GASSO

فهرست

سیستم های پخت طلایی

سیستم های پخت برقی

سیستم های پخت

یخچال و فریزر

فر پخت ترکیبی

ماشین ظرفشویی

سلف سرویس

ترولی ها

تجهیزات استنلس استیل

سفارش خاص

GASSO

سرویس کامل در صنعت غذا

طراحی، تولید، بهره برداری

۱-همکار مورد اعتماد شما

از طراحی تا بهره برداری ،گازسو همراه مورد اعتماد شما در پروژه‌های صنعت غذا شامل کیترینگ رستوران،کافی‌شاپ، قسمت فود و نانوایی می‌باشد. با ارائه تجربه سالیان دراز به مشتریان ، ما مسئولیت کل پروژه را به عهده می‌گیریم .

۲-گازسو پیشرو در نوآوری

از تخصصهای گازسو توان توسعه طرحهای بزرگ طراحی تجهیزات و طراحی فرآیند در راستای بهترین و جدید ترین استاندارد های بهداشت و همچنین استاندارد های مدیریت کیفیت در جهان می باشد .
ما تجربه خود را با فرهنگهای مختلف ترکیب می کنیم تا با کمترین هزینه بالاترین بازده را برای مشتریان خود فراهم کنیم .

روند عملکرد استاندارد گازسو به شرح زیر میباشد:

۲-۱ طراحی اولیه

- تشخیص نیازها
- تعیین میزان غذای تولید شده در رستوران و نوع آن
- برآورد کردن محدودیتهای محل پروژه
- دیدن و اندازه برداشتن از پروژه

۲-۲ طرح اولیه

- طرح اولیه شامل مشخصات و اندازه‌های ساختمان، فضای مورد نیاز، منوی غذا، نوع پخت ، نوع سرو غذا و انرژی لازم
- اجرای طرح اصلی شامل چیدمان اتاقهای لازم، گردش فرآیندها و گردش مواد اولیه در داخل آشپزخانه و گردش پرسنل
- تائید طرح اصلی به همراه چیدمان نهایی و نقشه های مربوطه و ارائه لیست تجهیزات درچارچوب کنترل بودجه

۲-۳ طرح نهایی

- کنترل و تصویب نهایی فضای کاری
- کنترل و تصویب نهایی محصولات و گردش فرآیندها و مواد و گردش پرسنل
- لیست تجهیزات و مشخصات آنها

۲-۴ معرفی به مشتری

- معرفی کردن طرح نهایی و پیشنهاد قیمت به مشتری

۲-۵ نهایی‌کردن پیشنهاد

- همکاری و بررسی مشترک با مشتری جهت تائید روند کاری
- بررسی و نهایی‌کردن پیشنهاد شامل طرح ، مشخصات تجهیزات و بودجه لازم

۲-۶ تهیه کردن تجهیزات

با توجه به اینکه گروه گازسو گستره وسیعی از تجهیزات صنعت غذا و نوشیدنی را در طیف محصولات خود دارد، در صورتی که نیاز به ارائه تجهیزات تخصصی خارج از این طیف وسیع باشد، اقدامات زیر انجام می پذیرد.

- ارزیابی و مقایسه تامین کنندگان
- درخواست خرید کردن و تقاضای قیمت بر اساس بودجه مشتری
- بازرسی از کارخانه مورد نظر
- نهایتا تائید و خرید.

۲-۷ نصب

- نقشه‌های نصب
- کنترل محل نصب از نظر مطابقت محل با نقشه‌ها از هر لحاظ
- نصب و تحویل
- نوشتن صورتجلسه تحویل با مشتری

۲-۸ آموزش

- آموزش کاربران که می‌خواهند با دستگاهها کار کنند

۲-۹ گارانتی و خدمات پس از فروش

- سازماندهی کردن قطعات یدکی
- سرویس‌های دوره‌ای در مدت زمان گارانتی
- ارائه خدمات پس از فروش کامل و سریع

□ اجاق ترکیبی مرکزی (جزیره) (MASTER CHEF)

رویه و سطح کار یکپارچه، تکنولوژی فوق العاده، طراحی ویژه و ظرفیت کاری بالا مستر 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 حدودا ۴۰۰ نفر در فضایی حدود تنها ۴ متر مربع ارائه نمائید

مشخصات:

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- نهایت 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 روباز، روبسته، پاستاپز، انواع گریل، سرخ کن، کباب پز و بن ماری گرم جهت بشقاب چینی و همچنین سینک

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
اجاق ترکیبی مرکزی (جزیره)	Master Chef	۲۹۰×۱۴۰×۱۳۵	89	1PH 5.5

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

□ کانتر گرم

- تجهیز شده با پنج لگن بن ماری سایز $\frac{1}{3}$
- المنت‌های ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و طول عمر زیاد
- قدرت برق ۱/۵ kw

□ اجاق گریدل

- شیر های ایمن ترموکوپل‌دار با پیلوت و جرقه زن
- مجهز به سیستم جرقه زن
- مجهز به محفظه تخلیه روغن
- قدرت مشعل ۲×۷ kw

□ پاستاپز

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

□ اجاق روبسته

- شیرهای ایمن ترموکوپل دار با پیلوت و جرقه زن
- قدرت مشعل ۵ kw

□ اجاق چهار شعله

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

□ اجاق کباب پز با امکان گریل سنگی

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

□ سرخ کن

- مجهز به لگن عمیق و قسمت سرد وان به منظور تمیز نگه داشتن روغن تا حد امکان
- شیر ترموستاتیک همراه با جرقه‌زن، ترموکوپل ایمن و قابلیت تنظیم دمای روغن بین ۱۱۰ الی ۱۹۰ درجه سانتیگراد
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- لوله خروجی روغن
- مجهز به سیستم تصفیه روغن
- قدرت مشعل ۲×۷ kw

سیستم های پخت طلایی

اجاق گاز چهارشعله روباز، فردار
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
- نهایت ارگانومی و کاربری آسان
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- شیرهای ایمن ترموکوپل‌دار با پیلوت و جرقه زن
- شیر ترموستاتیک با پیلوت و جرقه زن برای فر
- لاستیک سیلیکونی جهت حفظ دمای فر با قابلیت تعویض آسان
- مجهز به سینی سر ریز غذا (اجاق های روباز)
- رویه چدنی لعاب شده (اجاق‌های روباز)
- مجهز به محفظه تخلیه روغن (اجاق‌های گریدل)
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)	مصرف مشعل فر(kw)	جمع مصرف(kw)
اجاق گاز چهارشعله روباز، فردار - 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	-	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 شیار دار، فردار
GGC-924V

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

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

اجاق گاز روبسته، با کانتر
GGC-925C

اجاق گاز روبسته، فر دار
GGC-925V

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

سیستم های پخت طلایی

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

□ دیگ چلوپز

- دیواره دیگ ساخته شده از دو لایه استنلس استیل AISI ۳۰۴،۱۸/۱۰ ، هر لایه به ضخامت ۱/۵ میلیمتر و ضخامت کلی بدنه ۳ میلیمتر می‌باشد.
- 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 جهت پخت چلو ایرانی.
- مشعل‌های‌تیوبی‌شکل با کارایی‌انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز کارا و ایمن با ظرفیت ۵۰ kw برای فراهم ساختن بهترین حجم سوخت مشعلها ومجهز 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.
- قوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا درجذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی درانرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه وهوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاها و شیر الات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه‌های قابل تنظیم استنلس استیل با لایه‌درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- درب دو جداره استنلس استیل با عایق (گسکت) مخصوص با قابلیت ارتجاعی مناسب و مطابق برترین استاندارد های بهداشتی با استفاده از پلیمر ویژه برای کاراترین آب‌بندی در و بدنه.
- سوپاپ اطمینان با دقت بالا برای تنظیم فشار بخار درون دیگ و نتیجتاً 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) وباقی 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.
- ارگونومی بالا و مفید و با کیفیت برای حجم های بالای پخت 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 گرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پر هزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

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

GASSO

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

دیگ خورشت پز

- دیواره دیگ ساخته شده از استنلس استیل AISI ۳۰۴،۱۸/۱۰ دولایه، هر لایه به ضخامت ۱/۵ میلیمتر و ضخامت کلی بدنه ۳ میلیمتر می‌باشد.
- 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 می‌باشد.
- دیگ یکپارچه و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی.
- مشعل‌های 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 برترین‌کیفیت‌که‌در مجموع‌یک سیستم‌حرارتی‌در نهایت‌کنترل و ایمنی‌را فراهم می‌آورند.
- فوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا درجذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه‌جویی درانرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه وهوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاها و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استینلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- ارگونومی بالا و مفید و با کیفیت برای حجم های بالای پخت 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 گرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پر هزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۱۰۰لیتری	GCB -100	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۱۵۰لیتری	GCB -150	۹۰×۹۰×۸۵	45
دیگ خورشت پز اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم ۲۵۰لیتری	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

پاتیل سرخ‌کن اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم۱۴۵لیتری
GCB-145

□ پاتیل سرخ‌کن

- دیواره دیگ ساخته شده از استنلس استیل AISI ۳۰۴،۱۸/۱۰ دولایه، هر لایه به ضخامت ۱/۵ میلیمتر و ضخامت کلی بدنه ۳ میلیمتر می‌باشد.
- 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 می‌باشد.
- دیگ یکپارچه و درب یکپارچه با بهترین کیفیت و مدرن ترین تکنولوژی.
- مشعل‌های تیوبی شکل با کارایی انحصاری و اشتعال یکدست.
- شیر گاز ترموکوپل دار با ظرفیت ۵۰kw 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 می‌آورند.
- فوم ویژه با تکنولوژی خاص در قسمت تحتانی و بدنه دیگ جهت ایجاد راندمان بالا درجذب انرژی گرمایشی تولید شده توسط مشعلها و در نتیجه صرفه جویی درانرژی مورد نیاز جهت تخلیه هوای آشپزخانه وهوای جبرانی، و همچنین جهت توزیع یکنواخت حرارت در نقاط مختلف دیگ جهت پخت یکسان.
- لولاها و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه های قابل تنظیم استینلس استیل با لایه درونی پلیمر ویژه برای عدم وجود سایش و عواقب ناشی از آن در بلند مدت.
- ارگونومی بالا و مفید و با کیفیت برای حجم های بالای پخت 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 گرداندن دیگ جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پر هزینه بهره برداری مرتفع می گردد.

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)
پاتیل سرخ‌کن اتوماتیک با در تک جداره و شعله مستقیم۱۴۵لیتری	GCB-145	۱۱۰×۱۱۰×۶۰	50

ماهیتابه گردان ۱۴۵ لیتری با سیستم گردان تمام اتوماتیک
GCT-145E

ماهیتابه‌گردان

- تابه گردان با قابلیت چرخش ۹۰ کامل برای فراهم آوردن بهترین و کاملترین شرایط تخلیه مواد غذایی. سیستم‌گردش تابه : به‌صورت تمام‌اتوماتیک و یا نیمه اتوماتیک (گیربکس) طبق سفارش.
- جنس تابه از استینلس استیل، به همراه صفحه‌ای از فولاد کربن دار ضخیم (جدن 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
- مشعل‌های‌تیوبی‌شکل با کارایی‌انحصاری و اشتعال یکدست.
- لولاها و شیر آلات و قطعات تغذیه و تخلیه آب و مواد غذایی با بهترین کیفیت.
- پایه‌های قابل تنظیم استینلس‌استیل 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.
- ارگونومی بالا و مفید و با کیفیت برای حجم های بالای پخت با کمترین استفاده از نیروی انسانی در نهایت بهره‌وری و صرفه جویی در زمان و انرژی؛ به عنوان نمونه تخلیه کامل محتویات تابه به صورت اتوماتیک و بدون دخالت دست و درگیری پرسنل محقق گردیده و بنابراین خطرات مربوط به گرداندن تابه جهت تخلیه محتویات برطرف گشته و مشکلات پر هزینه بهره برداری مرتفع میگردد.

	نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
	ماهیتابه گردان ۱۴۵ لیتری با سیستم گردان تمام اتوماتیک	GCT-145E	۱۶۰×۱۰۸×۸۵	50	0.35
	ماهیتابه گردان ۱۴۵ لیتری با سیستم گردان نیمه اتوماتیک	GCT-145	۱۶۰×۱۰۸×۸۵	50	-
	ماهیتابه گردان ۸۰ لیتری با سیستم گردان نیمه اتوماتیک	GCT-90	۱۲۰×۹۰×۸۵	45	-

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

□ فر پیتزا

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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 حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- مجهز به نورآرایی داخلی

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

اجاق پاستاپز با چهار سبد
GPA-940

□ پاستا پز

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- شیر ایمن ترموکوپل‌دار با پیلوت و جرقه زن جهت انجام پخت کنترل شده و ایمن
- شیر مخصوص سرریز آب
- قسمت جمع آوری فوم (کف) حاصل از پخت پاستا
- مجهز به مشعل‌های استیل با جدیدترین تکنولوژی احتراق
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری آسان
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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

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، AISI ۳۰۴
- 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 حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)	جمع مصرف 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

سیستم های پخت طلایی

- 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 می‌باشد.

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)	مصرف مشعل فر(kw)	جمع مصرف(kw)
اجاق گاز چهار شعله روباز، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-721V	۷۰x۷۵x۸۵	2x3.5+2x5.5	5	23
اجاق گاز چهار شعله روباز، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-721C	۷۰x۷۵x۸۵	2x3.5+2x5.5	-	18
اجاق گاز چهار شعله روباز، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-721T	۷۰x۷۵x۳۰	2x3.5+2x5.5	-	18
اجاق گاز دو شعله روباز، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-701C	۳۵x۷۵x۸۵	1x3.5+1x5.5	-	9
اجاق گاز دو شعله روباز، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-701T	۳۵x۷۵x۳۰	1x3.5+1x5.5	-	9
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-726V	۷۰x۷۵x۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	5	19
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-727V	۷۰x۷۵x۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	5	19
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-726C	۷۰x۷۵x۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، با کانتر - سری گلد ۷۵۰	GGC-727C	۷۰x۷۵x۸۵	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل شیار دار، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-726T	۷۰x۷۵x۳۰	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14
اجاق گاز با دو شعله و یک صفحه گریدل ساده، رومیزی - سری گلد ۷۵۰	GGC-727T	۷۰x۷۵x۳۰	1X3.5+1X5.5+1X5	-	14

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف مشعل (kw)	مصرف مشعل فر(kw)	جمع مصرف(kw)
اجاق گاز روبسته، فر دار - سری گلد ۷۵۰	GGC-725V	۷۰×۷۵×۸۵	1X5	5	10
اجاق گاز روبسته، 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)	مصرف مشعل (kw)	مصرف مشعل فر(kw)	جمع مصرف(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 گلد۷۵۰	GGC-724V	۷۰×۷۵×۸۵	2X5	5	15
اجاق گاز گریدل با دو صفحه شیار دار، با کانتر- سری گلد۷۵۰	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 گازگریدل 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

سیستم های پخت برقی

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

□ اجاق‌های دو، چهار و شش شعله

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- صفحه حرارتی چدنی مجهز به کنترل کننده اتوماتیک دمایی جهت تنظیم میزان گرمای صفحه پخت و حفظ کیفیت مواد غذایی
- کلید ۶ حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- 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
- لاستیک سیلیکونی جهت حفظ دمای فر با قابلیت تعویض آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- پایه‌های 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)	مصرف مشعل (kw)	مصرف مشعل فر(kw)	جمع مصرف(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، فر دار
EGC-951

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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت صفحه گرم (kw)	قدرت فر(kw)	جمع مصرف(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، فر دار
EGC-931

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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت صفحه گرم (kw)	قدرت فر(kw)	جمع مصرف(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

□ دیگ‌ها

- 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، شیرکنترل فشار و نمایشگر فشار به منظور جلوگیری از افزایش فشار بیش از حد مجاز
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیار آسان
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)	قدرت بخار(kg/h)
دیگ اتوماتیک برقی با در تک جداره ۱۰۰ لیتری	EGB -100	۹۰×۹۰×۸۵	3PH 16	-
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	3PH 18	-
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

□ بخارپز 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 لگن‌های بن ماری
- سیستم کنترل PLC با برنامه‌های گوناگون جهت پخت انواع غذاها
- مجهز به سیستم اعلام باز بودن درب
- مجهز به شیشه دو لایه خاص
- لاستیک دور درب با قابلیت تعویض آسان
- حفظ دمای محفظه پخت با نوار سیلیکونی مقاوم در برابر حرارت و با قابلیت تعویض آسان
- قابلیت تمیز کردن و نگهداری بسیارآسان
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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

GASSO

□ بن ماری

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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 بسیارآسان
- تخلیه کامل وان توسط شیر تعبیه شده در کف
- کلید ترموستات با چراغ سیگنال
- قابلیت جدا شدن از پانل جهت نگهداری و تعمیرات آسان
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

بن ماری برقی با لگن ۲/۱
EGG-02

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (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 از نوع 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
- گرمایش یکنواخت و غیرمستقیم
- 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 کنترل میزان حرارت
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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

گرمکن سیب زمینی، ایستاده
EGW-01

□ گرمکن سیب زمینی

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

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

اجاق کباب پز گازی، کابین دار
GCK-151

□ 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 ×۸۵	15X2.2	-
اجاق کباب پز گازی پایه دار	GCK -150	۱۵۰× ۶۵ ×۸۵	24X2.2	-
اجاق کباب پز گازی، کابین دار	GCK -151	۱۵۰× ۶۵ ×۸۵	24X2.2	-
اجاق کباب پز گازی پایه دار و فن دار	GCK -150/1	۱۵۰ ×۶۵× ۸۵	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
- مشعل‌های استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- شبکه پخت رویه از استنلس استیل با قابلیت جابجایی

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل(kw)
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی	GCL -100	۱۰۰×۶۵ ×۸۵	15X2.2
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی	GCL -150	۱۵۰× ۶۵ ×۸۵	24X2.2
اجاق کباب پز لاواستون با صفحه مفتولی، کابین دار	GCL -151	۱۵۰ ×۶۵× ۸۵	24X2.2

اجاق کباب پز اتوماتیک افقی
ABQ-H

□ اجاق کباب پز اتوماتیک افقی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- گرداندن اتوماتیک سیخ با زمانبندی کنترل شده جهت پخت یکنواخت
- کنترل دقیق سرعت حرکت سیخ های کباب و همچنین میزان حرکت شعله ها جهت پخت انواع کباب با بهترین کیفیت
- دارای دو دمنده به منظور پخت یکنواخت کباب
- مشعل‌های استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- شیر ایمن ترموکوپل‌دار با پیلوت و سیستم جرقه زن
- شعله پوش های استنلس استیل ضخیم جهت توزیع یکنواخت حرارت (شعله پوش چدنی طبق سفارش)
- ظرف مخصوص جمع آوری کباب‌های پخته شده و کابین تعبیه شده در قسمت زیرین
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)	قدرت مشعل(kw)
اجاق کباب پز اتوماتیک افقی	ABQ-H	۴۲۵×۹۰×۹۰	0.8 1PH	96

ماشین کباب پز اتوماتیک عمودی
ABQ-V

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

□ کباب پز اتوماتیک عمودی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مجهز به تکنولوژی پخت شتاب یافته جهت پخت لذیذترین کبابها در کوتاهترین زمان
- دارای مشعل‌های حرارتی ویژه با شعله غیر مستقیم و در نتیجه عدم سوختن سطح کباب
- پخت بدون دود وکامل
- شیر ایمن ترموکوپل‌دار با پیلوت
- کنترل دقیق 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

اجاق گاز زمینی سه ردیفه
GCS-3

اجاق گاز زمینی چهار ردیفه
GCS-4

□ اجاق‌های زمینی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- بدنه چند لایه و ساختار تقویت شده بصورت پروفیل
- مشعل‌های چدنی با ظرفیت حرارتی بالا
- رویه چدنی لعاب شده از چدن نشکن (داکتیل) با ماندگاری طولانی
- قابلیت تجهیز با مشعل کوره ای

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

فر دمکن برنج یکخانه
GCR

□ فر دمکن برنج

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مشعل های استنلس استیل با شیر ایمن ترموکوپل‌دار و پیلوت
- دسته شیر غیرقابل اشتعال و چند حالته جهت کنترل آسان دمای پخت
- دیواره درونی لعاب شده
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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

GASSO

□ دونر کباب با سه و چهار ردیف مشعل

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

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

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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل(kw)	قدرت برق (kw)
شاورما (دونر کباب) با سه ردیف مشعل	GCD-3	۵۸×۶۱×۱۰۰	9	0.1
شاورما (دونر 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)	قدرت برق (kw)	قدرت مشعل (kw)
فر پخت مدل تنور	Tanour	۱۶۲ x ۱۵۴ x ۲۰۸	0.1	21

سیستم های پخت

فر بره پز آپادانا
APADANA

□ آپادانا

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

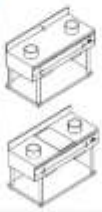
نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل (kw)	قدرت برق (kw)
فر مرغ بریان به ظرفیت ۷ سیخ با سیستم پخت شتاب یافته	HCR-7	۱۴۰x۶۵x۱۸۰	36	0.5 1PH

□ اجاق پخت غذای چینی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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
- قطرکاری مشعل ۲۵۰ میلیمتر

اجاق پخت غذای چینی
GCH-132

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت 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



GASSO

سماور گازی سه مخزنه
WB-803G

□ سماور

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- قابلیت اتصال به لوله ورودی آب جهت تأمین دائمی آب سماور به همراه مخزن پشتیبانی جهت تأمین دائمی ابجوش
- بدنه داخلی سماور از جنس مس با روکش کروم و نیکل سخت
- مجهز به شیر ترموستاتیک با ترموکوپل ایمنی، جرقه زن و شمعک در مدل‌های گازی
- المنت حرارتی استنلس استیل به همراه سیستم کنترل از نوع دیجیتالی در مدلهای برقی
- مجهز به دو ترموس ۸ لیتری جهت گرم نگهداری نوشیدنی‌ها تا دمای ۸۰ درجه جهت سرو (مدل سه مخزنه)

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل(kw)	قدرت برق (kw)
سماور گازی سه مخزنه به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت با دو ترموس ۸ لیتری	WB-803G	۱۲۰×۶۸×۹۰	12	-
سماور گازی به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت	WB-801G	۶۰×۶۸×۹۰	12	-
سماور برقی سه مخزنه به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت با دو ترموس ۸ لیتری	WB-803E	۱۲۰×۶۸×۹۰	-	9
سماور برقی به ظرفیت ۱۰۰ لیتر در ساعت	WB-801E	۱۲۰×۶۸×۹۰	-	9
سماور برقی ۳۰ لیتری	WB-301E	-	-	2.8
سماور برقی ۲۰ لیتری	WB-201E	-	-	2.8

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 ۱۸/۱۰ ، ۳۰۴ AISI
- قابلیت تنظیم ارتفاع طبقه جهت کنترل میزان پخت
- مجهز به سینی روغن گیر در زیر شبکه
- دارای سه مشعل مجزای تابشی گازی با جدیدترین تکنولوژی و قابلیت تنظیم میزان حرارت (در سیستم گازی)
- مجهز به شیر ایمن ترموکوپل دار (در سیستم گازی)
- دارای سه عدد المنت مجزای حرارتی از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و قابلیت تنظیم میزان حرارت (در سیستم برق)

سالاماندر برقی
GSS-3

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت مشعل(kw)	قدرت برق (kw)
سالاماندر برقی	ESS -3	۸۴×۴۳×۷۱		4.5
سالاماندر گازی	GSS -3	۸۴×۴۳×۷۱	9	

یخچال و فریزر

یخچال ایستاده

یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در
RF1-22

- 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 هوای 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 تیوب
- مجهز به نور آرایی داخلی
- پردازشگر دیجیتال جهت برنامه ریزی وکنترل 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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)	
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری دو در	RF1-12	۸۰×۸۵×۲۱۰	0.77	1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در	RF1-22	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.2	1 PH
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری با یک در شیشه‌ای و یک در استیل	RF1-11	۸۰×۸۵×۲۱۰	0.77	1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری با دو در شیشه‌ای و دو در استیل	RF1-21	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.2	1 PH

یخچال کباب با قفسه ثابت و متحرک

یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری چهار در - مخصوص کباب
RF1-41

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- قابلیت انتخاب با ظرفیت های مفید ۸۰۰ و ۱۶۰۰ لیتری
- سیستم برودتی ریزشی(استاتیک) جهت جلوگیری از خشک شدن کباب و همچنین تازه و سالم نگهداشتن
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوای 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
- اواپراتور از نوع فین تیوب
- پردازشگر دیجیتال جهت برنامه ریزی وکنترل 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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)	
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری - مخصوص کباب	RF1-31	۸۰×۸۵×۲۱۰	0.77	1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری دو در - مخصوص کباب	RF1-41	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.2	1 PH
یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری ترولی دار - مخصوص کباب	RF1-32	۸۰×۸۵×۲۱۰	0.77	1 PH
یخچال ایستاده ۱۶۰۰ لیتری دو در با دو ترولی - مخصوص کباب	RF1-42	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.2	1 PH

فریزر ایستاده ۱۶۰۰ لیتری
RF0-22

□ 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 هوای 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 وکنترل 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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)
فریزر ایستاده ۸۰۰ لیتری	RF0 -11	۸۰×۸۵×۲۱۰	1.5 1 PH
فریزر ایستاده ۱۶۰۰ لیتری	RF0 -22	۱۵۰×۸۵×۲۱۰	1.8 1 PH

فریزر ایستاده ۸۰۰ لیتری
RF0 -11

یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری دو در
RF1-12

یخچال ایستاده ۸۰۰ لیتری - مخصوص کباب
RF1-31

یخچال و فریزر

□ میز سرد

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰، ۳۰۴ AISI
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوای 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 تیوب
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- نوار(گسکت) دور درب با قابلیت جابجایی و شستشوی بسیار آسان
- در بهای خودکار
- درب های ویترینی (شیشه ای) مطابق با سفارش
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت سفارش بصورت ثابت و یا متحرک

کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)
CCT-03

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 شیشه‌ای و رویه سنگ
CCT-05

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)	CCT - 01	۱۵۰×۸۰×۸۵	0.77 1 PH
کانتر سرد بشقاب چینی با سطح کار و بن ماری سرد در رویه (تاپینگ پیتزا و ساندویچ)	CCT - 02	۱۵۰×۸۰×۸۵	0.77 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد)	CCT - 03	۳۴۰×۷۰×۸۵	1.2 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد) با در استیل و رویه سنگ	CCT - 04	۱۵۰×۸۰×۸۵	0.77 1 PH
کانتر سرد رویه مسطح (میز سرد) با در شیشه‌ای و رویه سنگ	CCT - 05	۱۵۰×۸۰×۸۵	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	۱۵۰×۸۰×۸۵	0.77 1 PH

یخچال ویترینی
CCW-02

□ 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 هوای خنک از نوع بسته با گاز دوستدار لایه ازن
- دمای کار بین ۸-۱درجه سانتیگراد حتی در دمای محیطی ۴۳ درجه سانتیگراد
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- قابلیت تجهیز با شیشه محدب بازشو جهت سهولت در تمیز کردن نگهداری و سرویس
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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 هوای 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 محدب بازشو 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	1PH 0.77	
فریزر ویترینی (دیسپلی بستنی)	CCW-03	۱۵۰×۱۲۵×۱۳۰	1PH 1.5	

فر پخت ترکیبی

از آنجا که آشپزی هنری با احساس و حرفه ای 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 را برای کسانی انجام میدهد که به کیفیت و ظاهر غذایی که ارائه میشود اهمیت می دهند.

وقتی تعداد زیادی مهمان های مختلف با سلایق، 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 خورشت قیمه یا باقالاپلو 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.

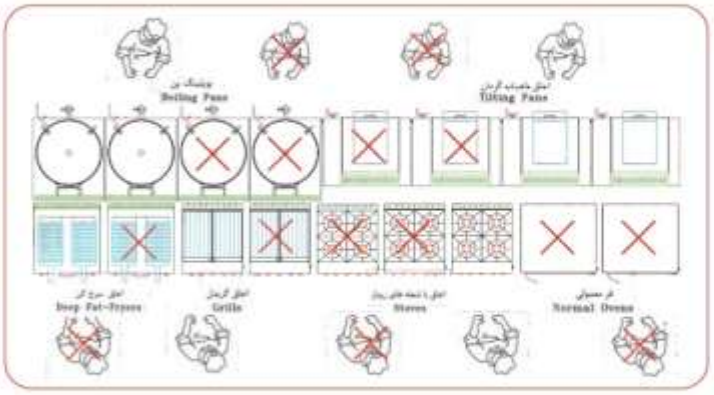
شاید هم توجه شما را ارمغان سلامتی فر پخت ترکیبی Smart Chef جلب می کند که به غیر از پخت بخار پز برای سبزیجات، غذاهای دیگر هم مانند مرغ سوخاری یا سیب زمینی سرخ کرده که اکنون در نهایت سلامت آماده می شوند.
البته در نظر گرفتن اینکه یک مرغ کامل برای اینکه به صورت خوشرنگ و کاملاً لذیذ سوخاری شود به کمتر از یک قاشق چایخوری روغن نیاز دارد می تواند خبر خوبی باشد که قبلاً کمی دور انتظار بوده است، 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.

این دستگاه می تواند سرخ کند، بخار پز کند، نانوایی 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 فشاردادن 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، مقدارش 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 هم دستگاه به بهداشتی ترین روش به صورت اتوماتیک خود را شسته برای نوبت بعدی پخت آماده می کند، 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 دیگر همه چیز فرق کرده است، همه چیز بهتر شده است.

بهره‌وری اقتصادی
SMART CHEF®

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



SMART CHEF®

فر پخت ترکیبی ۱۰ سینی
SMART CHEF -101

کانتر مخصوص فر پخت ترکیبی
SMART CHEF - C

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)
فر پخت ترکیبی ۱۰ سینی	SMART CHEF -101	۹۰x۸۰x۱۱۰	24 3PH
کانتر مخصوص فر پخت ترکیبی	SMART CHEF - C	۱۰۰x۸۰x۷۰	-

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	-

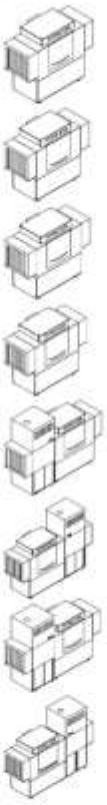
ماشین ظرفشویی

ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه
GD-230

□ ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه (معمولی و خشک کن دار)

- ماشین ریلی تمام اتوماتیک گازسو 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 بهره برداری انتخاب کنید.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- پرده جلوگیری از پاشیدن آب و مواد شیمیایی در قسمتهای ورود و خروج ظروف به ماشین
- نهایت ارگونومی و کاربری آسان
- المنت حرارتی استیل پرسی 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 تنظیم ها و سرعت شستشو و آبکشی
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع
- قابلیت استفاده از میزهای ورودی و خروجی ساده و یا غلطک دار

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)	مصرف بخار(kw)
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن -راست به چپ با پوستر برقی	GD-230EL	۱۸۰×۸۰×۱۶۰	39.1 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه بدون خشک کن - چپ به راست با پوستر 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 پوستر برقی	GD-230EDL	۲۶۰×۸۰×۲۱۰	48.6 3PH	-
ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ قطعه با خشک کن - چپ به راست با پوستر 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



میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰
WTM-70

□ 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	۰۰×۷۰×۸۵
میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشویی ۲۳۰۰ - غلطک دار	WTM-150R	۱۵۰×۷۰×۸۵

ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰ قطعه
GD-120

□ ماشین ظرفشویی ۱۲۰۰ قطعه

- ماشین ۱۲۰۰ گازسو با بکارگیری برترین تکنولوژی شستشوی ساخته می شود. استفاده از قطعات با طول عمر بسیار زیاد و کاربری آسان، این ماشین را جزو برترین ماشین‌های شستشوی جهان قرار داده است.
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- سیستم شستشو و آبکشی چرخشی از بالا و پایین ماشین
- پمپ‌های مجزا جهت شستشو در دو قسمت بالا و پایین به جهت کارایی بالاتر شستشو
- المنت حرارتی استنلس استیل پرسی 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
- پایه‌های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

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

میز ورودی و خروجی
ماشین ظرفشوئی ۱۲۰۰
WTM-60

□ 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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)
میز ورودی و خروجی ماشین ظرفشوئی ۱۲۰۰	WTM-60	۰۰×۶۰×۸۵

سلف سرویس

کانتر گرم بن ماری

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- مجهز به وان استیل جهت قرار دادن لگن‌های بن ماری با سایز های گوناگون
- المنت های ساخته شده از استنلس استیل با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به شیر پر کن 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)	قدرت برق (kw)
کانتر گرم بن ماری با کابین ساده با ۴ لگن در رویه	CHH-01	۱۵۰×۸۰×۸۵	3 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین ساده با ۴ لگن در رویه	CHH-02	۱۸۰×۸۰×۸۵	3 1PH
کانتر گرم مخصوص پیتزا با کابین ساده	CHH-03	۱۵۰×۸۰×۸۵	2 1PH
دیسپلی گرم بدون کانتر	CHW-02	۱۴۵×۷۶×۸۸	1.24 1PH
کانتر گرم برقی رویه مسطح	CHT-01	۱۵۰×۸۰×۸۵	1.2 1PH
کانتر گرم برقی رویه مسطح	CHT-02	۱۸۰×۸۰×۸۵	1.2 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین گرم با ۴ لگن در رویه	CHH-01H	۱۵۰×۸۰×۸۵	4.2 1PH
کانتر گرم بن ماری با کابین گرم با ۴ لگن در رویه	CHH-02H	۱۸۰×۸۰×۸۵	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 تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- کمپرسور هوای خنک از نوع بسته
- قابلیت تنظیم دمای کابین از ۱ تا ۸ درجه حتی در دمای محیطی 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)	قدرت برق (kw)	
کانتر سرد یخچالی با وان سرد	CCH-01	۱۵۰×۸۰×۸۵	1PH 0.77	
کانتر سرد یخچالی با وان سرد	CCH-02	۱۸۰×۸۰×۸۵	1PH 0.95	

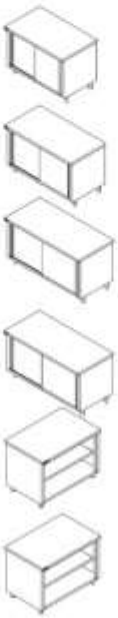
سلف سرویس

کانتر ساده

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- 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)

کانتر ساده در دار
CST-04

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



کانتر قاشق و چنگال ایستاده
CW-01

کانتر قاشق و چنگال

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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)
کانتر قاشق و چنگال ایستاده	CW-01	۸۰×۸۰×۱۴۰
کانتر قاشق و چنگال متحرک	CW-02	۸۰×۸۰×۱۴۰

کانتر صندوق

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

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)
کانتر صندوق	CK	۱۲۰×۸۰×۸۵

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 ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- بدنه دوجداره با عایق پولی 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 دو دستگاه فن مخصوص سیستم‌های 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 ریزپردازنده‌های دیجیتالی مرکزی با جدیدترین تکنولوژی جهت
- کنترل، برنامه‌ریزی و نمایش دما با بهترین عملکرد.
- 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)	قدرت برق (kw)	
ترولی گرم یک در با سیستم رطوبتی	TH-03	۷۸×۹۱×۱۹۱/۵	1PH 3.1	
ترولی گرم دو در با سیستم رطوبتی	TC-03	۷۸×۹۱×۱۹۱/۵	1PH 3.1	

ترولی ها

□ ترولی سرد و گرم بیمارستانی

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- شامل دو بخش سرد و گرم
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر
- پردازشگر دیجیتال هوشمند جهت برنامه ریزی و کنترل سیستم
- طبقات استیل قابل جابجایی جهت کابین سرد
- چهارچرخ گردان قوی
- دربهای کابین گرم با قابلیت شدن جهت جلوگیری از باز شدن
- حفاظ ضربه‌گیر در چهارگوشه
- المنت حرارتی استنلس استیل پرسی با جدیدترین تکنولوژی و کیفیت ماندگار
- مجهز به فن مخصوص سیستم‌های 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.

ترولی سرد و گرم بیمارستانی
THC-01

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	مصرف برق(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)	قدرت برق (kw)
ترولی نگهداری مواد غذایی با کابین سرد	TC-02	۷۸x۹۱x۱۹۱/۵	0.77 1PH

ترولی بشقاب گرمکن
TH-04

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)	قدرت برق (kw)
ترولی بشقاب گرمکن	TH-04	۱۰۰×۵۰×۸۵	0.6 1PH

پاتیل خیساندن برنج
متحرک با مکانیزم برگردان
TPB

نام محصول	مدل	ظرفیت
پاتیل خیساندن برنج متحرک با مکانیزم برگردان	TPB	۹۰ لیتری

GASSO

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

ترولی حمل دیگ
TS-1

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

ترولی آبچکان (قفسه ایستاده متحرک) مخصوص بشقاب
STP-M

ترولی لگن بن ماری ۲/۱
TS-30

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

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

ترولی حمل ظروف و سرویس ۳ طبقه
TS-4

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

میز کار استیل با طبقه مسطح در زیر
WTS-153

□ میز کار استیل

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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 قوی، دو عدد قفل شونده (مدل متحرک)

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

GASSO

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 ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- رویه از پلی اتیلن و یا چوب(طبق سفارش)
- قابل تجهیز با طبقه مسطح استیل و یا پاتراکی استیل

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

تجهیزات استنلس استیل

سندان زیر ساطوری - تفلونی
PM-2

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

سندان زیر ساطوری - چوبی
PM-1

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

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 ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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

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

GASSO

□ میز ظروف تمیز و ظروف کثیف

- کلاف ساخته شده از پروفیل 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 کاملا بهداشتی
- دارای حفره تخلیه ضایعات (میز ظروف کثیف)
- رویه از چهار طرف دارای یک جهت پخش شدن آب

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

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

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 ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- شیب در قسمت زیرین فضای کار مسطح جهت جمع آوری آب جهت تخلیه در سینک تعبیه شده
- 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

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

تجهیزات استنلس استیل

□ سینک تک لگن

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

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

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

□ سینک دو لگن

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

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

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

GASSO

وان شستشو با اسکلت پروفیل استیل
PWF-150

□ وان شستشو

- کلاف ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- 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)
- چهارچرخ گردان قوی، دو عدد قفل شونده (مدل‌های متحرک)

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

تجهیزات استنلس استیل

طبقه بندی استیل

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

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

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 ۱۸/۱۰، AISI ۳۰۴
- مجهز به قفل و هواکش

نام محصول	مدل	ابعاد(cm)
جالباسی با ۱ در بلند، استیل	Z1-a	۳۳×۵۰×۱۸۰
جالباسی با ۲ در کوتاه، استیل	Z2-a	۳۳×۵۰×۱۹۰
جالباسی با ۳ در کوتاه، استیل	Z3-a	۳۳×۵۰×۱۹۰
جالباسی با ۲ در بلند، استیل	Z1-b	۶۶×۵۰×۱۸۰
جالباسی با ۴ در کوتاه، استیل	Z2-b	۶۶×۵۰×۱۹۰
جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل	Z3-b	۶۶×۵۰×۱۹۰
جالباسی با ۳ در بلند، استیل	Z1-c	۹۹×۵۰×۱۸۰
جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل	Z2-c	۹۹×۵۰×۱۹۰
جالباسی با ۹ در کوتاه، استیل	Z3-c	۹۹×۵۰×۱۹۰

جالباسی با ۱ در بلند، استیل
Z1-a

جالباسی با ۲ در بلند، استیل
Z2-a

جالباسی با ۶ در کوتاه، استیل
Z3-b

GASSO

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

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

هود مرکزی (سقفی) - استیل
CH-SS

هود دیواری استیل
WH-SS

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

سفارش خاص

محصولات سفارش خاص
این محصولات در کمال زیبایی و نهایت کارآیی جلوه فضای سرو شما را به اوج شکوهمندی می رسانند.تا در اذهان میهمانان شما خاطره ای فراموش نشدنی نقش بندد.
از بوفه های سرد و گرم تا سیستم های پخت- نمایش(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 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 نورآرایی بسیار زیبا
- مجهز به سنگ گرانیت 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

بوفه سرد Galaxy

□ بوفه سرد Galaxy

- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- دارای اواپراتور 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 نورآرایی بسیار زیبا
- مجهز به سنگ گرانیت طبیعی و یا رویه های متفاوت دیگر (مطابق با سفارش)
- قابلیت سفارش بخش های مختلف بوفه 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 گرانیت، شیشه و استنلس استیل
- ساخته شده از ورق استنلس استیل ۱۸/۱۰ ، AISI ۳۰۴
- 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 کارائی در سرویس دهی به مشتری
- اجزاء تشکیل دهنده این محصول 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 ایده‌آل تبدیل می کند.
- بنا به نیاز و درخواست شما، موج از انواع بخش‌ها 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 نورآرایی
- ریزپردازشگر دیجیتال جهت کنترل سیستم‌های گرمایشی و سرمایشی
- عایق پولی یورتان تزریق شده با گاز دوستدار لایه ازن با دانسیته ۴۰ به ضخامت ۵۰ میلیمتر