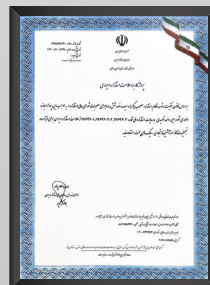




تجهیزات پخت
Cooking Equipment



Commercial Kitchen Equipment Manufacturer

physic-machine.com



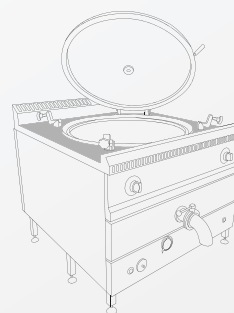
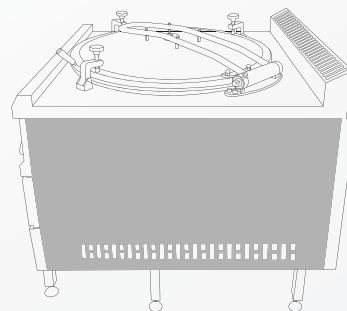
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



دیگ اتوماتیک چلو پز و خورش پز گرید A

Automatic Bulk Rice & Stew Cooker Grade A



- قابل تعویض به منظور جلوگیری از خروج بخار هنگام پخت.
- **لولای درب:** دارای لولای تمام استیل یکپارچه با قابلیت شارژ و یا تعویض جهت افزایش دوام لاستیک و درب دیگ.
- **خروجی:** دارای شیر استیل سایز ۳ اینچ برای خروجی با حجم بالا و تخلیه سریع تر.
- **درب کاملاً ایزوله:** مجهز به نوار سیلیکون بهداشتی فودگرید با شماره استاندارد ۱۳۷۳۳۷۱-۱ جهت جلوگیری از نشت بخار و حفظ بهداشت محیط.

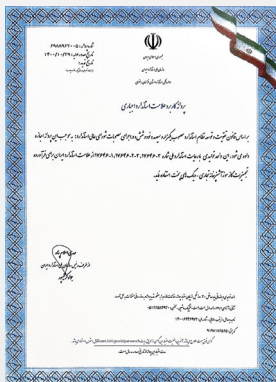
مزایا:

- **کاربری:** سهولت در دان‌گیری برنج و قابلیت پخت انواع غذا از جمله برنج، ماکارونی، استانبولی و خورش.
- **بهره‌وری:** کاهش نیروی انسانی و مصرف انرژی.
- **طراحی:** کاربری کاملاً ارگونومیک.
- **کیفیت پخت:** جلوگیری از چسبندگی و ته‌گرفتن خورش به واسطه حرارت غیرمستقیم، پخت یکنواخت و بدون ته دیگ با حداقل روغن در دیگ های برنج.

مشخصات فنی:

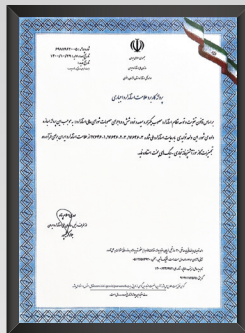
- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **نمای دستگاه:** استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۱/۵ میلیمتر در نمای دستگاه.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به برندهای خطی سفارشی با توان بالا جهت افزایش سرعت به‌جوش آمدن آب.
- **عایق حرارتی:** استفاده از عایق سرامیکی مقاوم با دانسیته ۱۲۰ به منظور کاهش اتلاف انرژی و افزایش راندمان حرارتی.
- **سیستم پخت:** بدنه دیگ های برنج دوجداره و دیگ‌های خورش سه‌جداره (جداره روغن) با سیستم حرارت غیرمستقیم به منظور انتقال یکنواخت حرارت و جلوگیری از ته‌گرفتن غذا.
- **ایمنی:** مجهز به سوپاپ اطمینان چندمرحله‌ای برای خروج بخار مازاد و افزایش ایمنی عملکرد دستگاه.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **گیره نگهدارنده درب:** دارای سه گیره یکپارچه با دوام بالا و

دارای گواهینامه استاندارد ملی



میزان مصرف گاز	ورودی گاز	وزن kg	ابعاد cm			دیگ مکعب گرید A ۲۵۰ لیتر
			ارتفاع	عرض	طول	
۴/۵ متر مکعب	۳/۴	۲۰۰	۱۰۲	۱۱۵	۹۰	
میزان مصرف گاز	ورودی گاز	وزن kg	ابعاد cm			دیگ مکعب گرید A ۳۸۰ لیتر
ارتفاع	عرض	طول	ارتفاع	عرض	طول	
۵/۵ متر مکعب	۳/۴	۲۹۰	۱۱۵	۱۲۵	۱۰۰	
نوع دیگ	نوع پخت	ظرفیت دستگاه	ظرفیت پخت			
دیگ پخت برنج	برنج ایرانی	۲۵۰ لیتر	۲۰ الی ۲۵ کیلو (۱۵۰ پرس)			
دیگ پخت خورش	برنج خارجی	۲۵۰ لیتر	۲۵ کیلو (۲۲۰ پرس)			
دیگ پخت خورش	خورش	۲۵۰ لیتر	۳۵ الی ۴۰۰ پرس			
نوع دیگ	نوع پخت	ظرفیت دستگاه	ظرفیت پخت			
دیگ پخت برنج	برنج ایرانی	۳۸۰ لیتر	۳۰ الی ۳۵ کیلو (۲۲۰ پرس)			
دیگ پخت خورش	برنج خارجی	۳۸۰ لیتر	۴۰ الی ۴۵ کیلو (۲۸۰ پرس)			
دیگ پخت خورش	خورش	۳۸۰ لیتر	۴۵ الی ۵۰۰ پرس			

Automatic Bulk Rice & Stew Cooker Grade A



● نوار سیلیکون فودگرید
با شماره استاندارد ۱۳۷۳۳۷۱-۱

● لولای تمام استیل
یکپارچه و قابل تعویض

● شیر خروجی تمام استیل
با خروجی ۳ اینچ

● پایه های مقاوم از پروفیل
استنلس استیل ۳۰۴



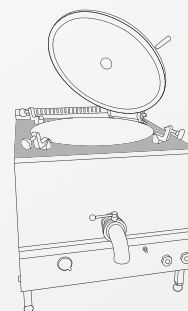
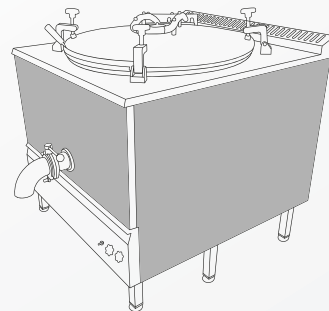
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



دیگ اتوماتیک مکعب چلو پز و خورش پز

Cube Automatic Bulk Rice & Stew Cooker



- **لولای درب:** دارای لولای یکپارچه با قابلیت شارژ و با تعویض جهت افزایش دوام لاستیک و درب دیگ.
- **خروجی:** دارای شیر استیل سایز ۳ اینچ برای خروجی با حجم بالا و تخلیه سریع تر.
- **درب کاملاً ایزوله:** مجهز به نوار سیلیکون بهداشتی فودگرید با شماره استاندارد ۱۳۷۳۳۷۱-۱ جهت جلوگیری از نشت بخار و حفظ بهداشت پخت.

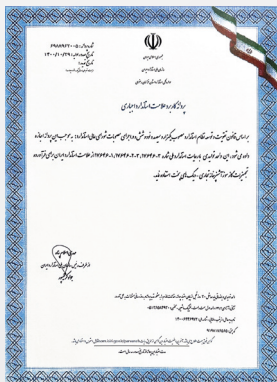
مزایا:

- **کاربری:** سهولت در دان گیری برنج و قابلیت پخت انواع غذا از جمله برنج، ماکارونی، استانبولی و خورش.
- **بهره‌وری:** کاهش نیروی انسانی و مصرف انرژی.
- **طراحی:** کاربری کاملاً ارگونومیک.
- **کیفیت پخت:** جلوگیری از چسبندگی و ته گرفتن خورش به واسطه حرارت غیرمستقیم. پخت یکنواخت و بدون ته دیگ با حداقل روغن در دیگ های برنج.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به برندهای خطی سفارشی با توان بالا جهت افزایش سرعت به جوش آمدن آب.
- **عایق حرارتی:** استفاده از عایق سرامیکی مقاوم با دانسیته ۱۲۰ به منظور کاهش اتلاف انرژی و افزایش راندمان حرارتی.
- **سیستم پخت:** بدنه دیگ های برنج دوجداره و دیگ های خورش سه‌جداره (جداره روغن) با سیستم حرارت غیرمستقیم به منظور انتقال یکنواخت حرارت و جلوگیری از ته گرفتن غذا.
- **ایمنی:** مجهز به سوپاپ اطمینان چندمرحله‌ای برای خروج بخار مازاد و افزایش ایمنی عملکرد دستگاه.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **گیره نگهدارنده درب:** دارای سه گیره یکپارچه با دوام بالا و قابل تعویض به منظور جلوگیری از خروج بخار هنگام پخت.

دارای گواهینامه استاندارد ملی



میزان مصرف گاز	ورودی گاز	وزن kg	ابعاد cm			دیگ مکعب ۲۵۰ لیتر
			ارتفاع	عرض	طول	
۴/۵ متر مکعب	۳/۴	۱۶۸	۹۵	۱۰۳	۹۱	دیگ مکعب ۳۸۰ لیتر
۵/۵ متر مکعب	۳/۴	۱۹۰	۱۱۶	۱۲۵	۹۷	دیگ مکعب ۳۸۰ لیتر
ظرفیت پخت		ظرفیت دستگاه	نوع پخت		نوع دیگ	
۲۰ الی ۲۵ کیلو (۱۵۰ پرس)		۲۵۰ لیتر	برنج ایرانی		دیگ پخت برنج	
۲۵ الی ۳۰ کیلو (۲۲۰ پرس)		۲۵۰ لیتر	برنج خارجی		دیگ پخت خورش	
۳۵ الی ۴۰ پرس		۲۵۰ لیتر	خورش		نوع دیگ	
ظرفیت پخت		ظرفیت دستگاه	نوع پخت		نوع دیگ	
۳۰ الی ۳۵ کیلو (۲۲۰ پرس)		۳۸۰ لیتر	برنج ایرانی		دیگ پخت برنج	
۴۰ الی ۴۵ کیلو (۲۸۰ پرس)		۳۸۰ لیتر	برنج خارجی		دیگ پخت خورش	
۴۵ الی ۵۰ پرس		۳۸۰ لیتر	خورش		دیگ پخت خورش	

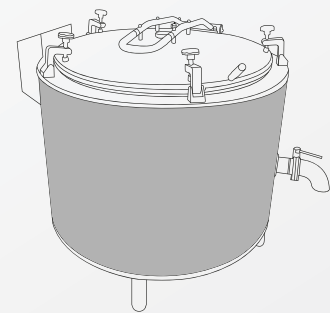
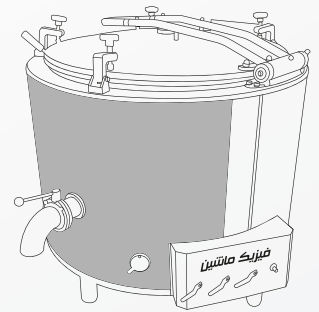
دیگ اتوماتیک گرد چلو پز و خورش پز

Round Automatic Bulk Rice & Stew Cooker



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



- **لولای درب:** دارای لولای یکپارچه با قابلیت شارژ و یا تعویض جهت افزایش دوام لاستیک و درب دیگ.
- **خروجی:** دارای شیر استیل سایز ۳ اینچ برای خروجی با حجم بالا و تخلیه سریع تر.
- **درب کاملاً ایزوله:** مجهز به نوار سیلیکون بهداشتی فودگریید با شماره استاندارد ۱۳۷۳۳۷۱-۱ جهت جلوگیری از نشت بخار و حفظ بهداشت پخت.

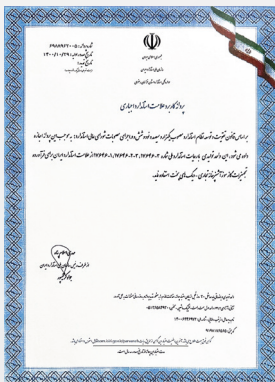
مزایا:

- **کاربری:** سهولت در دان گیری برنج و قابلیت پخت انواع غذا از جمله برنج، ماکارونی، استانولی و خورش.
- **بهره‌وری:** کاهش نیروی انسانی و مصرف انرژی.
- **طراحی:** کاربری کاملاً ارگونومیک.
- **کیفیت پخت:** جلوگیری از چسبندگی و ته‌گرفتن خورش به واسطه حرارت غیرمستقیم، پخت یکنواخت و بدون ته دیگ با حداقل روغن در دیگ های برنج.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به برندهای خطی سفارشی با توان بالا جهت افزایش سرعت به جوش آمدن آب.
- **عایق حرارتی:** استفاده از عایق سرامیکی مقاوم با دانسیته ۱۲۰ به منظور کاهش اتلاف انرژی و افزایش راندمان حرارتی.
- **سیستم پخت:** بدنه دیگ های برنج دوجداره و دیگ‌های خورش سه‌جداره (جداره روغن) با سیستم حرارت غیرمستقیم به منظور انتقال یکنواخت حرارت و جلوگیری از ته‌گرفتن غذا.
- **ایمنی:** مجهز به سوپاپ اطمینان چندمرحله‌ای برای خروج بخار مازاد و افزایش ایمنی عملکرد دستگاه.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **گیره نگهدارنده درب:** دارای چهار گیره‌ی یکپارچه با دوام بالا و قابل تعویض به منظور جلوگیری از خروج بخار هنگام پخت.

دارای گواهینامه استاندارد ملی



میزان مصرف گاز	ورودی گاز	وزن kg	ابعاد cm		دیگ گرد ۲۵۰ لیتر
			ارتفاع	قطر	
۴/۵ متر مکعب	۳/۴	۱۶۰	۷۷	۱۰۵	
میزان مصرف گاز	ورودی گاز	وزن kg	ابعاد cm		دیگ گرد ۳۸۰ لیتر
۵/۵ متر مکعب	۳/۴	۲۰۵	۹۵	۱۱۰	
نوع دیگ	نوع پخت	ظرفیت دستگاه	ظرفیت پخت	نوع پخت	نوع دیگ
دیگ پخت برنج	برنج ایرانی	۲۵۰ لیتر	۲۰ کیلو (۱۵۰ پرس)	برنج ایرانی	دیگ پخت برنج
دیگ پخت خورش	برنج خارجی	۲۵۰ لیتر	۳۰ کیلو (۲۲۰ پرس)	برنج خارجی	دیگ پخت برنج
	خورش	۲۵۰ لیتر	۳۵ کیلو (۴۰۰ پرس)	خورش	دیگ پخت خورش
نوع دیگ	نوع پخت	ظرفیت دستگاه	ظرفیت پخت	نوع پخت	نوع دیگ
دیگ پخت برنج	برنج ایرانی	۳۸۰ لیتر	۳۰ کیلو (۲۲۰ پرس)	برنج ایرانی	دیگ پخت برنج
دیگ پخت خورش	برنج خارجی	۳۸۰ لیتر	۴۰ کیلو (۲۸۰ پرس)	برنج خارجی	دیگ پخت برنج
	خورش	۳۸۰ لیتر	۴۵ کیلو (۵۰۰ پرس)	خورش	دیگ پخت خورش

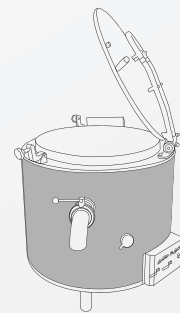
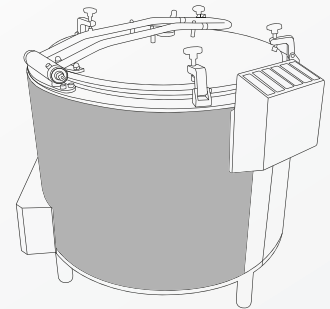
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



دیگ اتوماتیک گرد سرخ کن

Round Automatic Fryer Pot



جهت سهولت در تعمیر و افزایش دوام دستگاه.

• **خروجی:** دارای شیر تخلیه روغن با سایز ۲ اینچ جهت خروج سریع و آسان روغن مصرف شده.

مزایا:

• **کاربری:** مناسب برای سرخ کردن انواع مواد غذایی از جمله مرغ، ماهی، گوشت و سبزیجات.

• **بهره‌وری:** کاهش نیروی انسانی و مصرف انرژی.

• **صرفه جویی:** افزایش طول عمر روغن به دلیل استفاده از سیستم حرارتی استاندارد و روغن‌های باکیفیت حرارتی، که منجر به کاهش مصرف روغن به صورت چشمگیر می‌شود.

• **طراحی:** کاربری کاملاً ارگونومیک.

مشخصات فنی:

• **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.

• **سیستم حرارتی:** دارای جداره روغن به منظور انتقال یکنواخت حرارت و پخت کامل مواد غذایی.

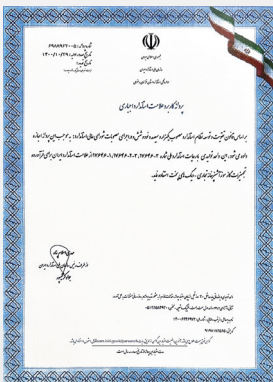
• **عایق حرارتی:** مجهز به عایق حرارتی سرامیکی مقاوم با دانسیته بالا به منظور کاهش اتلاف انرژی و افزایش راندمان حرارتی.

• **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.

• **گیره نگهدارنده درب:** مجهز به دو گیره قابل تعویض و یکپارچه با دوام بالا برای جلوگیری از خروج بخار و روغن.

• **لولای درب:** دارای لولای یکپارچه با قابلیت شارژ و یا تعویض

دارای گواهینامه استاندارد ملی



میزان مصرف گاز	ورودی گاز	حجم روغن	وزن kg	ابعاد cm		دیگ اتوماتیک سرخ کن ۱۵۰ لیتر
				ارتفاع	قطر	
۴/۵ متر مکعب	۳/۴	۱۵ لیتر	۱۵۰	۷۷	۱۰۵	
میزان مصرف گاز	ورودی گاز	حجم روغن	وزن kg	ابعاد cm		دیگ اتوماتیک سرخ کن ۲۵۰ لیتر
				ارتفاع	قطر	
۵/۵ متر مکعب	۳/۴	۲۰ لیتر	۱۹۰	۹۵	۱۱۰	

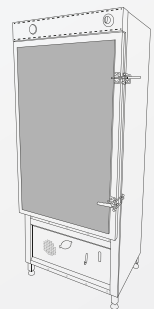
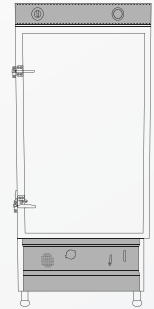
دمکن گازی ایستاده

Standing Gas Steamer



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



• **تنظیم آب:** مجهز به فلوتر مخصوص جهت شارژ مخزن و تنظیم میزان ورودی آب.

• **نوع دستگیره:** دارای دستگیره‌های قابل رگلاژ به منظور جلوگیری از خروج بخار و حفظ رطوبت داخل محفظه.

• **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

• **کاربری:** قابلیت بخارپز کردن انواع صیفی‌جات، سبزیجات، مرغ، ماهی، ماکارونی و سایر مواد غذایی.

• **بهره‌وری:** گرمایش کمتر محیط اطراف و مصرف بهینه انرژی.

• **کیفیت غذا:** جلوگیری از شکنندگی برنج هنگام سرو و حفظ طعم و رطوبت طبیعی آن.

• **نگهداری:** نگهداشت برنج با حفظ کیفیت به مدت طولانی.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **طراحی بدنه:** سه‌جداره به همراه لایه‌های گاز داغ به منظور جلوگیری از تعریق و افزایش کیفیت پخت برنج.
- **طراحی درب:** استفاده از شاسی پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در قسمت درب به منظور افزایش دوام و استحکام.
- **سیستم حرارتی:** دارای محیطی گرم و مرطوب با دمای بیش از ۱۵۰ درجه (بخار خشک) جهت افزایش سرعت پخت برنج.
- **عایق حرارتی:** مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط.
- **بهره‌وری و راندمان:** دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دمای داخل دستگاه.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.

دارای گواهینامه ثبت اختراع



دمکن گازی ایستاده	ابعاد cm			ظرفیت دستگاه	وزن kg	ورودی گاز	ورودی آب	میزان مصرف گاز
	ارتفاع	عرض	طول					
	۱۹۳	۷۰	۸۲	۱۰ بن ماری عمق ۲۰ سانت	۱۹۰	۳/۴	۳/۴	۱/۶ متر مکعب



دمکن گازی ایستاده ترولی دار

Standing Gas Steamer Trolley



مشخصات فنی:

- جنس بدنه: تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- طراحی بدنه: سه‌جداره به همراه لایه های گاز داغ به منظور جلوگیری از تعریق و افزایش کیفیت پخت برنج.
- طراحی درب: استفاده از شاسی پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در قسمت درب به منظور افزایش دوام و استحکام.
- سیستم حرارتی: دارای محیطی گرم و مرطوب با دمای بیش از ۱۵۰ درجه (بخار خشک) جهت افزایش سرعت پخت برنج.
- عایق حرارتی: مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط.
- ترولی حمل: دارای کلمپ (چفت و بست) استیل جهت ثابت نگه داشتن سبد تجمیعی روی ترولی هنگام انتقال، دارای دستگیره ناشو جهت سهولت در انتقال تجمیعی بن ماری ها.
- جابه جایی ترولی: دارای قلتک جهت سهولت انتقال سبد از داخل دستگاه به روی ترولی و بلعکس، دارای نگه دارنده بن ماری جهت جلوگیری از خارج نشدن هنگام انتقال.
- بهره‌وری و راندمان: دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.

- صفحه نمایش: مجهز به نمایشگر دمای داخل دستگاه.
- سیستم نظارت بر شعله: مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- تنظیم آب: مجهز به فلوتر مخصوص جهت شارژ مخزن و تنظیم میزان ورودی آب.
- نوع دستگیره: دارای دستگیره‌های قابل رگلاژ به منظور جلوگیری از خروج بخار و حفظ رطوبت داخل محفظه.
- نوع پایه: دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- کاربری: قابلیت بخارپز کردن انواع صیفی‌جات، سبزیجات، مرغ، ماهی، ماکارونی و سایر مواد غذایی.
- بهره‌وری: گرمایش کمتر محیط اطراف و مصرف بهینه انرژی.
- کیفیت غذا: جلوگیری از شکنندگی برنج هنگام سرو و حفظ طعم و رطوبت طبیعی آن.
- نگهداری: نگهداشت برنج با حفظ کیفیت به مدت طولانی.

میزان مصرف گاز	ورودی آب	ورودی گاز	ظرفیت دستگاه	وزن kg	ابعاد cm			دمکن گازی ایستاده ترولی دار
					ارتفاع	عرض	طول	
۱/۶ متر مکعب	۳/۴	۳/۴	۱۰ بن ماری عمق ۲۰ سانت	۱۹۰	۱۹۳	۷۰	۸۲	

Standing Gas Steamer Trolley



● ترموستات آنالوگی جهت تنظیم و تثبیت دما

● نوار دور درب جهت افزایش مقاومت

● پایه های مقاوم و قابل رگلاژ

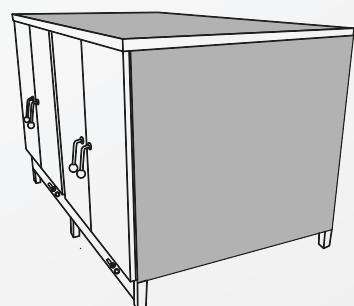
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



فر دمکن گازی

Gas Steamer



توزیع یکنواخت حرارت .

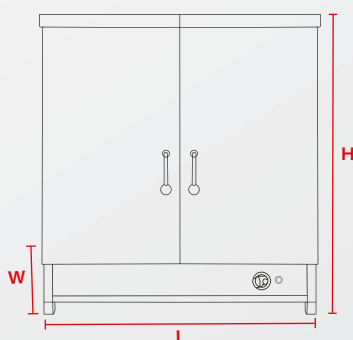
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **طبقه متحرک:** دارای طبقه مقاوم جهت استفاده بهینه و کاربردی برای ظروف مختلف.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** مناسب برای تالارها ، هتل ها و آشپزخانه های صنعتی با حجم پخت انبوه.
- **بهره وری :** گرمایش کمتر محیط اطراف و مصرف بهینه انرژی.
- **انعطاف پذیری در طراحی:** قابلیت استفاده با گاز شهری و یا کپسول.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **طراحی درب:** استفاده از شاسی پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در قسمت درب به منظور افزایش دوام و استحکام.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به برندهای خطی با توان حرارتی بالا و محیطی گرم و خشک با دمای بالا جهت افزایش سرعت پخت برنج.
- **عایق حرارتی:** مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط.
- **ظرفیت:** امکان قرارگیری دیگ دهانه ۸۶ و پخت معادل ۳۶ کیلو برنج در هر بار پخت .
- **بهره وری و راندمان:** دارای کفی چدنی با ضخامت مناسب جهت



میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			فر دمکن گازی دو درب
		طول	عرض	ارتفاع	
۱/۶ متر مکعب	۱۲۰	۱۰۰	۱۰۰	۱۱۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			فر دمکن گازی چهار درب
		طول	عرض	ارتفاع	
۳/۲ متر مکعب	۲۴۰	۲۰۰	۱۰۰	۱۱۰	

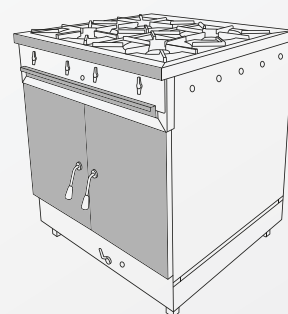
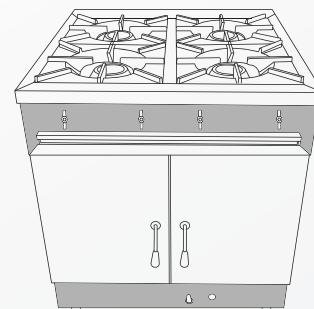
اجاق گاز فردار

Gas Stove with Oven



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



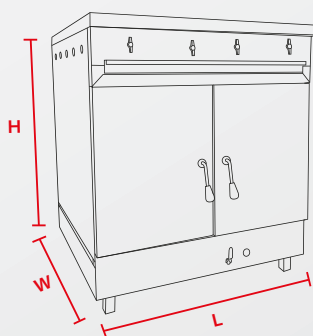
• **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** مناسب برای دم‌کردن برنج، پخت انواع خوراک، خورش، ته‌چین و سایر غذاهای گرم با حفظ کیفیت و طعم طبیعی.
- **بهره‌وری:** کاهش چشمگیر مصرف انرژی به دلیل استفاده از عایق حرارتی مؤثر.
- **سفارشی سازی:** امکان نصب ریل جلوی فر جهت جابه‌جایی راحت دیگ و پاتیل، قابلیت نصب طبقه متحرک برای قرارگیری انواع پاتیل و بن‌ماری با ابعاد متفاوت.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** ساخته شده در دو مدل تمام استیل و رویه استیل.
- **شاسی (مدل تمام استیل):** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی (مدل رویه استیل):** تماماً ساخته شده با اسکلت فولادی مقاوم.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به شعله چدنی سنگین جهت افزایش مقاومت و دوام در برابر حرارت بالا.
- **عایق حرارتی:** دارای عایق پشم سنگ با ضخامت ۵ سانتی‌متر برای جلوگیری از انتقال گرما به محیط اطراف و افزایش بهره‌وری انرژی.



میزان مصرف گاز (اجاق و فر)	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۴ شعله فردار
		طول	عرض	ارتفاع	
۳/۲ متر مکعب	۱۶۰	۹۵	۹۲	۱۰۵	اجاق گاز ۴ شعله فردار
میزان مصرف گاز (اجاق و فر)	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۶ شعله فردار
میزان مصرف گاز (اجاق و فر)	وزن kg	طول	عرض	ارتفاع	
۴/۵ متر مکعب	۲۴۰	۱۴۵	۹۲	۱۰۵	اجاق گاز ۶ شعله فردار
میزان مصرف گاز (اجاق و فر)	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۸ شعله فردار
میزان مصرف گاز (اجاق و فر)	وزن kg	طول	عرض	ارتفاع	
۵/۷ متر مکعب	۳۲۰	۱۹۰	۹۲	۱۰۵	اجاق گاز ۸ شعله فردار

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



کباب پز اتوماتیک ریلی

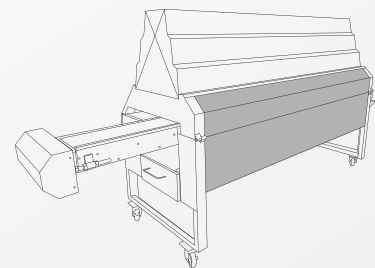
Automatic Rail Barbecue Grill



● کباب پز ۳/۵ متری



● کباب پز ۲/۵ متری



- **تهویه:** مجهز به هود دوجداره در قسمت فوقانی دستگاه جهت خروج بهتر حرارت و تهویه مؤثر.
- **کیفیت پخت:** دارای دو سینی آب در زیر دستگاه جهت حفظ رطوبت کباب و جلوگیری از ایجاد دود در هنگام پخت.
- **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.
- **نوع چرخ:** دارای چرخ‌های مقاوم از جنس دایکاست (ثابت و گردان) با قابلیت تعویض جهت افزایش مقاومت.

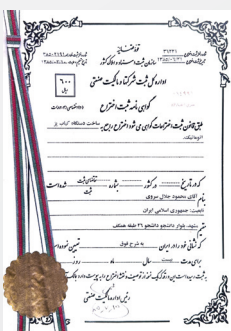
مزایا:

- **کاربری:** پخت سریع و راحت انواع غذا شامل کباب کوبیده، برگ، جوجه، برنج قالبی، گوجه و ماهی کبابی با توری مخصوص.
- **انعطاف در پخت:** قابل استفاده با سیخ استیل یا سیخ چوبی بدون نیاز به توری.

مشخصات فنی:

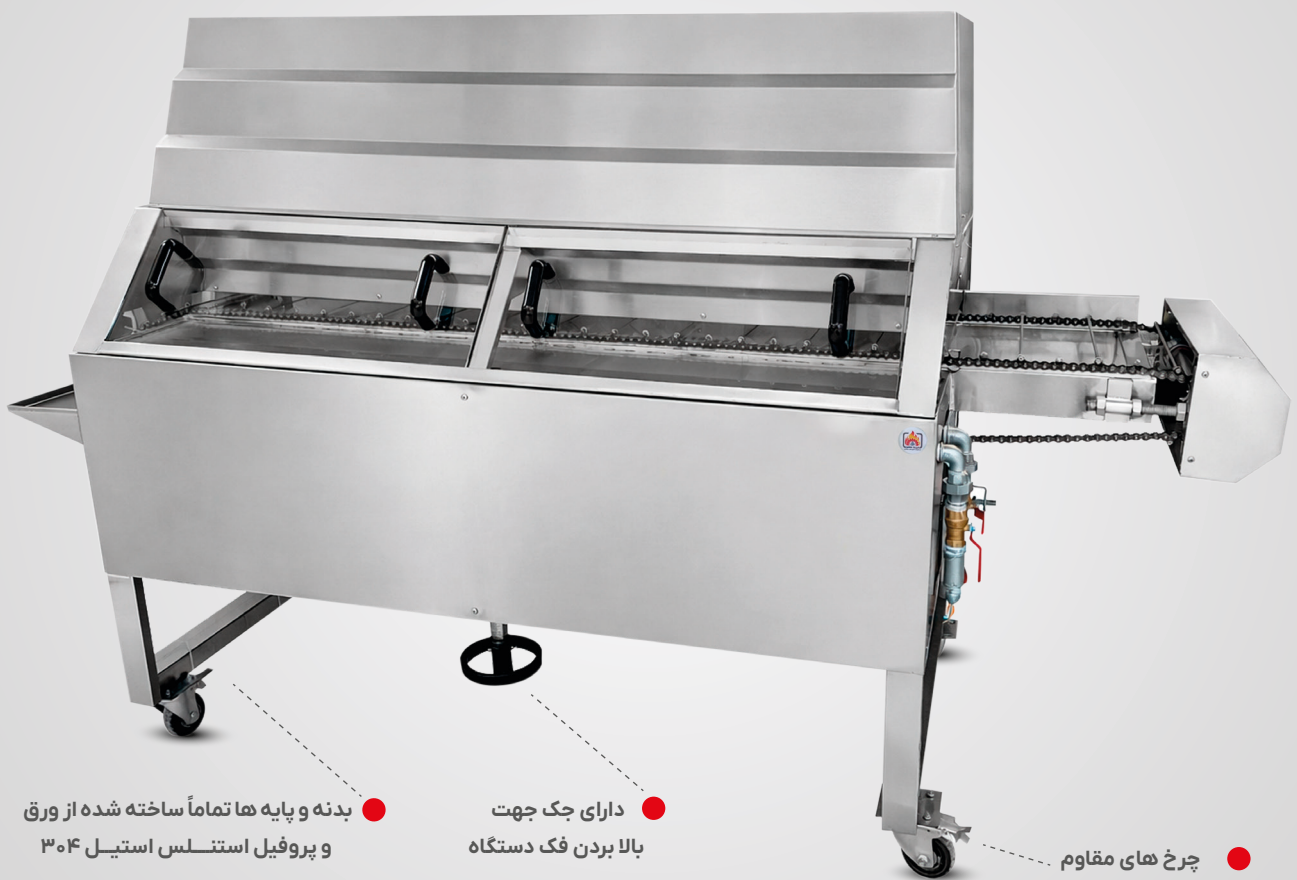
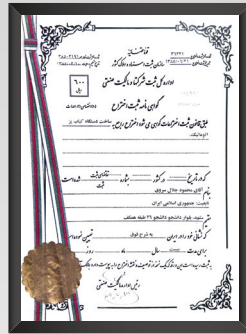
- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** دارای دو ردیف شعله غیرمستقیم با شیرهای کنترل مجزا جهت پخت یکنواخت.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **تابلو برق:** دارای تابلو برق مجزا و خارج از دستگاه جهت افزایش ایمنی و سهولت در کاربری.
- **صفحه نمایش:** مجهز به شمارنده دیجیتال جهت نمایش آمار پخت و اینترتر به منظور تنظیم سرعت پخت به دلخواه کاربر.
- **شیشه محافظ:** شیشه سکوریت مقاوم در برابر حرارت در قسمت جلو برای دید کافی و جلوگیری از برخورد حرارت به صورت اپراتور.
- **انعطاف پذیری در طراحی:** قابلیت باز شدن فک بالا برای استفاده به‌عنوان منقل معمولی در زمان قطعی برق و سهولت نظافت.

دارای گواهینامه ثبت اختراع



میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز اتومات ۲/۵ متری
				طول	عرض	ارتفاع	
۳۷/۰ کیلو وات	۱۵ متر مکعب	۸۰۰ سیخ در ساعت	۲۵۰	۲۶۴	۹۵	۱۵۵	
میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز اتومات ۳/۵ متری
				طول	عرض	ارتفاع	
۳۷/۰ کیلو وات	۱۹ متر مکعب	۱۲۰۰ سیخ در ساعت	۳۲۰	۳۶۷	۹۷	۱۶۰	

Automatic Rail Barbecue Grill



● بدنه و پایه ها تماماً ساخته شده از ورق
و پروفیل استنلس استیل ۳۰۴

● دارای جک جهت
بالا بردن فک دستگاه

● چرخ های مقاوم
از جنس دایکاست

● کلید روشن و خاموش
تابلو برق

● ترموستات تنظیم دمای
داخل کوره دستگاه

● شمارنده دیجیتال نمایش
آمار پخت

● نمایشگر تنظیم سرعت
حرکت ریل



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



کباب پز اتوماتیک ریلی تابشی

Automatic Radiant Rail Barbecue Grill



● تابشی ۱۲۰۰ سیخ



● تابشی ۸۰۰ سیخ



● تابشی ۴۰۰ سیخ

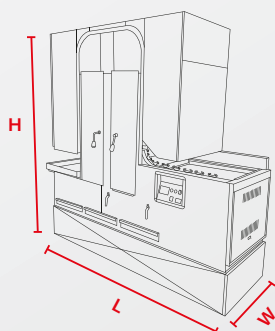
چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.

مزایا:

- **کاربری:** قابلیت پخت انواع کباب کوبیده، جوجه، برگ، سلطانی، بختیاری.
- **بهره‌وری:** کاهش مصرف انرژی نسبت به کباب‌پزهای سنتی.
- **سرعت پخت:** پخت سریع و یکنواخت با سیستم تابشی پیشرفته.
- **سفارشی‌سازی:** قابلیت پخت ۳۶۰ درجه برای برشته شدن کامل گوشت بدون نیاز به چرخاندن سیخ، قابلیت پخت تا طول ۴۵ سانتی‌متر در نمونه عریض.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** ساخته شده از ورق استیل.
- **شاسی:** اسکلت فولادی جهت افزایش دوام دستگاه.
- **نوع پخت:** قابلیت پخت انواع کباب و جوجه تا طول ۳۵ سانتی‌متر.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **صفحه نمایش:** دارای شمارنده دیجیتال جهت نمایش آمار پخت.
- **کنترل سرعت:** مجهز به ولوم تنظیم سرعت حرکت زنجیر.
- **سیستم هدایت:** دارای قلاب‌های استیل مقاوم برای هدایت دقیق سیخ‌ها به داخل دستگاه.
- **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و



میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز تابشی سیخ ۴۰۰
				طول	عرض	ارتفاع	
۶/۰ کیلو وات	۵/۸ متر مکعب	۴۰۰ سیخ در ساعت	۲۱۰	۱۲۸	۷۰	۲۰۰	
میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز تابشی سیخ ۸۰۰
				طول	عرض	ارتفاع	
۶/۰ کیلو وات	۷/۳ متر مکعب	۸۰۰ سیخ در ساعت	۳۰۵	۱۹۵	۷۰	۲۰۰	
میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز تابشی سیخ ۱۲۰۰
				طول	عرض	ارتفاع	
۶/۰ کیلو وات	۱۴/۶ متر مکعب	۱۲۰۰ سیخ در ساعت	۳۸۵	۲۰۸	۷۰	۲۰۰	

کباب پز تابشی سالاماندر

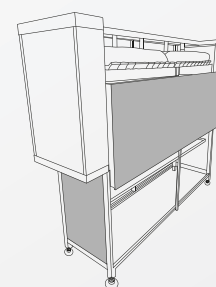
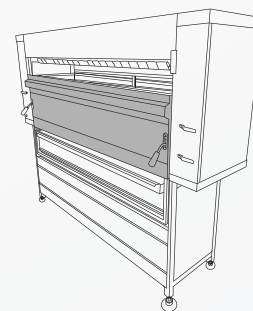


Radiant Salamander Barbecue Grill



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



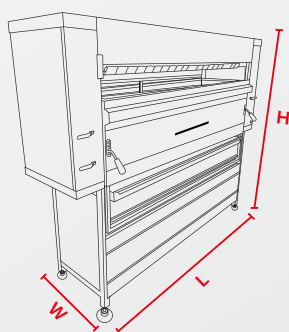
• **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.

مزایا:

- **کاربری:** قابلیت پخت انواع کباب کوبیده، جوجه، برگ، سلطانی، بختیاری بدون ایجاد دود.
- **بهره‌وری:** کاهش مصرف انرژی نسبت به کباب‌پزهای سنتی.
- **کاهش انتقال حرارت به محیط:** کاهش محسوس انتقال حرارت و دما به محیط اطراف در هنگام کار.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** ساخته شده از ورق استیل.
- **شاسی:** اسکلت فولادی جهت افزایش دوام دستگاه.
- **سیستم حرارتی:** دارای مشعل‌های سرامیکی تابشی با حرارت از بالا به‌منظور پخت بدون دود و حفظ طعم طبیعی کباب.
- **تنظیم ارتفاع:** قابلیت تنظیم ارتفاع سطح پخت نسبت به منبع حرارت جهت کنترل دقیق شدت گرما و درجه پخت.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.



میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز تابشی ۲۰ سیخ
			طول	عرض	ارتفاع	
۳/۸ متر مکعب	۲۴۰ سیخ در ساعت	۱۲۰	۱۴۵	۵۵	۱۶۰	کباب پز تابشی ۳۰ سیخ
۴/۸ متر مکعب	۳۶۰ سیخ در ساعت	۱۴۵	۱۷۵	۵۵	۱۶۰	
میزان مصرف گاز	ظرفیت پخت	وزن kg	ابعاد cm			کباب پز تابشی ۴۰ سیخ
۵/۸ متر مکعب	۴۸۰ سیخ در ساعت	۱۶۰	طول	عرض	ارتفاع	
			۲۰۵	۵۵	۱۶۰	

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



منقل دستی گازی Gas Barbecue Grill



● منقل ۱ متری



● منقل ۱/۵ متری



● منقل ۲ متری



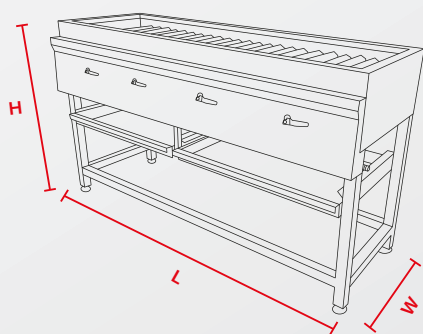
• **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **دوام و کیفیت پخت:** طول عمر بالا و با دوام. شعله یکنواخت و پخت کامل گوشت بدون سوختگی.
- **سفرارشی سازی:** قابلیت ساخت دهانه‌های مختلف برای کباب با طول‌های متفاوت.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** ساخته شده در دو مدل تمام استیل و رویه استیل.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به برنرهای خطی به منظور انتقال یکنواخت حرارت و پخت کامل گوشت.
- **رویه شعله:** از چدن مرغوب (قابل سفارش تمام استیل).
- **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.



میزان مصرف گاز	تعداد شیر گاز	وزن kg	ابعاد cm			منقل ۱ متری
			طول	عرض	ارتفاع	
۳ متر مکعب	۲	۶۰	۱۰۰	۵۰	۸۷	
میزان مصرف گاز	تعداد شیر گاز	وزن kg	ابعاد cm			منقل ۱/۵ متری
			طول	عرض	ارتفاع	
۴ متر مکعب	۴	۸۰	۱۵۰	۵۰	۸۷	
میزان مصرف گاز	تعداد شیر گاز	وزن kg	ابعاد cm			منقل ۲ متری
			طول	عرض	ارتفاع	
۶ متر مکعب	۴	۱۰۰	۲۰۰	۵۰	۸۷	

اجاق گاز خوابگاهی

Dormitory stove



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



- **تنوع مدل:** ساخته شده در دو مدل رومیزی و پایه دار.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** قابلیت استفاده از تمامی مدل‌ها به صورت رومیزی.
- **ایمنی:** لوله‌کشی استاندارد جهت جلوگیری از خطر آتش‌سوزی و افزایش ضریب ایمنی در محیط کار.
- **نظافت:** سهولت در شست‌وشو و نظافت.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سرشعله:** مجهز به سرشعله استاندارد با گرید A صادراتی جهت افزایش کیفیت حرارتی و طول عمر دستگاه.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **گارد محافظ:** دارای گاردهای مقاوم، ثابت و جدانشدنی به منظور جلوگیری از خوردگی و پوسیدگی.

میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۳ شعله ردیفی
		طول	عرض	ارتفاع	
۰/۰۶ متر مکعب	۱۱	۹۵	۴۵	۹۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۴ شعله ردیفی
		طول	عرض	ارتفاع	
۰/۸۲ متر مکعب	۱۴	۱۳۰	۴۵	۹۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۵ شعله ردیفی
		طول	عرض	ارتفاع	
۱/۰۴ متر مکعب	۱۸	۲۰۰	۴۵	۹۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۶ شعله ردیفی
		طول	عرض	ارتفاع	
۱/۲۳ متر مکعب	۲۱	۲۰۰	۴۵	۹۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۶ شعله ۲ ردیفه
		طول	عرض	ارتفاع	
۱/۲۳ متر مکعب	۱۸	۹۵	۷۰	۹۰	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۱۰ شعله ۲ ردیفه
		طول	عرض	ارتفاع	
۲/۰۷ متر مکعب	۳۰	۲۰۰	۷۰	۹۰	

دارای گواهینامه استاندارد ملی



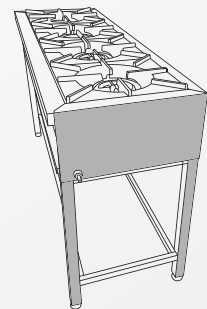
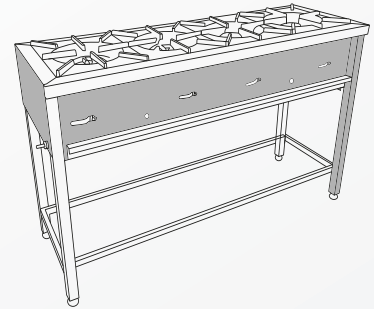
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



اجاق گاز صنعتی ردیفی

Commercial Multi Burner Gas Stove



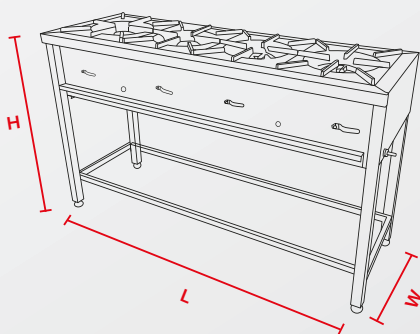
- **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **سفارشی‌سازی:** قابلیت سفارش به‌صورت تک ردیفه یا دو ردیفه و در تعداد شعله‌های متفاوت بنا به درخواست مشتری.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به شعله‌های چدنی سنگین برای افزایش مقاومت و دوام در برابر حرارت بالا.
- **سیستم نظارت بر شعله:** مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- **تنوع مدل:** ساخته شده در دو مدل رومیزی و پایه دار.



میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز صنعتی ردیفی ۳ شعله
		طول	عرض	ارتفاع	
۳ متر مکعب	۵۰	۱۱۶	۵۲	۹۰	اجاق گاز صنعتی ردیفی ۳ شعله
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز صنعتی ردیفی ۴ شعله
		طول	عرض	ارتفاع	
۳/۵ متر مکعب	۷۵	۱۵۵	۵۲	۹۰	اجاق گاز صنعتی ردیفی ۴ شعله
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز صنعتی ردیفی ۵ شعله
		طول	عرض	ارتفاع	
۴ متر مکعب	۱۰۰	۱۹۴	۵۲	۹۰	اجاق گاز صنعتی ردیفی ۵ شعله
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز صنعتی ردیفی ۶ شعله
		طول	عرض	ارتفاع	
۵ متر مکعب	۱۲۰	۲۳۲	۵۲	۹۰	اجاق گاز صنعتی ردیفی ۶ شعله

اجاق گاز زمینی مشعل کوره



On Ground Multi Burner Gas Stove



۱ سال
گارانتی

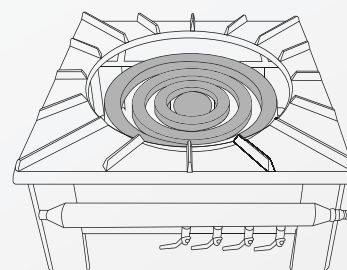
۱۰ سال
خدمات



● اجاق گاز رویه چدنی



● اجاق گاز رویه پروفیلی



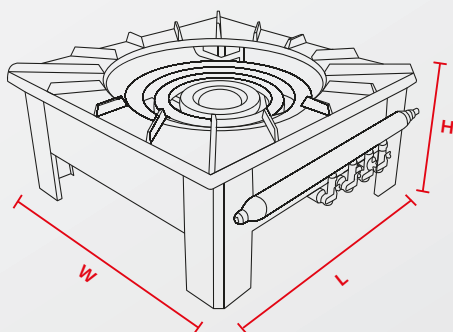
- **قابلیت توسعه:** دارای هدر سایز بزرگ با قابلیت اتصال سری چندین اجاق گاز از چپ و راست.
- **پوشش:** دارای پوشش الکترواستاتیک ضخیم رویه چدنی.

مزایا:

- **قدرت و دوام:** تولید حرارت بسیار بالا ، تحمل وزن بالا ، استحکام و عمر طولانی.

مشخصات فنی:

- **بدنه مدل رویه چدنی:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **بدنه مدل رویه پروفیلی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ .
- **سیستم حرارتی:** شعله‌ها از جنس چدن سنگین و با کیفیت، مجهز به مشعل کوره‌ای (افزایش کیفیت و کاهش زمان پخت).



میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۳ شعله رویه چدنی
		طول	عرض	ارتفاع	
۹ متر مکعب	۵۶	۷۵	۷۵	۵۰	اجاق گاز ۳ شعله رویه چدنی
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۴ شعله رویه چدنی
		طول	عرض	ارتفاع	
۱۱ متر مکعب	۹۲	۹۰	۹۰	۵۰	اجاق گاز ۴ شعله رویه چدنی
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۳ شعله رویه پروفیلی
		طول	عرض	ارتفاع	
۹ متر مکعب	۲۵	۷۵	۷۵	۵۰	اجاق گاز ۳ شعله رویه پروفیلی
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			اجاق گاز ۴ شعله رویه پروفیلی
		طول	عرض	ارتفاع	
۱۱ متر مکعب	۴۰	۹۰	۹۰	۵۰	اجاق گاز ۴ شعله رویه پروفیلی

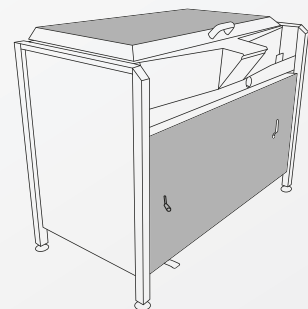
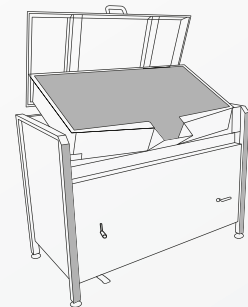
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



تابه گردان

Tilting Frying Pan



مشخصات فنی:

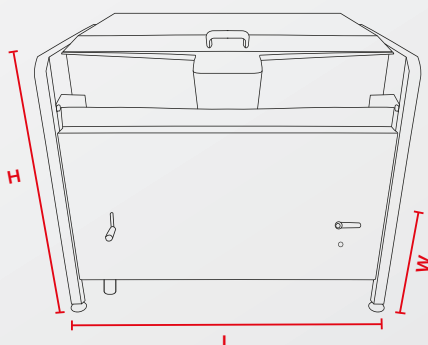
- جنس بدنه و ساختار: تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- شاسی: تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- پوشش داخلی: دارای پوشش سه لایه گرانیت در داخل تابه جهت جلوگیری از خط و خش و افزایش مقاومت دستگاه.
- سیستم حرارتی: دارای ۶ عدد برنر استیل با توان حرارتی بالا جهت انتقال یکنواخت حرارت در سطح تابه.
- سیستم نظارت بر شعله: مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- سیستم حرکتی: مجهز به چک مخصوص جهت ایجاد حرکت

دورانی در تابه و تخلیه آسان روغن.

- درب محافظ: مجهز به درب مخصوص به منظور کاهش زمان پخت و مصرف انرژی.
- نوع پایه: دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- کاربری: مناسب برای سرخ کردن انواع مواد غذایی شامل سیب زمینی، بادمجان، مرغ، ماهی، کتلت، کوکو، پیاز و ...
- بهره‌وری: کاهش مصرف انرژی نسبت به تابه های سنتی.
- سیستم تخلیه: امکان تخلیه کامل روغن با چرخش تابه توسط چک .



میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			تابه گردان ۱۲۰ لیتری
		طول	عرض	ارتفاع	
۷ متر مکعب	۷۰	۱۳۰	۷۰	۱۰۰	

فرپیتزا اتوماتیک ریلی

Pizza Rail Oven



۱ سال
گارانتی

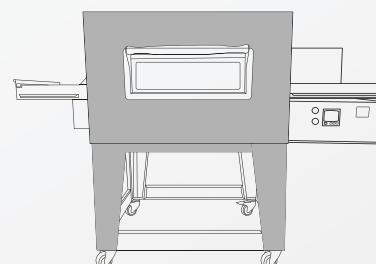
۱۰ سال
خدمات



● فر پیتزا موتور بغل



● فر پیتزا موتور پایین



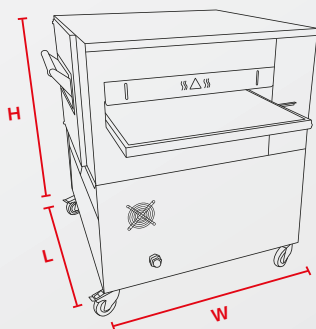
- ایمنی: مجهز به شیر برقی جرقه زن جهت کنترل دقیق حجم گاز ورودی و مجهز به سیستم قطع خودکار پس از اتمام فرآیند پخت.
- نوع چرخ: دارای چرخ های مقاوم از جنس پلی اورتان (ثابت و گردان) با قابلیت تعویض جهت افزایش مقاومت.

مزایا:

- کیفیت پخت: پخت کاملاً یکنواخت و یکدست انواع پیتزا.
- بهره‌وری: کاهش مصرف انرژی.
- دوام: طول عمر بالا به دلیل استفاده از متریال باکیفیت.
- سفارشی سازی: امکان تولید به صورت ۲ طبقه در مدل موتور بغل بنا به درخواست مشتری.

مشخصات فنی:

- جنس بدنه: تماماً ساخته شده از ورق استیل.
- شاسی: اسکلت فولادی جهت افزایش دوام دستگاه.
- تنوع مدل: تولید شده در دو مدل موتور بغل و موتور پایین.
- سیستم حرارتی: استفاده از سیستم چرخش گرما به روش سیرکولاسیون به منظور توزیع یکنواخت حرارت در تمام نقاط فر.
- سیستم کارکرد: تک فاز.
- کنترل دما: مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- صفحه نمایش: دارای نمایشگر دیجیتال جهت نمایش سرعت حرکت نقاله و کنترل فرآیند پخت.



فر پیتزا ریلی موتور بغل دهانه ۵۰	ابعاد cm			وزن kg	ظرفیت پخت	میزان مصرف گاز	میزان مصرف برق
	ارتفاع	عرض	طول				
فر پیتزا ریلی موتور بغل دهانه ۷۰	۱۰۰	۱۴۰	۱۴۰	۱۲۵	۱۵۰ عدد در ساعت	۴ متر مکعب	۱ کیلو وات
فر پیتزا ریلی موتور پایین دهانه ۵۰	۱۰۵	۷۶	۱۱۵	۱۳۵	۱۰۰ عدد در ساعت	۲ متر مکعب	۱ کیلو وات
فر پیتزا ریلی موتور پایین دهانه ۷۰	۱۰۵	۹۶	۱۱۵	۱۵۵	۱۵۰ عدد در ساعت	۴ متر مکعب	۱ کیلو وات

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



سرخ کن تک لگن

Deep Fryer Single Tank



● برند فیزیک ماشین



● وارداتی برند Imperial



● وارداتی برند Dean

مشخصات فنی:

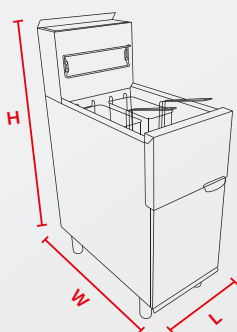
- جنس بدنه و وان روغن: ساخته شده از ورق استیل (وان روغن تماماً استنلس استیل ۳۰۴).
- سیستم حرارتی: مجهز به شعله های مسواکی و سیستم حرارتی گازی با شعله غیرمستقیم به منظور انتقال یکنواخت حرارت در تمام سطح روغن و کاهش چشمگیر مصرف انرژی.
- سیستم نظارت بر شعله: مجهز به شیر ترموکوپلی جهت افزایش ایمنی.
- کنترل دما: مجهز به ترموستات جهت کنترل و تنظیم دما.

● ظرفیت روغن: ۱۸ الی ۲۰ لیتر.

● سیستم تخلیه: امکان تخلیه کامل روغن از طریق شیر خروجی.

مزایا:

- کاربری: قابلیت سرخ کردن انواع مواد غذایی از جمله مرغ، سوسیس، هات داگ، سیب زمینی...
- بهره‌وری انرژی: کاهش چشمگیر مصرف انرژی به دلیل استفاده از شعله های مسواکی.
- کیفیت روغن: افزایش طول عمر روغن به دلیل حرارت یکنواخت و کنترل شده.



میزان مصرف گاز	رودی گاز	حجم روغن	ظرفیت سب	وزن kg	ابعاد cm			سرخ کن تک لگن فیزیک ماشین
					طول	عرض	ارتفاع	
۳ متر مکعب	۳/۴	۱۸ الی ۲۰ لیتر	۵ کیلوگرم	۵۵	۴۰	۷۸	۱۰۵	
میزان مصرف گاز	رودی گاز	حجم روغن	ظرفیت سب	وزن kg	ابعاد cm			سرخ کن تک لگن وارداتی
طول	عرض	ارتفاع						
۳ متر مکعب	۳/۴	۱۸ الی ۲۰ لیتر	۵ کیلوگرم	۶۰	۴۰	۷۸	۱۱۰	

گریل رومیزی

Table Barbecue Grill



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



گریل رومیزی ترکیبی



گریل مبله



گریل رومیزی روغنی



گریل رومیزی ذغالی

سطح قرارگیری دستگاه.

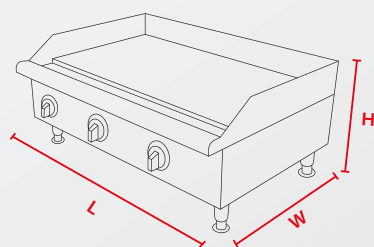
• **مخزن چربی‌گیر:** دارای سینی چربی‌گیر برای جمع‌آوری روغن و چربی‌های اضافی جهت جلوگیری از ایجاد دود و سهولت در نظافت.

مزایا:

- **دوام:** مقاوم در برابر حرارت و استفاده مداوم.
- **طراحی:** کاربری کاملاً ارگونومیک.
- **سفارشی‌سازی:** امکان تولید به شکل مبله بنا به درخواست مشتری.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** ساخته شده از ورق استیل و گالوانیزه.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استیل.
- **ایمنی:** دارای سه لبه محافظ جهت جلوگیری از پخش شدن حرارت و افزایش ایمنی کاربر.
- **تنوع مدل:** ساخته شده در سه مدل روغنی، ذغالی و ترکیبی.
- **نوع سطح گریل:** صاف و صیقلی (روغنی) و شیاردار (ذغالی).
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق



میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			گریل رومیزی سایز ۳۰
		طول	عرض	ارتفاع	
۱/۶ متر مکعب	۳۵	۳۰	۶۵	۳۵	گریل رومیزی سایز ۶۰
۳/۲ متر مکعب	۶۰	۶۰	۶۵	۳۵	
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			گریل رومیزی سایز ۹۰
		طول	عرض	ارتفاع	
۴/۸ متر مکعب	۸۵	۹۰	۶۵	۳۵	گریل رومیزی سایز ۱۲۰
میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			
		طول	عرض	ارتفاع	
۶/۴ متر مکعب	۱۱۰	۱۲۰	۶۵	۳۵	