپزخانه سیار کانتینری



تجهيزات پخت

- 4 دیگ چلوپز مکعب
- 5 دیگ چلوپز استوانه ای
- 6 دیگ خورشت پز مکعب
- 7 دیگ خورشت پز استوانه ای
- 8 دیگ سرخ کن مکعب
- 9 دیگ سرخ کن استوانه ای
- 10 کباب پز نواری

CONTENTS

فهرست



ماشین های شست و شو

- 27 ماشین ظرفشویی سری کانوایی
- 28 ماشین ظرفشویی سری هودتایپ
- 29 دستگاه سیخ شوی



انبارش

- 30 فریزر ایستاده - یخچال ایستاده کبابی



خطوط سلف سرویسی

- 31 سالاد بار
- 32 کانتر گرم بن ماری
- 33 کانتر سرد
- 34 کانتر ساده
- 35 کانتر قاشق و چنگال
- 36 کانتر صندوق



آماده سازی

- 18 ترولی آب چکان
- 18 ترولی حمل بن ماری
- 19 ترولی حمل بشقاب
- 19 ترولی حمل ظروف کثیف
- 20 ترولی حمل کباب
- 20 ترولی حمل مواد
- 21 میز کار
- 21 سینک شستشو
- 22 میز سبزی خرد کنی
- 22 میز قصابی
- 23 وان شستشو



ماشین های آماده سازی

- 24 سیب زمینی پوست کن
- 24 سبزی خرد کن بشقابی
- 25 چرخ گوشت
- 25 سیب زمینی خلال کن
- 26 کباب سیخ گیر

مهمترین محصولات کیان گاز

- دستگاه چلوپز جهت پخت برنج بدون ایجاد ته دیگ و مصرف روغن
- دستگاه خورشت پز نسوز و نچسب
- دستگاه کباب پز نواری بدون تولید دود و بو
- مولد آبجوش صنعتی
- گرمخانه های گرم و مرطوب جهت نگهداری غذا
- تانکر ذخیره آب و نمک
- فر های طبقاتی طبخ مرغ، کوکو، ته چین
- دستگاه کباب سیخ کن
- دستگاه سیخ شور
- تمام تجهیزات جانبی مورد نیاز آشپزخانه های صنعتی و فست فود

ویژگی های منحصر به فرد محصولات کیان گاز

- استفاده بهینه از فضای آشپزخانه
- صرفه جویی در نیروی انسانی و کاهش وابستگی به نیروی ماهر
- صرفه جویی در مصرف برنج به میزان ۱۰% (حذف ته دیگ)
- صرفه جویی در مصرف روغن به میزان ۶۰%
- حذف دود و حرارت و پخت یکنواخت کباب
- شستشوی آسان دستگاه ها به دلیل تعبیه شیر تخلیه
- ارائه خدمات مهندسی و مشاوره رایگان

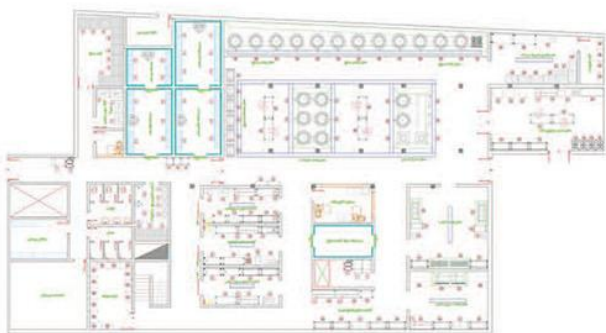


خدمات قابل ارائه

- بازدید از سایت پروژه و ارائه نقشه های چیدمان و تاسیسات
- ارائه خدمات آموزشی با استفاده از تیم تخصصی آشپزی و ارائه راهکارهای مناسب جهت نهادینه سازی سلامت طبخ
- نظارت بر فرایند ساخت و بازسازی مطابق با نقشه های تاسیساتی
- انعطاف پذیری در ساخت تجهیزات مطابق با نیازهای سازمان
- تجهیز کامل آشپزخانه
- ارائه خدمات پیشگیرانه بعد از راه اندازی پروژه به صورت دوره ای
- آموزش تیم فنی پروژه جهت ارائه خدمات لحظه ای و ساده
- برگزاری سمینار های تخصصی و آموزشی در خصوص نحوه بکارگیری و نگهداری از تجهیزات
- ارائه گارانتی یکساله محصولات و ۱۰ سال خدمات پس از فروش

خدمات رایگان پیش از فروش

- بازدید از آشپزخانه قبل از تجهیز و برآورد مشکلات و نقایص موجود
- طراحی نقشه چیدمان آشپزخانه به صورت دو بعدی و سه بعدی
- طراحی نقشه تاسیسات و اجرایی
- ارائه راهکارهای افزایش سلامت طبخ و ضریب ایمنی بهداشت در منوی غذایی
- ارائه مشاوره در خصوص طراحی سپتیک، مخازن گاز آشپزخانه و...



CONTENTS

فهرست



فست فود و کافی شاپ

- 38 فر پیتزا پزریلی
39 اجاق گاز رو باز
39 اجاق گاز گریدل
40 ذغالی برگر
40 سرخ کن
41 تاپینگ پیتزا



فست فود کیان

- 37 فر کامبی (گازی - برقی)

آشپزخانه سیار کانتینری

این شرکت به عنوان اولین و بزرگترین تولید کننده آشپزخانه سیار کانتینری در ایران می باشد که این محصول قابلیت طراحی و اجرا در کانکس و یا کانتینر از ۱۰۰ الی ۷۰۰ پرس غذا در هر وعده به عنوان ظرفیت را دارا می باشد

بخش های مختلف این آشپزخانه

انبارش شامل انبار و سردخانه ها
آماده سازی شامل برنج، سبزی و گوشت
پخت شامل پخت کباب و پخت برنج، خورش و سرخ کردنی ها



امکانات و تجهیزات

سردخانه بالای صفر و زیر صفر به همراه قفسه ها
قفسه های انبار مواد اولیه
پاتیل خیساندن برنج
میزهای کار و قصابی
سینک شست و شو و کابینت دیواری
چرخ گوشت، پوست کن و خلال کن
کباب پز نواری یا تابشی
گرمخانه گرم و مرطوب
دیگ چلوپز دو جداره
دیگ خورش پز سه جداره با سیستم روغن داغ
دیگ سرخ کن ترموستاتیک دو جداره
مولد آبجوش
تانکر ذخیره آب به همراه پمپ
هود دیواری به همراه سیستم تهویه
آبگرمکن
محل قرار گیری کپسول های گاز
ژنراتور تولید برق
آبراه و سیستم تخلیه فاضلاب





KIANCAZ Esteel

دیگ چلوپز مکعب



مشخصات فنی

۳۰-۴۰-۵۰	ظرفیت پخت (کیلوگرم)
۲۵۰-۳۰۰-۳۸۰	حداکثر حجم دیگ (لیتر)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۲	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱۱۴۰-۱۱۴۰	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۱۵۳۰-۱۳۴۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۱۰۰-۹۴۰	قطر (میلیمتر)

سه جداره از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال با کف سه لایه (استیل، آلومینیوم، استیل) جهت جلوگیری از ته گرفتن و انتقال حرارت دارای درب دو جداره از ورق استنلس استیل ۳۰۴ روکش بدنه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ دارای پایه های قابل تنظیم دارای سیستم لولای درب ایمن قفل دار مجهز به شیر تخلیه سریع به اندازه ۲/۵ اینچ وجود سوپاپ اطمینان ثانویه و فشارسنج به منظور افزایش ایمنی در دیگ استفاده از شیر گازی ترموکوپل دار به منظور افزایش ایمنی و نیز استفاده از شعله های خطی تمام استیل به منظور افزایش راندمان حرارتی دارای عایق حرارتی پشم سنگ فشرده جهت ممانعت از داغ شدن بدنه و استفاده بهینه از سوخت به ضخامت ۹۰ میلیمتر استفاده از لاستیک آب بندی کاملا بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب (FOOD GRADE) دارای شیر آب شاور در رویه دستگاه جهت شستشو و بارگیری دستگاه (در صورت سفارش مشتری) زمان جوش آمدن حداقل پس از ۴۰ دقیقه

مزایا

صرفه جویی در مصرف برنج (طبخ بدون ته دیگ) ۱۰ تا ۱۲٪
کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶/۲٪
کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار به میزان ۶۰٪
صرفه جویی در مصرف روغن به میزان ۶۰٪
صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
نیاز به فضای کمتر به دلیل حذف فر دمکن
کاملاً بهداشتی و مقاوم
شستشوی راحت و آسان

دیگ چلوپز استوانه ای

۳۰-۴۰-۵۰	ظرفیت پخت (کیلوگرم)
۲۵۰-۳۰۰-۳۸۰	حداکثر حجم دیگ (لیتر)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۴	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۲	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۱۱۲۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۵۵۰	قطر (میلیمتر)



مشخصات فنی

دو جداره - بدنه اصلی دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۲ میلیمتر
 قسمت کف دیگ از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۴ میلیمتر
 روکش خارجی دستگاه ساخته شده از ورق استنلس استیل روکش دار خش دار ۳۰۴
 دارای درب دو جداره آبکش از استنلس استیل ۳۰۴
 استفاده از عایق فشرده پشم سنگ به ضخامت ۹۰ میلیمتر جهت جلوگیری از اتلاف انرژی و استفاده بهینه از مصرف سوخت
 قسمت آتشخانه از ورق ۴۳۰ استنلس استیل به ضخامت ۲ میلیمتر با مقاومت بالا در مقابل حرارت
 دارای شیر تمام استیل جهت تخلیه آب و برنج و شستشوی آسان دیگ به قطر ۲/۵ اینچ
 استفاده از ۶ برنر خطی تمام استیل به منظور افزایش راندمان حرارتی
 استفاده از شیر گازی ترموکوپل دار به منظور افزایش ایمنی دستگاه
 استفاده از لاستیک آب بندی کاملا بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب (FOOD GRADE)
 دارای شیر ورودی آب در رویه دستگاه جهت شستشو و بارگیری
 زمان جوش آمدن حداقل پس از ۳۵ دقیقه
 دارای آبکش تمام پانچ شده (بدنه و کف) به ارتفاع ۴۰ سانتیمتر

مزایا

صرفه جویی در مصرف برنج (طبخ بدون ته دیگ) ۱۰ تا ۱۲٪
 کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶/۲٪
 کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار به میزان ۶۰٪
 صرفه جویی در مصرف روغن به میزان ۶۰٪
 صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
 نیاز به فضای کمتر به دلیل حذف فر دمکن
 کاملا بهداشتی و مقاوم
 شستشوی راحت و آسان

دیگ خورش مکعب

۳۰۰-۵۰۰-۷۰۰	ظرفیت پخت (نفر)
۱۷۰-۲۵۰-۳۰۰	حداکثر حجم دیگ (لیتر)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۲-۳	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۲	فشار گاز مورد نیاز (psi)



مشخصات فنی

چهار جداره - دارای محفظه پخت از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال با کف سه لایه (استیل، آلومینیوم، استیل) جهت جلوگیری از ته گرفتن و انتقال حرارت دارای درب دو جداره از ورق استنلس استیل ۳۰۴ روکش بدنه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ دارای سیستم روغن داغ شامل یک جداره میانی دارای روغن صنعتی حرارتی جهت توزیع یکنواخت حرارت دارای پایه های قابل تنظیم دارای سیستم کنترل حرارت و دما (شیر ترموستاتیک) به سفارش مشتری دارای سیستم لولای یکپارچه و دارای قفل در سیستم لولا تخلیه راحت و کامل، بدون نیاز به خم کردن مجموعه دیگ مجهز به شیر تخلیه سریع به قطر ۲ اینچ استفاده از شیر گازی ترموکوپل دار به منظور افزایش ایمنی و نیز استفاده از شعله های خطی تمام استیل به منظور افزایش راندمان حرارتی (به سفارش مشتری) دارای عایق حرارتی پشم سنگ فشرده جهت ممانعت از داغ شدن بدنه و استفاده بهینه از سوخت به ضخامت ۹۰ میلیمتر استفاده از لاستیک آب بندی کاملا بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب به منظور عدم ایجاد واکنش شیمیایی بین لاستیک و مواد غذایی (FOOD GRADE) دارای سیستم حفاظت در مقابل نشت گاز (ترموکوپل) و سیستم جرّقه زن الکترونیکی (به سفارش مشتری) دارای شیر آب شاور در رویه دستگاه جهت شستشو و بارگیری دستگاه (به سفارش مشتری)

مزایا

کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶٪
کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار حدود ۶۰٪
جلوگیری از ته گرفتگی
صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
کاملاً بهداشتی و مقاوم
شستشوی راحت و آسان

دیگ خورشت استوانه ای

۱۷۰	۲۵۰	۳۰۰	لیتر	ظرفیت پخت (کیلوگرم)
۳۰۰	۵۰۰	۷۰۰	نفر	
۱۹۰	۳۰۰	۳۳۰	وزن دستگاه (کیلوگرم)	
گاز شهری/گاز مایع			سوخت مصرفی	
۲	۳	۴	مصرف سوخت (متر مکعب در ساعت)	
۱/۴	۲	۲	فشار گاز مورد نیاز (psi)	
۱۱۲۰	۱۱۲۰	۱۱۲۰	ارتفاع (میلیمتر)	
۱۳۶۰	۱۵۸۰	۱۶۸۰	طول (میلیمتر)	
۹۶۰	۱۱۸۰	۱۲۸۰	عرض (میلیمتر)	



مشخصات فنی

سه جداره - بدنه اصلی دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۲ میلیمتر
 قسمت کف دیگ از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۴ میلیمتر
 روکش خارجی دستگاه ساخته شده از ورق استنلس استیل روکش دار خش دار ۳۰۴ ال
 دارای درب دو جداره
 استفاده از عایق فشرده پشم سنگ به ضخامت ۹۰ میلیمتر جهت جلوگیری از اتلاف انرژی و استفاده بهینه از مصرف سوخت
 قسمت آتشدان از ورق ۴۳۰ استنلس استیل به ضخامت ۲ میلیمتر با مقاومت بالا در مقابل حرارت
 دارای شیر تمام استیل جهت تخلیه به قطر ۲ اینچ
 استفاده از شیر گازی ترموکوپل دار به منظور افزایش ایمنی و نیز استفاده از برندهای خطی تمام استیل به منظور افزایش راندمان
 حرارتی (به سفارش مشتری)
 دارای جداره میانی از روغن صنعتی حرارتی جهت توزیع یکنواخت حرارت
 استفاده از لاستیک آب بندی کاملاً بهداشتی از جنس سیلیکون در دور درب (FOOD GRADE)
 مجهز به سیستم کنترل حرارت و دما (ترموستاتیک) به سفارش مشتری
 دارای شیر ورودی آب در رویه دستگاه جهت شستشو و بارگیری

مزایا

جلوگیری از ضایعات و ته گرفتگی (نسوز و نجسب بودن)
 کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶٪
 کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار حدود ۶۰٪
 قابلیت پخت انواع خورشت و حتی غذاهای حساس نظیر، حلیم و شله زرد
 صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
 کاملاً بهداشتی و مقاوم
 شستشوی راحت و آسان

دیگ سرخ کن مکعب

۱۷۰	حداکثر حجم دیگ (لیتر)
۲۹۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۳-۲	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۲	فشار گاز مورد نیاز (psi)
۱۱۱۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۳۴۰	طول (میلیمتر)
۹۴۰	عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

چهار جداره - دارای محفظه پخت از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال با کف سه لایه (استیل، آلومینیوم، استیل) جهت جلوگیری از ته گرفتن و انتقال حرارت دارای درب دو جداره از ورق استنلس استیل ۳۰۴ روکش بدنه تک ورق استنلس استیل ۳۰۴ دارای پایه های قابل تنظیم تخلیه راحت و کامل، بدون نیاز به خم کردن مجموعه دیگ مجهز به شیر تخلیه سریع به اندازه ۲ اینچ

مزایا

جلوگیری از ته گرفتن و سوختن روغن
کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶٪
کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار به میزان ۶۰٪
صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
کاملاً بهداشتی، مدرن و مقاوم
شستشوی راحت و آسان

دیگ سرخ کن استوانه ای

۱۷۰	حداکثر حجم دیگ (لیتر)
۱۳۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۲/۵	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۲	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۹۵۰	ارتفاع (میلیمتر)
۹۰۰	قطر (میلیمتر)



مشخصات فنی

دو جداره - بدنه اصلی دیگ ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۲ میلیمتر با کف سه لایه (استیل، آلومینیوم، استیل) جهت توزیع یکسان حرارت
 روکش خارجی دستگاه ساخته شده از ورق استنلس استیل روکش دار خش دار ۳۰۴
 دارای درب تک جداره و لولای تمام استیل
 استفاده از عایق فشرده پشم سنگ به ضخامت ۹۰ میلیمتر جهت جلوگیری از اتلاف انرژی و استفاده بهینه از مصرف سوخت
 قسمت آتشخانه از ورق ۴۳۰ استنلس استیل به ضخامت ۲ میلیمتر با مقاومت بالا در مقابل حرارت
 دارای شیر تمام استیل جهت تخلیه و شستشوی آسان دیگ به قطر ۲ اینچ
 استفاده از شیر گازی ترموکوپل دار به منظور افزایش ایمنی و نیز استفاده از برنر های خطی تمام استیل به منظور افزایش راندمان حرارتی
 دارای سیستم کنترل حرارت و دما (ترموستاتیک) به سفارش مشتری

مزایا

کاهش مصرف سوخت به میزان ۳۶٪
 کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار به میزان ۶۰٪
 صرفه جویی در نیروی انسانی به میزان ۵۰٪
 کاملا بهداشتی، مدرن و مقاوم
 شستشوی راحت و آسان

کباب پز مدل SP2000-SP700

SP2000	SP700	مدل
۲۰۰۰	۷۰۰	ظرفیت پخت گوینده (سیخ در ساعت)
۱۰۰۰	۵۰۰	ظرفیت پخت جوجه، گوجه و ماهی (سیخ در ساعت)
گاز شهری / گاز مایع		سوخت مصرفی
۱۰۷۰	۲۵۰	وزن (کیلوگرم)
۱۶۰۰	۱۴۰۰	ارتفاع (میلیمتر)
۲۵۰۰	۱۰۰۰	طول (میلیمتر)
۹۳۰	۸۲۰	عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

بدنه خارجی دستگاہ از ورق استنلس استیل و داخلی تمام لعاب
 قابلیت تنظیم سرعت بوسیله اینورتر
 دارای سیستم حرارت سنج دیجیتال
 مجهز به سیستم شمارشگر سیخ ها توسط چشم الکترونیک
 توانایی انجام کار در زمان قطع برق
 دارای قابلیت تفکیک روغن کباب بصورت بهداشتی و قابل استفاده
 قابلیت تامین آب گرم مصرفی آشپزخانه در مدل SP2000



مزایا

عدم انتشار حرارت و دما در محیط کار
 عدم احتیاج به آشپز ماهر
 عدم ایجاد دود در حین پخت
 عدم ریزش کباب
 پخت یکنواخت کباب
 دارای ۲ سال گارانتی و ۱۰ سال خدمات پس از فروش

اجاق گاز گریدل

۲۰۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۱/۵	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۱۰۰۰×۹۰۰×۹۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



موارد مصرف

جهت پخت استیک و همبرگر در فست فود ها و آشپزخانه ها

مشخصات فنی

بدنه تماما ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴
 مشعل از جنس استیل و بصورت یکپارچه
 رویه از چدن با Food Grade
 دارای شیر ترموکوپل دار و پیلوت جهت امنیت بیشتر
 دارای پایه های قابل ریگلاژ از جنس استنلس استیل
 در دو مدل تمام گریل و نیم گریل (رومیزی - کابینت دار و فردار)
 قابل ساخت در مدل های گازی و برقی

اجاق گاز ۴ شعله

۲۰۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۱/۵	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۱۰۰۰×۹۰۰×۹۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



موارد مصرف

پخت انواع غذا در حد محدود
 استفاده های جانبی در آشپزخانه

مشخصات فنی

رویه بیرونی و درب فر دستگاه از ورق استنلس استیل ۳۰۴
 روکش داخلی فر دستگاه از ورق گالوانیزه یا استیل
 دارای شعله های چدنی ۱۸ سانتیمتری و چدن های رویه ۴۴*۴۴ سانتیمتری
 دارای پایه های قابل تنظیم
 در بخش فر دارای عایق حرارتی به ضخامت ۳۰ میلیمتر
 در دو مدل رو بسته و رو باز، فردار و بدون فر
 قابل ساخت در مدل های گازی و برقی

فر طبخ مرغ

۳۰۰ پرس مرغ در ساعت	ظرفیت پخت
۲۰۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۱/۵	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۱۲۰۰	ارتفاع (میلیمتر)
۹۰۰	طول (میلیمتر)
۹۰۰	عرض (میلیمتر)

مزایا

پخت ته چین و برشته نمودن مرغ
پخت انواع غذا های فریز



مشخصات فنی

رویه بیرونی و درب دستگاہ از ورق استنلس استیل ۳۰۴
رویه داخلی دستگاہ از ورق گالوانیزه
دارای ۳ عدد سینی آکومینیومی به ضخامت ۲ میلیمتر
دارای شعله چدنی ۵۰
دارای پایه های قابل تنظیم
در دو جداره دارای عایق حرارتی به ضخامت ۳۰ میلیمتر

کباب پز سنتی

۱۳۰-۱۰۰-۸۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۲	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۹۱۰-۹۱۰-۹۱۰	ارتفاع (میلیمتر)
۲۰۰۰-۱۵۰۰-۱۰۰۰	طول (میلیمتر)
۵۶۰-۴۶۰	عرض (میلیمتر)

مزایا

جهت پخت انواع کباب



مشخصات فنی

کلیه کاور ها از جنس استنلس استیل به ضخامت ۱ میلیمتر
مجهز به پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت
چهارچوب از پروفیل ۲*۴*۴۰ از جنس استنلس استیل

گرمخانه گرم و مرطوب

ظرفیت پخت (بن ماری)	۳۰۰ پرس (۱۰ ظرف بن ماری)
وزن کل (کیلوگرم)	۱۶۰
سوخت مصرفی	گاز شهری / گاز مایع
حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)	۱
فشار گاز مورد نیاز	۱/۴
ارتفاع (میلیمتر)	۲۰۰۰
طول (میلیمتر)	۷۰۰
عرض (میلیمتر)	۷۰۰

مشخصات فنی

۵ طبقه دو درب تماما از استنلس استیل ۳۰۴
 دارای ۱۰ ظرف بنماری ۱/۱ یا ۲/۱
 بدنه از ورق استنلس استیل به ضخامت ۱ میلیمتر
 شاسی از پروفیل ۴۰*۴۰
 دو جداره و دارای عایق حرارتی
 دارای شناور (فلوتر) و درجه (گیج) نشان دهنده درجه حرارت
 دارای رطوبت ۷۰% و حرارت ۷۰ درجه سانتیگراد

مزایا

نگهداری غذا در مدت زمان طولانی بدون کاهش کیفیت غذا
 امکان استفاده در پشت خطوط سلف سرویس به عنوان پشتیبان کانتینرهای گرم
 امکان نگهداری انواع غذاها مانند: برنج، خورش، کباب



مشخصات فنی

۵ طبقه دو درب تمام از استنلس استیل ۳۰۴ روکش دار خش دار
 دارای ۱۰ ظرف بنماری ۱/۱ به عمق ۲۰ سانتیمتر
 دارای سیستم دمای دیجیتالی
 دارای عایق پشم سنگ فشرده به ضخامت ۵ سانتیمتر
 دارای دو المنت اروپایی با توان ۱۵۰۰ وات به صورت دایره ای در قسمت پشتی دستگاه
 دارای دو دستگاه فن با توان ۳۸ وات جهت گردش هوای گرم داخل محفظه
 دارای دو دستگیره درب قفل شونده
 دارای لاستیک آب بندی دور درب دارای گرید بهداشتی
 دارای پایه قابل ریگلاژ ۶۰ میلیمتری
 دارای قابلیت جابجایی طبقات و تغییر فواصل بین آنها
 دارای قابلیت تبدیل به گرمخانه متحرک چرخدار

ظرفیت پخت	۳۰۰ پرس (۱۰ ظرف بن ماری)
وزن کل (کیلوگرم)	۱۳۰
سوخت مصرفی	برقی
حداکثر برق مصرفی (کیلو وات ساعت)	۳
ارتفاع (میلیمتر)	۱۷۲۵
طول (میلیمتر)	۸۹۵
عرض (میلیمتر)	۷۳۵

مزایا

نگهداری انواع غذاها
 امکان حمل غذا به صورت گرم از بخش پخت به سالن سرو



پاتیل خیساندن برنج

۲۵۰ - ۱۷۰	ظرفیت (لیتر)
۷۰ - ۵۰	ظرفیت (کیلوگرم برنج)
۴۸ - ۳۵	وزن کل (کیلوگرم)
۱۰۲۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۱۰۰ - ۱۰۰۰	طول (میلیمتر)
۹۲۰ - ۷۰۰	عرض (میلیمتر)



مزایا

تسهیل در امر خیساندن برنج و انتقال دیگ
 جلوگیری از پرت برنج
 کاملا بهداشتی و مقاوم

مشخصات فنی

پاتیل تماما یکپارچه از ورق استنلس استیل به ضخامت ۲ میلیمتر
 دارای پایه های مقاوم از لوله های استیل
 دارای یک محور و دو یاتاقان جهت چرخش پاتیل
 قابلیت افزودن چرخ به پایه ها

هود دیواری - مرکزی

نامحدود
 ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



مزایا

قابلیت موتناژ در محل و در نتیجه عدم محدودیت در تغییر ابعاد و حمل هود



مشخصات فنی

دو مدل چیدمان هود مرکزی و کناری
 تماما ساخته شده از استنلس استیل
 دارای کابل کشی و چراغ تونلی
 دارای فیلتر تهویه در سرتاسر هود
 دارای چهارچوب از پروفیل استیل
 رویه از ورق استیل به ضخامت ۱ میلیمتر

تانکر مولد آب گرم



مشخصات فنی

۳۰۰۰ - ۲۰۰۰ - ۱۰۰۰	ظرفیت پخت (لیتر)
۴۱۰ - ۳۲۰ - ۲۱۰	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۱۲ - ۸ - ۸	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (PSI)
۳۱۰۰ - ۳۱۰۰ - ۲۶۳۰	ارتفاع (میلیمتر)
۳۱۹۰ - ۲۴۵۰ - ۱۹۰۰	طول (میلیمتر)
۱۲۷۰ - ۱۲۱۰ - ۱۰۴۰	عرض (میلیمتر)

بدنه اصلی از استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۲ میلیمتر

مجهز به ترموستات و ترمومتر جهت تنظیم درجه حرارت آب و خاموش کردن مشعل

دارای مشعل گازی با هواکش به قدرت ۴۰ کیلو وات و فلنج مخصوص به ضخامت ۴ میلیمتر برای اتصال مشعل گازی به مخزن

دارای قابلیت به جوش آوردن آب پس از ۲۰ دقیقه تا دمای ۸۰ درجه سانتی گراد

قابلیت اتصال به آب شهری و در نتیجه تولید آب گرم مداوم

دارای لوله خروجی به قطر ۲ اینچ و مجهز به پمپ آب داغ برای انتقال آب گرم به داخل آشپزخانه با فشار بالا

دارای چهار پایه از پروفیل ۶۰*۶۰ فولادی به ارتفاع ۱۶۵ سانتیمتر

محفظه کوره از ورق ۳۰۴ به ضخامت ۳ میلیمتر

دارای یک عدد ترموستات با بوشن ۱/۲ اینچ

دارای مخزن ورودی آب به همراه فلوتر به قطر ۲ اینچ جهت کنترل مقدار آب مخزن

مزایا

صرفه جویی در مصرف سوخت به میزان ۳۵٪ بدلیل جلوگیری از پرت حرارتی در قسمت دودکش

سرعت بالا در تولید آب گرم

تامین آب گرم مورد نیاز تجهیزات پخت و آشپزخانه

مولد آب جوش



۱۵۰	ظرفیت (لیتر)
۱۴۵	وزن کل (کیلوگرم)
گاز شهری / گاز مایع	سوخت مصرفی
۱	حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (Psi)
۲۱۱۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۱۶۰	طول (میلیمتر)
۸۲۵	عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

بدنه اصلی از استنلس استیل ۳۰۴ ال به ضخامت ۱ میلیمتر و مخزن اصلی دستگاه از ورق استیل به ضخامت ۲ میلیمتر مجهز به فلوتر به منظور قطع و وصل آب ورودی به دستگاه مجهز به ترموکوپل و کاربراتور گازی به منظور کنترل دما و افزایش ایمنی دستگاه وجود کابینت با درب ریلی جهت قرار گرفتن ظروف وجود دو شعله بر روی کابینت به منظور دم کشیدن و گرم نگه داشتن چای و قهوه وجود ظرفشویی کوچک درب دار و شیر مخلوط آب گرم و سرد به منظور شستشوی ظروف در مجاورت دستگاه استفاده از سیفون و متصل بودن آن به فاضلاب آشپزخانه جهت تخلیه آب های ناشی از شستشوی ظروف زمان اولیه جهت رسیدن آب به نقطه جوش ۴۰ دقیقه میزان آب جوش خروجی از دستگاه معادل ۵/۲ لیتر در دقیقه

مزایا

صرفه جویی در مصرف گاز به میزان ۳۵٪
 سرعت بالا در تولید آبجوش (زمان به جوش آمدن آب پس از ۴۰ ثانیه)
 قابل نصب در طبقات مختلف ادارات و ارگانها جهت تامین آبجوش چای مصرفی کارکنان
 کاهش انتشار حرارت و دما در محیط کار به میزان ۶۰٪
 کاملاً بهداشتی، مدرن و مقاوم

ترولی آب چکان



۳۵	وزن کل (کیلوگرم)
۵۷۵۰۱۳۰۰۰۱۱۹۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

کلاف طبقات از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال

ستون ها از لوله با قطر ۲۵ میلیمتر و با ضخامت ۲ میلیمتر از جنس استنلس استیل ۳۰۴

پوسته چرخ ها از ورق فولادی با روکش گالوانیزه و چرخ بلبرینگی جهت استحکام و ایجاد کمترین صدا در حرکت

قفسه ها از جنس استنلس استیل و یا ترانس با روکش تفلونی

موارد مصرف

جهت آبیگری و دیپوی ظروف شسته شده

ترولی حمل بن ماری



۳۵	وزن کل (کیلوگرم)
۵۸۰ - ۷۷۰ - ۱۱۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت انتقال غذا از قسمت پخت به گرمخانه ها و خطوط سلف سرویس

مشخصات فنی

ساخته شده از ورق و لوله استنلس استیل ۳۰۴

دارای چرخ های مقاوم گردان و ترمز دار

مدل ۱ دارای ۴ ظرف بن ماری ۱/۱

مدل ۲ دارای ۲ ظرف بن ماری ۲/۱

ترولی حمل بشقاب



۳۵	۴۵	وزن کل (کیلوگرم)
۶۵۰×۹۰۰×۱۰۷۰	۶۵۰×۱۱۰۰×۱۰۷۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت انتقال بشقاب یا سینی غذا به سالن

مشخصات فنی

ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال
 دارای سه طبقه قابل برداشت
 دارای چرخ های مقاوم ثابت و متحرک و مجهز به سیستم ترمز
 چهارچوب از لوله استنلس استیل ۳۰۴ با قطر ۲۵ میلیمتر و ضخامت ۲۰ میلیمتر

ترولی حمل ظروف کثیف



۲۷	وزن کل (کیلوگرم)
۴۸۵×۹۵۰×۹۷۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت انتقال سریع و بهداشتی ظروف کثیف از سالن به بخش
 شستشوی ظروف
 کاملاً بهداشتی، مقاوم و مدرن

مشخصات فنی

ساخته شده از ورق و لوله استنلس استیل ۳۰۴
 دارای دو طبقه از استنلس استیل با طبقات قابل برداشت
 دارای چرخ های مقاوم ثابت و متحرک و مجهز به سیستم ترمز
 چهارچوب از لوله استنلس استیل ۳۰۴ به قطر ۲۵ میلیمتر و با ضخامت ۲۰ میلیمتر

ترولی حمل کباب



۴۰	وزن کل (کیلوگرم)
۴۵۰×۱۰۰۰×۱۴۶۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت انتقال سیخ های آماده کباب از آماده سازی گوشت به بخش پخت

مشخصات فنی

چهارچوب از پروفیل ۲۵*۲۵ میلیمتر استنلس استیل ۳۰۴
دارای چرخ های ترمزدار گردان
دارای طبقه از جنس پروفیل آلومینیوم
دارای دستگیره جهت انتقال آسان

ترولی حمل مواد



۳۰	وزن کل (کیلوگرم)
۶۵۰×۱۳۴۵×۹۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت انتقال مواد اولیه به داخل انبار و یا آشپزخانه

مشخصات فنی

چهارچوب ساخته شده از پروفیل استیل ۳۰۴ در اندازه ۳۰*۳۰ سانتیمتر
دارای روکش مقاوم که زیر آن کاملا تقویت و صدا گیری شده
دارای دستگیره مقاوم ساخته شده از لوله استیل ۲۵
رویه از ورق آلومینیوم آجدار ۳ میلیمتری
دارای چرخ های مقاوم ثابت و گردان ترمز دار
دارای دسته از جنس لوله استیل

میز کار



۵۲	۴۲	وزن کل (کیلوگرم)
۶۵۰×۱۸۰۰×۸۵۰	۶۵۰×۱۵۰۰×۸۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت بخش پورسیون و قسمت های مختلف آشپزخانه

مشخصات فنی

اسکلت از پروفیل ۳۰×۳۰×۲ و ۴۰×۴۰×۲ استیل ۳۰۴ ال پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت رویه از ورق استیل ۱ میلیمتر تقویت شده توسط MDF دارای پاتراکی از لوله استیل

سینک شستشو



سه لگن	دو لگن	تک لگن	وزن کل (کیلوگرم)
۱۸۰	۱۵۰	۷۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)
۶۵۰×۱۸۰۰×۸۵۰	۶۵۰×۱۵۰۰×۸۵۰	۷۰×۷۰×۸۵	

موارد مصرف

جهت شستشو ظروف

مشخصات فنی

چهارچوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰×۴۰ میلیمتر دارای پاتراکی از لوله استیل ورق رویه و وان از استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلیمتر دارای درین تخلیه محتویات وان دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه

میز سبزی خردکنی



۸۵	۷۰	وزن کل (کیلوگرم)
۶۵۰×۱۸۰۰×۸۵۰	۶۵۰×۱۵۰۰×۸۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت آماده سازی سبزی

مشخصات فنی

در دو مدل رویه چوب و پلی اتیلن
 اسکلت از پروفیل ۳۰×۳۰×۲ و ۴۰×۴۰×۲ استیل ۳۰۴
 پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت
 رویه از صفحه پلی اتیلن به ضخامت ۵ سانتیمتر
 دارای پاتراکی

میز قصابی



۹۵	۸۰	وزن کل (کیلوگرم)
۶۵۰×۱۸۰۰×۸۵۰	۶۵۰×۱۵۰۰×۸۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

موارد مصرف

جهت آماده سازی گوشت و ماهی

مشخصات فنی

در دو مدل رویه چوب و پلی اتیلن
 اسکلت از پروفیل ۳۰×۳۰×۲ و ۴۰×۴۰×۲ استیل ۳۰۴
 پایه های قابل ریگلاژ از جنس باکالیت
 رویه از صفحه پلی اتیلن به ضخامت ۵ سانتیمتر
 دارای پاتراکی از لوله استیل
 مجهز به کانال جمع آوری و هدایت خون آبه در سه طرف با دو خروجی

وان شستشو



۶۵۰*۱۸۰۰*۸۵۰	۶۵۰*۱۵۰۰*۸۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)
۸۵۰*۱۹۰۰*۸۵۰	۸۵۰*۱۵۰۰*۸۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

چهارچوب از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ به ابعاد ۴۰*۴۰ و ۳۰*۳۰ میلیمتر
 دارای پاتراکی
 رویه وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۱ میلیمتر
 دارای درین تخلیه محتویات وان
 دارای پوشش اطراف وان از ورق استنلس استیل ۳۰۴ جهت زیبایی و استحکام بیشتر
 دارای دیواره پشت رویه جهت جلوگیری از آبریزی قسمت پشت رویه

موارد مصرف

جهت شستشوی مرغ، ماهی و سبزیجات



سیب زمینی پوست کن



مشخصات فنی

P1500	مدل
۵۰۰	ظرفیت تولید (کیلوگرم در ساعت)
۱۰	ظرفیت مخزن (کیلوگرم)
%۷۵	توان مصرفی (KW)
۶۰	وزن کل (کیلوگرم)
۶۴۰×۴۳۰×۱۱۷۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

پایه و بدنه ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴
دارای صفحه سمباده بسیار مقاوم
دارای فیلتر از جنس استنلس استیل
دارای تایمر، استارت، تخلیه، محافظ الکتروموتور و شیر برقی و الکترو موتور گیربکسی

مزایا

این دستگاه جهت پوست گیری سیب زمینی، هویج و بادمجان مورد استفاده قرار میگیرد

سبزی خردکن بشقابی



مشخصات فنی

	مدل
۳۰۰	ظرفیت تولید (کیلوگرم در ساعت)
۱/۱	توان مصرفی (KW)
۷۵	وزن کل (کیلوگرم)
۶۶۰×۸۸۰×۱۱۵۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

درب و بشقاب ساخته شده از آلومینیوم و کاور بیرونی ساخته شده از استیل
دارای میکرو سوئیچ جهت قطع کردن در زمان باز شدن درب
دارای تیغه از استیل
دارای شفت استیل

موارد مصرف

خرد کردن سبزی بدون ایجاد له شدگی

چرخ گوشت ۴۲

مدل	
۱۱۰۰	ظرفیت تولید (کیلوگرم در ساعت)
۳/۵	توان مصرفی (KW)
۱۲۱	وزن کل (کیلوگرم)
۸۶۰×۶۰۰×۱۱۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

بدنه و ماردون از استنلس استیل
 موتور با قدرت ۵/۵ اسب بخار
 سینی با ظرفیت بالای تغذیه

سیب زمینی خلال کن

مدل	
۲۰۰	ظرفیت تولید (کیلوگرم در ساعت)
۰/۵۵ فاز	توان مصرفی (KW)
۲۲	وزن کل (کیلوگرم)
۵۳۰×۳۰۰×۴۸۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

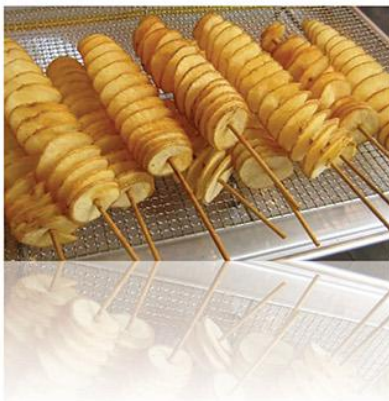


مشخصات فنی

تماما ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴
 دارای قابلیت چهار فرآیند (رنده، برش، خلال و حبه در سایزهای مختلف)

موارد مصرف

جهت خلال کردن سیب زمینی و سالاد زنی



کباب سیخ گیر

4047 صادراتی	مدل
۸۰۰	ظرفیت تولید (سیخ در ساعت)
۷۰	وزن کل (کیلوگرم)
۱۲۰۰×۴۰۰×۴۷۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

عملکرد هیدرولیک
چرخ دار و کم حجم
شمارنده دیجیتال تعداد کباب گرفته شده
عملکرد تزریق عمودی منحصر به فرد بدون تغییر در کیفیت کباب
قابلیت سیخ گیری کباب در اوزان مختلف
مناسب برای تالار ها، رستوران ها و کترینگ هایی که آشپزخانه های کوچک دارند
تمامی قطعات مرتبط با گوشت از جنس استیل
طراحی و تولید انواع قالب های سفارشی طبق درخواست و نیاز مشتری

مزایا

قالب یکپارچه استیل
بدون نیاز به تفلون و دوام طولانی
قالب آلومنیوم با روکش تفلون

ماشین ظرفشویی سری کانوایی

		مدل
۳۰۰۰	۲۰۰۰	ظرفیت (بشقاب در ساعت)
۳۱/۴	۲۴	توان مصرفی (KW)
۲۹۵	۲۳۰	وزن کل (کیلوگرم)
۷۶۵۰۲۱۵۰×۱۶۶۵	۷۶۵۰۲۱۵۰×۱۶۶۵	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴ دو جداره جهت جلوگیری از پرت حرارتی و صدای زیاد شستشو توسط بازوهای تمام استیل دو سرعت و دارا جهت حرکت راست به چپ دارای سیستم آبکشی و شستشو و پیش شستشو

تجهیزات جانبی

تونل خشک کن برقی TA9C جهت مدل C207D
 تونل خشک کن برقی TA12C جهت مدل C304D
 هود کاهنده بخار CVC
 سبد لیوان (۳۶ عدد لیوان) CB3611
 سبد فنجان (۲۰ عدد فنجان) CT2007
 سبد بشقاب (۱۴ عدد بشقاب) CP1814
 سبد سینی (۹ عدد سینی) CV09
 سبد معمولی CG
 سبد قاشقی و چنگال IP8



میز ورود دارای سینک، حفره جمع آوری ضایعات به طول ۱۳۰ سانتی متر TPS130D
 میز ورود ماشین به طول ۷۰ سانتی متر TE70
 میز خروج ماشین به طول ۷۰ سانتی متر TU70

ماشین ظرفشویی سری هود تایپ

KD100A	مدل
۱۲۰۰	ظرفیت (بشقاب در ساعت)
۱۰/۱۲	توان مصرفی (KW)
۱۲۰	وزن کل (کیلوگرم)
۷۳۰×۷۲۰×۱۴۱۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴
 دو جداره جهت جلوگیری از پرت حرارتی و صدای زیاد
 دارای دو سیکل شستشو
 دارای سیستم Air Gap جهت افزایش فشار آب در شستشو



تجهیزات جانبی

سبده مخصوص بشقاب (۱۸ عدد) KDCP18
 سبده معمولی KDCGML
 سبده لیوان (۳۶ عدد لیوان) CB368
 سبده فنجان (۲۰ عدد فنجان) CT2007
 سبده بشقاب سوپ خوری (۱۴ عدد بشقاب) CP1814
 سبده سینی (۷ عدد سینی) CV07
 سبده قاشق و چنگال IP8
 میز ورود یا خروج عرض ۷۰ سانتیمتر ساده TEUKD70
 میز ورود با سینگ و حفره جمع آوری ضایعات به طول ۱۵۰ سانتیمتر TP15FD



دستگاه سیخ شوی

۴۰۰-۷۰۰ سیخ در ۱۰ دقیقه	ظرفیت (سیخ در ساعت)
۰/۳۷	توان مصرفی (KW)
۷۵	وزن کل (کیلوگرم)
۴۵۰×۱۵۵×۹۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)



مشخصات فنی

کاور دستگاه از ورق استیل خش دار و وان شستشو از استیل
 محفظه شستشو سیخ از استیل ضد اسید به ضخامت ۵ میلیمتر
 شاسی دستگاه از پروفیل استیل
 کنتاکتور و کلید های تابلو برق و شاسی فشاری ساخت تله مکانیک
 تایمر ساخت مولتی رنج
 نوع گیربکس مستقیم
 مجهز به شلنگ تخلیه

موارد مصرف

جهت شستشوی سیخ های کباب



فریزر ایستاده

سه درب	دو درب	تک درب	نوع قفسه
۴۱۵	۳۵۰	۱۷۵	وزن کل (کیلوگرم)
۲۳۰۰	۲۳۰۰	۲۳۰۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۹۰۰	۱۶۰۰	۸۰۰	طول (میلیمتر)
۸۵۰	۸۵۰	۸۵۰	عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

بدنه خارجی از ورق استنلس استیل ۳۰۴
 بدنه داخلی از ورق آلومینیوم آندایز شده
 دارای صفحه جدا کننده جداره داخل از خارج از جنس PVC جهت جلوگیری از انتقال سرما
 دارای عایق پلی اورتان جهت نگهداری سرما و جلوگیری از اتلاف انرژی
 دارای کمپرسور با ظرفیت ۱/۳ اسب با گاز R404 (در مدل طول ۸۰) و با توان ۳/۴ اسب (در مدل طول ۱۶۰ و ۱۹۰)
 دارای سیستم دیفر است جهت جلوگیری از برفک زدگی
 دارای درب استیل یا درب شیشه ای دو جداره
 در مدل های زمینی و ایستاده

موارد مصرف

جهت نگهداری مواد فاسد شدنی در آشپزخانه ها



سالاد بار



مشخصات فنی

دارای بدنه چوبی از ورق های MDF و چوب طبیعی مرغوب
 دارای لایت باکس و صفحه عطسه گیر
 رویه از جنس سنگ در طرفین دستگاه
 به ظرفیت ۱۰ عدد بن ماری ۱/۲

موارد مصرف

جهت اردور سالاد در سالن

طرح جزیره	طرح کشتی	مدل
۲۲۰	۱۸۰	وزن (کیلوگرم)
%۵۶	%۵۲	توان مصرفی
۱۶۰۰	۲۵۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۸۷۰	۱۰۵۰	طول (میلیمتر)
۱۱۵۰	۸۵۰	عرض (میلیمتر)



کانتر گرم بن ماری

مدل	طرح چوب	طرح استیل
وزن (کیلوگرم)	۱۷۰-۱۳۰	۱۷۰-۱۳۰
ارتفاع (میلیمتر)	۸۵۰-۸۵۰	۸۵۰-۸۵۰
طول (میلیمتر)	۱۸۰۰-۱۵۰۰	۱۸۰۰-۱۵۰۰
عرض (میلیمتر)	۸۰۰-۸۰۰	۸۰۰-۸۰۰

مشخصات فنی

استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار در رویه، کابینت ها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر در طرح اصلی و ۸/۰ در طرح مروارید) استفاده از دو هیتر برقی (۲۲۰ ولت و ۱۵۰۰ وات) بشقابی استنلس استیل به همراه عایق لاستیکی نسوز مجهز به ترموستات دیجیتالی تمام اتوماتیک جهت قطع و وصل جریان برق هیتر ها استفاده از تخته MDF در زیر ورق رویه کانتر جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا استفاده از دو عدد شیر ورودی و خروجی جهت پر نمودن آب داخل وان و نیز تخلیه آن استفاده از ورق و لوله استنلس استیل ۳۰۴ در رف و ریل مجهز به دو درب بلبرینگی تمام استیل در کابینت زیر استفاده از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری در رف در طرح اصلی و استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در رف ریل در طرح مروارید

موارد مصرف

جهت قرار گیری در خطوط سلف سرویس

کانتر گرم طرح چوب



کانتر گرم طرح استیل



کانتر سرد

مدل	طرح چوب	طرح استیل
وزن (کیلوگرم)	۱۷۰-۱۳۰	۱۷۰-۱۳۰
ارتفاع (میلیمتر)	۸۵۰-۸۵۰	۸۵۰-۸۵۰
طول (میلیمتر)	۱۸۰۰-۱۵۰۰	۱۸۰۰-۱۵۰۰
عرض (میلیمتر)	۸۰۰-۸۰۰	۸۰۰-۸۰۰

مشخصات فنی

استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار در رویه، کابینت ها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر در طرح اصلی و ۰/۸ در طرح مروارید) استفاده از کمپرسور ۳/۴ اسب بخار ساخت شرکت دانفوس آلمان برای سایز ۱۸۰ سانتیمتری و ۱/۲ اسب بخار دانفوس آلمان جهت سایز ۱۵۰ سانتی متری

استفاده از تخته MDF در زیر ورق رویه کانتر جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا

دارای دو محدوده دمایی بالای صفر در محوطه یخچال زیرین و زیر صفر در قسمت داخل وان

استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در رف و ریل

استفاده از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری در رف در طرح اصلی و استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در رف ریل در طرح مروارید

دارای عایق پلی اورتان تزریق شده در اطراف وان و بدنه کابین سرد

موارد مصرف

جهت قرار گیری در خطوط سلف سرویس

کانتر سرد طرح چوب



کانتر سرد طرح استیل



کانتر ساده

مدل	طرح چوب	طرح استیل
وزن (کیلوگرم)	۹۰-۱۲۰	۹۰-۱۲۰
ارتفاع (میلیمتر)	۸۵۰-۸۵۰	۸۵۰-۸۵۰
طول (میلیمتر)	۱۸۰۰-۱۵۰۰	۱۸۰۰-۱۵۰۰
عرض (میلیمتر)	۸۰۰-۸۰۰	۸۰۰-۸۰۰

مشخصات فنی

استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار در رویه، کابینت ها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر در طرح اصلی و ۰/۸ در طرح مروارید) مجهز به چهار عدد پایه استیل قابل تنظیم که در انتهای پایه ها از قطعات تفلونی سخت جهت جلوگیری از ایجاد صدمه به کف سالن استفاده شده استفاده از تخته MDF در زیر ورق رویه کانتر جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا استفاده از ورق و لوله استنلس استیل ۳۰۴ در رف و ریل استفاده از شیشه رنگی ۱۰ میلیمتری در رف در طرح اصلی و استفاده از ورق و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در رف ریل در طرح مروارید

موارد مصرف

جهت قرار گیری در خطوط سلف سرویس

کانتر ساده طرح چوب



کانتر ساده طرح استیل



کانتر فاشق چنگال

مدل	طرح چوب	طرح استیل
وزن (کیلوگرم)	۳۹	۳۹
ارتفاع (میلیمتر)	۱۳۴۰	۱۳۴۰
طول (میلیمتر)	۶۸۰	۶۸۰
عرض (میلیمتر)	۸۰۰-۸۰۰	۸۰۰-۸۰۰

مشخصات فنی

استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار روکش دار در کلیه قسمتها (به ضخامت ۱ میلیمتر در طرح اصلی و ۰/۸ در طرح مروارید)
 استفاده از پایه آلومنیومی بیچی جهت اتصال قسمت بالا و پایین کانتر
 مجهز به چهار عدد پایه استیل قابل تنظیم
 استفاده از تخته MDF در زیر ورق رویه کانتر جهت افزایش استحکام و جلوگیری از هرگونه لرزش و صدا

کانتر فاشق و چنگال طرح استیل



موارد مصرف

جهت قرارگیری فاشق و چنگال در خطوط سلف سرویس



کانتر صندوق

مدل	طرح چوب	طرح استیل
وزن (کیلوگرم)	۸۰	۸۰
ارتفاع (میلیمتر)	۹۰۰	۸۵۰
طول (میلیمتر)	۱۲۰۰	۱۲۰۰
عرض (میلیمتر)	۸۰۰	۸۰۰

مشخصات فنی

استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار در رویه، کابینت ها و صفحات جانبی (به ضخامت ۱ میلیمتر در طرح اصلی و ۸/۰ در طرح مروارید)
استفاده از تخته MDF در زیر رویه کانتر جهت افزایش استحکام
دارای کشو
دارای پایه قابل ریگلاژ از استنلس استیل

موارد مصرف

جهت قرار گیری در خطوط سلف سرویس

کانتر صندوق طرح چوب



کانتر صندوق طرح استیل





فر کامبی استیمر با ظرفیت ۱۰ عدد بن ماری ۱/۱ [گازی]

ظرفیت	سوخت مصرفی	برق ورودی	فشار آب	قطر لوله ورودی گاز	قطر لوله ورودی آب	وزن	طول	عرض	عمق
۱۰ × ۱/۱	گاز شهری	۲۲۰ - ۲۳۰ ولت	۱/۵ - ۲	۳/۴	۳/۴	۲۱۰	۱۱۹۰	۹۲۵	۷۹۳
لوازم جانبی: ریل، میز زیر، قفسه، ترولی									

فر کامبی استیمر با ظرفیت ۱۰ عدد بن ماری ۲/۱ [گازی]

ظرفیت	سوخت مصرفی	برق ورودی	فشار آب	قطر لوله ورودی گاز	قطر لوله ورودی آب	وزن	طول	عرض	عمق
۱۰ × ۲/۱	گاز شهری	۲۲۰ - ۲۳۰ ولت	۱/۵ - ۲	۳/۴	۳/۴	۲۷۰	۱۱۹۰	۱۱۸۰	۱۰۷۰
لوازم جانبی: ریل، میز زیر، قفسه، ترولی									

فر کامبی استیمر با ظرفیت ۱۰ عدد بن ماری ۱/۱ [برقی]

ظرفیت	سوخت مصرفی	برق ورودی	فشار آب	قطر لوله ورودی گاز	قطر لوله ورودی آب	وزن	طول	عرض	عمق
۱۰ × ۱/۱	برق	۳۸۰ - ۴۰۰ ولت	۲ - ۴	۱۷/۵	۳/۴	۲۰۰	۱۱۹۰	۹۲۵	۷۹۳
لوازم جانبی: ریل، میز زیر، قفسه، ترولی									

فر کامبی استیمر با ظرفیت ۱۰ عدد بن ماری ۲/۱ [برقی]

ظرفیت	سوخت مصرفی	برق ورودی	فشار آب	قطر لوله ورودی گاز	قطر لوله ورودی آب	وزن	طول	عرض	عمق
۱۰ × ۲/۱	برق	۳۸۰ - ۴۰۰ ولت	۲ - ۴	۱۷/۵	۳/۴	۲۵۵	۱۱۹۰	۱۱۸۰	۱۰۷۰
لوازم جانبی: ریل، میز زیر، قفسه، ترولی									

فر کامبی استیمر با ظرفیت ۲۰ عدد بن ماری ۲/۱ [برقی]

ظرفیت	سوخت مصرفی	برق ورودی	فشار آب	قطر لوله ورودی گاز	قطر لوله ورودی آب	وزن	طول	عرض	عمق
۲۰ × ۲/۱	برق	۲۲۰ - ۲۳۰ ولت	۱/۵ - ۲	۳/۴	۳/۴	۵۰+۳۵۰	۱۸۹۳	۱۱۸۰	۱۰۷۰
لوازم جانبی: ریل، ترولی									

فر پیتزا پز ریلی



۸۰-۱۳۰	ظرفیت پخت پیتزا (در ساعت)
گاز شهری - گاز مایع	سوخت مصرفی
۴۵	توان حرارتی (KW)
۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (psi)
۱۶۴۰×۱۳۰۰×۱۲۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

مشخصات فنی

دارای کوره با ظرفیت ۴۳۰۰۰ کیلوکالری از ورق ۲ میلیمتر استیل با پوشش آجر نسوز در داخل کوره
دارای سیستم کنترل دیجیتالی، ترمومتر و ترموستات جهت تنظیم دمای کوره
دارای ریل و چهارچوب تمام استیل به ضخامت ۵/۱ میلیمتر
دارای عایق پشم سنگ فشرده
دارای درب شیشه ای جهت استفاده های خاص
قابلیت نصب پایه استیل چرخدار یا کابینت در قسمت تحتانی



اجاق گاز روباز



مشخصات فنی

بدنه تماما ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴
 دارای شیر ترموکوپل دار با شعله دائم روشن (پیلوت)
 شیر فر از نوع ترموستاتیک با محدوده کنترل ۳۰۰-۱۰۰ درجه سانتیگراد
 مشعل رویه از بهترین نوع مشعل ساخته شده توسط شرکت ARC ایتالیا
 در دو مدل دو شعله و چهار شعله (رو میزی - کابینت دار و فر دار)
 دارای سینی روغن در زیر مشعل ها
 محفظه فر ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ ال
 دارای پایه های قابل ریگلاژ
 قابل ساخت در مدل های گازی و برقی

چهار شعله	دو شعله	مدل
گاز شهر-گاز مایع	گاز شهر-گاز مایع	سوخت مصرفی
۲۷	۲۷	توان مصرفی (KW)
۱/۴	۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (psi)
۷۴	۴۳	وزن اجاق گاز کابین دار (کیلوگرم)
۲۰۱	۱۰۸	وزن اجاق گاز فر دار ۷۰-۹۰ (کیلوگرم)
۷۰۰*۷۰۰*۹۰۰	۷۰۰*۳۵۰*۹۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

اجاق گاز گریل



مشخصات فنی

بدنه تماما ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴، رویه از چدن غذایی
 مشعل از جنس استیل و بصورت یکپارچه
 دارای شیر ترموکوپل دار و پیلوت جهت امنیت بیشتر
 دارای پایه های قابل ریگلاژ از جنس استنلس استیل
 در دو مدل تمام گریل و نیم گریل (رو میزی - کابینت دار و فر دار)
 قابل ساخت در مدل های گازی و برقی

چهار شعله	دو شعله	مدل
گاز شهر-گاز مایع	گاز شهر-گاز مایع	سوخت مصرفی
۱۰	۱۰	توان مصرفی (KW)
۱/۴	۱/۴	فشار گاز مورد نیاز (psi)
۷۷	۴۹	وزن (کیلوگرم)
۷۰۰*۷۰۰*۹۰۰	۷۰۰*۳۵۰*۹۰۰	ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)

ذغالی برگر ۷۰۰-۴۰۰



مشخصات فنی

ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴
دارای شیر ترموکوپل دار با پیلوت مربوطه
دارای صفحه مخصوص جهت نگهداری سنگ های LAV
دارای سیستم و مکانیزم بالا برنده صفحه رویه
دارای برنر از استیل
دارای پایه های قابل ریگلاژ استیل

مدل	
ساخت مصرفی	گاز شهر-گاز مایع
توان مصرفی (KW)	۱۶
فشار گاز مورد نیاز (psi)	۱/۴
وزن (کیلوگرم)	۶۴ - ۴۰
ارتفاع، طول، عرض (میلیمتر)	۷۰۰×۴۰۰×۹۰۰ ۷۰۰×۷۰۰×۹۰۰

سرخ کن

مشخصات فنی

لگن از نوع استنلس استیل ۳۰۴
دارای مشعل خطی استیل
دارای شیر ترموستاتیک جهت کنترل دمای روغن
دارای شیرری تخلیه در لگن
دارای سبد و توری با دسته های تفلونی دارای پایه استیل قابل ریگلاژ
قابل ساخت در مدل های گازی و برقی

مدل	تک لگن	دو لگن
ظرفیت (کیلوگرم)	۱۳	۲۶ - ۲۲
ساخت مصرفی	گاز شهر-گاز مایع	گاز شهر-گاز مایع
توان حرارتی (KW)	۹	۱۸
فشار گاز مورد نیاز (psi)	۱/۴	۱/۴
وزن (کیلوگرم)	۳۴	۴۳
ارتفاع (میلیمتر)	۹۰۰	۹۰۰
طول (میلیمتر)	۳۵۰	۷۰۰
عرض (میلیمتر)	۷۰۰	۷۰۰



تاپینگ پیتزا



مشخصات فنی

ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴
 دارای عایق از جنس پلی اورتان تزریق شده
 دارای محفظه سرد در قسمت تحتانی
 دارای نور PVC مگنت دار جهت آب بندی درب های کابین سرد
 دارای جدا کننده ABS جهت جلوگیری از انتقال سرما به محیط خارج
 دارای لولای فنری درب جهت جلوگیری از اتلاف انرژی
 دارای پایه های قابل ریگلاژ

۷ لگن ۱/۲	۶ لگن ۱/۲	ظرفیت (تعداد بن ماری)
۱/۶	۰/۴۵	توان موتور (KW)
۱۱۸۰	۱۱۸۰	ارتفاع (میلیمتر)
۱۸۰۰	۱۵۰۰	طول (میلیمتر)
۸۰۰	۸۰۰	عرض (میلیمتر)
۱۹۵	۱۵۰	وزن کل (کیلوگرم)







☎ 0912 590 9543 ((بامديريت شڪرابي))

0912 621 9736

✉ www.behradgostar.ir