





# فهرست



## اجاق گازه

- اجاق ۴ شعله فردار، صفحه: ۱۵
- اجاق لاوستون با رویه میل گرد، صفحه: ۱۶
- اجاق لاوستون با رویه استیل، صفحه: ۱۷
- اجاق پاستا پز، صفحه: ۱۸
- اجاق پلو پز ۳ ردیفه کوره‌دار، صفحه: ۱۹
- اجاق پلو پز ۲ ردیفه، صفحه: ۲۰
- اجاق پلو پز ۳ ردیفه، صفحه: ۲۰
- اجاق پلو پز ۴ ردیفه، صفحه: ۲۱
- اجاق پلو پز ۴ ردیفه کوره‌دار، صفحه: ۲۱
- اجاق دمکن برنج با بخار، صفحه: ۲۴
- فر پیتزا پز دو طبقه، صفحه: ۲۵
- کباب پز اتوماتیک ۲۳۵، صفحه: ۲۶-۲۷
- کباب پز اتوماتیک ۲۵۸، صفحه: ۲۸



## درباره

- صفحه: ۱



## پیشگفتار

- صفحه: ۵

## محصولات:

- صفحه: ۱۴

- کباب پز ترکی، صفحه: ۸۲-۸۳
- کانتر تاپینگ، صفحه: ۸۴



- ماشین ظرفشویی و سیخ‌شور**
- سیخ شور، صفحه: ۸۷
  - ماشین ظرفشویی ۲۰۰۰، صفحه: ۹۱
  - میز ماشین ظرفشویی، صفحه: ۹۱
  - ماشین ظرفشویی ۱۰۰۰، صفحه: ۹۲
  - میز ماشین ظرفشویی، صفحه: ۹۲



- کانتر، سلف‌سرویس و بویلر**
- کانتر بین اجاقی، صفحه: ۵۹
  - کانتر گرم، صفحه: ۶۰
  - کانتر سرد شستکدار، صفحه: ۶۱
  - کانتر صندوق، صفحه: ۶۲
  - کانتر سرد رویه مسطح کشودار، صفحه: ۶۳
  - کانتر قاشق و چنگال، صفحه: ۶۴
  - کانتر ساده، صفحه: ۶۵
  - کانتر گرم بنماری، صفحه: ۶۶-۶۷
  - بویلر آب جوش ۱۴۰۳-۱۴۰۲، صفحه: ۶۸
  - کانتر زیر سماوری، صفحه: ۶۹
  - کانتر گرم بیمارستانی، صفحه: ۷۲
  - بویلر آب جوش ۱۴۱۴-۱۴۰۵، صفحه: ۷۳
  - بویلر آب جوش ۱۴۰۱، صفحه: ۷۴



### برودتی

- یخساز ۵۰ کیلویی، صفحه: ۹۵
- یخساز ۲۰۰ کیلویی، صفحه: ۹۶
- یخچال قصابی، صفحه: ۹۷
- یخچال قصابی، صفحه: ۹۸
- یخچال کبابی، صفحه: ۹۹
- یخچال کبابی، صفحه: ۱۰۰
- یخچال ویترینی، صفحه: ۱۰۱
- یخچال ویترینی، صفحه: ۱۰۴
- یخچال فریزر، صفحه: ۱۰۵
- یخچال فریزر، صفحه: ۱۰۶
- یخچال فوستر، صفحه: ۱۰۷
- آب سرد کن چهار شیر، صفحه: ۱۰۸



- فستفود**
- شوت سیب‌زمینی، صفحه: ۷۷
  - شوت همبرگر، صفحه: ۸۰
  - گرمخانه مرغ سوخاری ۲ سینی، صفحه: ۸۱
  - گرمخانه مرغ سوخاری ۳ سینی، صفحه: ۸۱

- دیزی پز چهار سنگ، صفحه: ۲۹
- دیزی پز سه سنگ، صفحه: ۲۹
- دیزی پز دو سنگ، صفحه: ۲۹
- اجاق بنماری، صفحه: ۳۲
- اجاق ترکیبی بنماری - سرخ کن، صفحه: ۳۳
- اجاق ترکیبی دو شعله - گریل، صفحه: ۳۴
- اجاق سیب‌زمینی سرخ کن ۲ لگن، صفحه: ۳۵
- اجاق گریل فردار، صفحه: ۳۶
- اجاق تاوه گردان، صفحه: ۳۷
- کباب پز دستی ۲۱۶، صفحه: ۳۸
- کباب پز دستی ۲۱۷، صفحه: ۳۹
- دیگ چلو پز ۲۳۱، صفحه: ۴۱
- دیگ چلو پز ۲۸۶، صفحه: ۴۳
- دیگ خورش پز، صفحه: ۴۴
- دمکن سنتی یک‌متری، صفحه: ۴۵
- اجاق سیب‌زمینی سرخ کن ۳ لگن، صفحه: ۴۸-۴۹
- اجاق سیب‌زمینی سرخ کن ۱ لگن، صفحه: ۵۰
- ته‌چین پز دو طبقه، صفحه: ۵۱
- دمکن سنتی دو متری، صفحه: ۵۲
- دمکن سنتی دوطبقه، صفحه: ۵۳
- فربه پز دو طبقه، صفحه: ۵۴-۵۵
- فربه پز یک طبقه، صفحه: ۵۵
- فر پیتزا پز یک طبقه، صفحه: ۵۶

- شبکه آبرو، صفحه: ۱۴۲

- کابینت دیواری، صفحه: ۱۴۳

- کابینت زمینی، صفحه: ۱۴۴

- چلیک سیخ کباب متحرک، صفحه: ۱۴۵

- چلیک سیخ کباب ثابت، صفحه: ۱۴۵

- چلیک حبوبات متحرک، صفحه: ۱۴۶

- چلیک حبوبات ثابت، صفحه: ۱۴۶



## ترولی

- ترولی ظروف تمیز، صفحه: ۱۲۶

- ترولی ظروف کثیف، صفحه: ۱۲۹

- ترولی حمل مواد، صفحه: ۱۳۰

- ترولی حمل دیگ، صفحه: ۱۳۱

- ترولی آب چکان، صفحه: ۱۳۲

- ترولی حمل ظروف کثیف مخزن دار،

صفحه: ۱۳۳

- ترولی حمل سینی، صفحه: ۱۳۴

- ترولی فوستر، صفحه: ۱۳۴



## سینک و تانک شستشو

- سینک تک لگن، صفحه: ۱۱۳

- سینک دو لگن، صفحه: ۱۱۴

- سینک سه لگن، صفحه: ۱۱۵

صفحه: ۱۱۶

- شبکه آچلو سه تیکه، صفحه: ۱۱۷

- شبکه آچلو یک تیکه، صفحه: ۱۲۰



## قفشه

- قفسه انبار استیل، صفحه: ۱۳۷

- قفسه سردهانه، صفحه: ۱۳۷

- قفسه نگهداری دیگ ۱۰۰۶، صفحه: ۱۳۸



## هود

- هود مرکزی، صفحه: ۱۲۳

- هود دیواری، صفحه: ۱۲۴

- هود مکعبی، صفحه: ۱۲۶



## کابینت و چلیک

- آپچکان ظروف، صفحه: ۱۴۱



## میز

- میز کار استیل، صفحه: ۱۴۹

- میز کار تلفون، صفحه: ۱۵۰

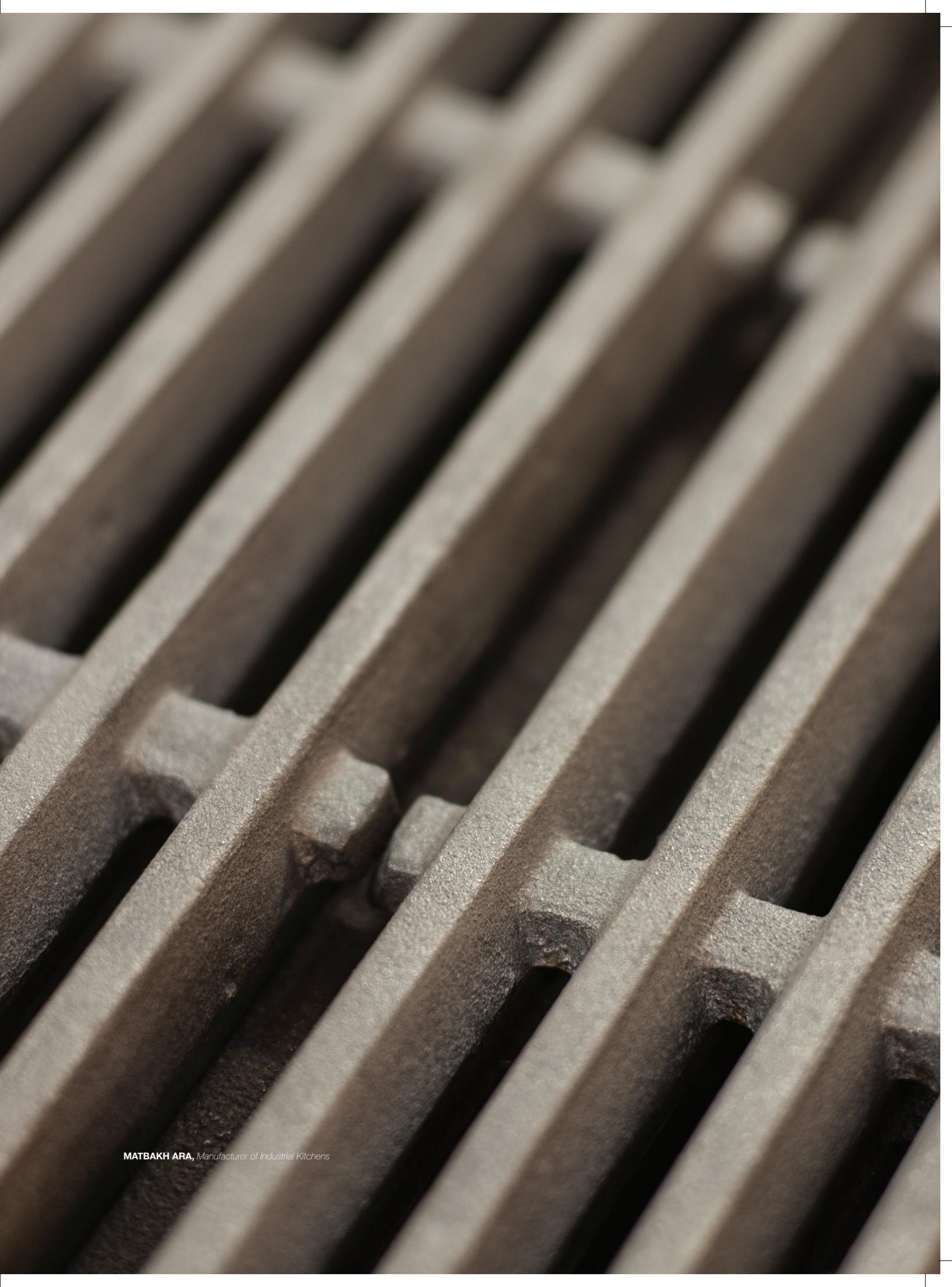
- میز برقی پاک کنی، صفحه: ۱۵۱

- تخته ساطور رویه چوبی، صفحه: ۱۵۲

- تخته ساطور رویه تفلون، صفحه: ۱۵۲

- میز شوت زباله، صفحه: ۱۵۳

- میز کار با رویه چوبی، صفحه: ۱۵۴

A close-up, low-angle shot of a dark, textured metal grating or grate. The surface is composed of parallel, slightly raised horizontal bars. The lighting is dramatic, highlighting the ridges and creating deep shadows in the grooves between them. The overall texture is rough and industrial.

**MATBAKH ARA**, Manufacturer of Industrial Kitchens

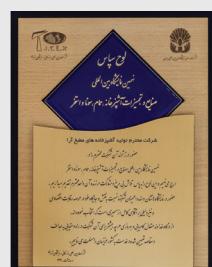
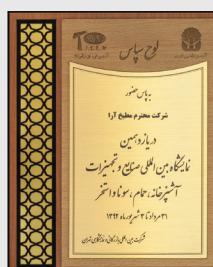
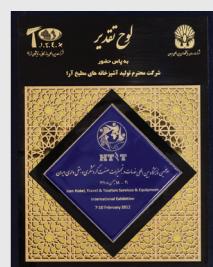
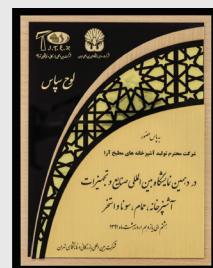


شرکت مטבח آرا  
تولیدکننده تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی

**شرکت مטבח آرا** تولید کننده تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی و ارائه‌دهنده خدمات مرتبط، با بهترین کیفیت می‌باشد. ویژگی ممتاز شرکت، ارائه ارزش‌ها، پاسخ مناسب به انتظارات و تامین منافع مورد نظر مشتریان است. هر فرد و یا سازمانی که قصد طراحی، راهاندازی و استفاده از سیستم‌های پخت صنعتی و سرو غذا را داشته باشد، مشتری مטבח آرا محسوب می‌شود. فلسفه وجودی شرکت، شناخت نیاز مشتریان و بکارگیری تمام امکانات برای کسب رضایت و خشنودی آن‌ها با حفظ روابط بلند مدت است. شرکت گوش به زنگ تغییرات بوده و مترصد است با استفاده از فرصت‌های جدید بتواند نوآوری‌ها و خلاقیت‌های خود را بروز دهد. شرکت مטבח آرا حوزه جغرافیایی تحت پوشش خود را تا آنجا گسترش می‌دهد که بتواند با تجربیات و توانایی‌های بالقوه،

از فرصت‌ها به شیوه معقول استفاده، و دارای بازده مالی مناسب و شایسته‌ای گردد. شرکت معتقد است کارکنان بزرگترین دارایی سازمان هستند و می‌کوشد تا محیطی پرانگیزه بر آن حاکم نماید تا در این محیط افراد تشویق شوند، به عملکردهای آنان ارج نهاده شود و برای همه افراد در تمام سطوح سازمان ارزش و احترام نهادینه گردد. شرکت برای مشارکت در تقویت بنیان‌های اقتصادی جامعه به عنوان یک شهروند خوب انجام وظیفه نموده و همیشه خود را در قبال جامعه‌ای که در آن فعالیت می‌نماید، مسئول می‌داند.







MATBAKH ARA, Manufacturer of Industrial Kitchens

پیشگفتار / همان طور که می‌دانید آشپزخانه بستر تولید غذا در هر سازمان است. از نگاه صنعتی هر سازمانی که به صورت دائمی حجم مشخصی از غذا را برای کارکنان خود تولید کند نیازمند ایجاد یک واحد پخت است. از آنجا که بهداشت مواد غذایی در تمام مراحل تهیه و پخت برای سلامت کارکنان و بقای غایی سازمان مهم است، رعایت سرفصل‌های ایمنی و بهداشت مواد غذایی اولین رکنی است که در آشپزخانه‌ها مد نظر کارشناسان قرار می‌گیرد و نقش مؤثری در ارزش و کیفیت مواد غذایی خواهد داشت.

به همین منظور در این چند سطر سعی داریم ضمن آشناسازی مخاطبان با این صنعت، نقاط کلیدی را به عنوان اطلاعات پایه برای ایجاد یک واحد صنعتی در اختیار مصرف‌کنندگان قرار دهیم.



**MATBAKH ARA**, Manufacturer of Industrial Kitchens

آشپزخانه / در گذشته به آشپزخانه‌های بزرگ "مطبخ" گفته می‌شده که مختص افراد و مکان‌های خاصی همچون دربار شاهان بوده است. این مטבח‌ها عموماً در طبقه‌ی زیرین یا در مکانی خارج از ساختمان اصلی قرار داشتند.

لوازم آماده‌سازی غذا همچون تنورهای پخت نان و اجاق‌های پخت گوشت، حوضچه‌های شستشو، گنجه‌های نگهداری مواد و ظروف و ... نیز جزئی از همین بناها بوده و هرگونه بهینه‌سازی در فضا و انطباق آن با نیاز کاربران با استفاده از مصالح ساختمانی انجام می‌شده است. تنها وسائلی که به عنوان ابزار کار در مטבח‌ها وجود داشت چاقو، تخته، دیگ، ظروف مسی و... بود. با گذشت سال‌ها و لزوم ارتقای کیفیت محصول، ابزار و فضاهای آشپزخانه نیز به تغییراتی نیاز داشت. لذا واحدهای جامع‌تری به نام آشپزخانه‌های صنعتی پدید آمدند و سیر پخت غذا از مטבח به این واحدها انتقال یافت.

آشپزخانه‌ی صنعتی / براساس قوانین و استانداردها آشپزخانه‌ی صنعتی شامل واحدهای مختلفی است که با همکاری هم روند آماده‌سازی غذا را از تهیه‌ی مواد اولیه تا تولید، ارسال و توزیع میسر می‌کنند. این همکاری بر اساس یک سیستم اصولی که مبتنی بر پیشگیری و ردیابی مخاطرات احتمالی است انجام می‌شود.

نیل به اهداف در یک آشپزخانه در نتیجه‌ی عملکرد صحیح کاربران حاصل می‌شود. به منظور بهره‌وری در زمان، تفکیک فضایی بر اساس نیاز کاربران ضروری است. در اینجا به منظور افزایش ضربی ایمنی برای کاربران و تجهیزات، به بررسی دقیق‌تر واحدهای زیر می‌پردازیم:

بارانداز / اولین محلی که کالای تهیه شده وارد آن می‌شود فضای بارانداز خواهد بود. در این



**MATBAKH ARA**, Manufacturer of Industrial Kitchens

مکان کالا از نظر کمی توسط سیستم انبارداری بررسی می‌شود. در واحدهای کوچک سرپرست آشپزخانه و در واحدهای کلان مسئول کنترل کیفی به همراه ناظران بهداشت، کیفیت کالای وارد را بررسی می‌کنند. شرط اصلی ورود مواد خام به آشپزخانه گذر از این مرحله است. لوازمی که در این بخش باید مد نظر کاربران قرار گیرد، انواع سیستم‌های توزین و قفسه‌بندی‌های خاص برای اینباشت موقت کالاست.

**انبار / پس از طی مراحل ورودی**، کالا به انبار وارد می‌شود که در این حالت و بنا به تشخیص انباردار در یکی از دسته‌های زیر قرار می‌گیرد:

**الف - انبار خشک**: مکانی است که کلیه‌ی کالاهای بسته‌بندی و خشک که غالباً فسادناپذیر هستند در آنجا نگهداری می‌شوند. این واحد از نگاه تخصصی می‌تواند به واحدهای تخصصی‌تری تقسیم و در آن حبوبات، برنج و سایر کالاهای به صورت جداگانه و به شکل مناسب انبار شوند. از جمله لوازمی که در این بخش استفاده می‌شود انواع قفسه‌بندی و ظروف نگهداری حبوبات است.

**ب - انبار سبزیجات**: غالباً کلیه‌ی سبزی‌ها و سیفی‌جات به همراه انواع میوه در این انبار نگهداری می‌شوند. این انبار از جمله واحدهایی است که به سیستم‌های تهویه نیازمند است و معمولاً در یکی از سردخانه‌های زیر و بالای صفر قرار دارد، زیرا این مواد به سرعت فاسد می‌شوند. در این بخش از انواع قفسه‌بندی استفاده می‌شود.

**ج - انبار پروتئینی**: این انبار در اصل همان سردخانه‌ی موجود در واحدهاست. سردخانه‌های عمومی که در این مکان وجود دارند به تفکیک عبارتند از: سردخانه‌های زیر و بالای صفر گوشت قرمز، سردخانه‌های زیر و بالای صفر مرغ و ماکیان و سردخانه‌های زیر و بالای صفر ماهی و انواع دریایی‌ها. در این بخش از انواع قفسه‌بندی استفاده می‌شود.

در واحدهای بزرگ یا هتل‌ها به این انبارها واحدهای دیگری هم اضافه می‌شود که

تأمین‌کننده‌ی نیازهای مجموعه است؛ مانند انبار ظروف استیل یا چینی و...

**آماده‌سازی** / پس از انبار کردن، مواد مورد نیاز سازمان توسط مسئولان ذیربطری بررسی و به انبار اعلام می‌شود، متصدیان انبار نیز به نوبه‌ی خود مواد لازم را در مقادیر مورد نیاز آماده و در اختیار کاربران قرار می‌دهند. به منظور جلوگیری از هرگونه تداخل، آماده‌سازی به بخش‌های زیر تفکیک می‌شود:

**آماده‌سازی گوشت قرمز** / در این مکان گوشت جهت پاکسازی اولیه و تفکیک، بررسی و با استفاده از ادوات مورد نیاز به اندازه‌های دلخواه تقسیم می‌شود؛ عملیاتی مانند چرخ کردن، تخته‌کاری و ... نیز بخشی از عملکردهای این واحد است. تجهیزاتی که در این مرحله استفاده می‌شود عبارتند از: میز کار با رویه‌های استیل، تفلون و چوبی، تخته ساطور، سینک‌های دو لگنه، یخچال‌های نگهداری گوشت و کباب به همراه میکسرهای گوشت و سایر تجهیزاتی که بسته به تخصصی بودن کار به این موارد اضافه می‌شود.

**آماده‌سازی مرغ و ماکیان** / در این قسمت همانند بخش قبل پیش‌نیازهایی برای پاکسازی، تفکیک و تقسیم مرغ و ماکیان لازم است. لیکن به‌واسطه‌ی نوع کاربری و حجم خاص این مواد، نیاز به سینک‌های شستشو یا وان‌های ثابت و متحرک بیشتر به چشم می‌خورد. لوازمی که در این بخش استفاده می‌شوند عبارتند از: میز کار با رویه‌های استیل، تفلون و چوبی، تخته ساطور، سینک‌های دو لگنه، یخچال‌های نگهداری مرغ و ماکیان.

**آماده‌سازی ماهی و دریایی‌ها** / در این قسمت به دلیل امکان تداخل بو در طعم و مزه برای تفکیک‌پذیری باید اهمیت خاصی قائل شد. در این مکان بسته به نوع ماهی، میگو یا سایر موجودات دریایی به سینک‌ها و وان‌های متعددی نیاز است. وجود یخچال‌های نگهداری نیز اهمیت بالایی پیدا می‌کند بنابراین لوازمی که در این بخش استفاده می‌شوند عبارتند از: میز کار با رویه‌های استیل، تفلون و چوبی، تخته ساطور، سینک‌های دو لگنه، یخچال‌های نگهداری انواع

ماهی و میگو و ارهی استخوان بر.

لازم به ذکر است که در تمامی واحدهای آماده‌سازی ایجاد کانال‌های آبرو برای شستشو و نظافت روزانه ضروری است. همچنین نیاز به لوازمی مانند انواع ترولی‌های حمل دیگ و مواد نیز باید در نظر گرفته شود.

**پخت / پس از عبور مواد خام از واحدهای آماده‌سازی، مراحل طبخ غذا آغاز می‌شود. طبخ در ایران غالباً به سه دسته تقسیم می‌شود: ایرانی، فرنگی و فست‌فود.**

**پخت ایرانی /** مهم‌ترین قسمت پخت ایرانی طبخ و آماده‌سازی انواع برنج است که در کnar آن واحدهایی هم برای طبخ انواع کباب، خورش و خوراک وجود دارد. برای پخت غذاهای خاص مانند بره یا ته‌چین نیز از دستگاه‌های مخصوص استفاده می‌شود. این دستگاه‌ها می‌توانند ادواتی بسیار ساده یا - برای حجم زیاد - کاملاً اتوماتیک باشند. بدیهی است که هرچه مقدار غذا افزایش یابد نیاز به استفاده از دستگاه‌های صنعتی بیشتر می‌شود و اتوماسیون پخت نقش مؤثرتری را در آشپزخانه ایفا می‌کند. لوازمی که در این نوع پخت استفاده می‌شوند عبارتند از: انواع اجاق‌های دو، سه و چهار ردیفه‌ی زمینی، انواع کباب‌پزهای سنتی و اتوماتیک، انواع دیگ‌های دوجداره، دمکن و بخارپز، لوازم مورد نیاز برای صاف کردن برنج و انواع اجاق‌های تابه‌گردان و سیستم‌های آماده‌سازی، نگهداری غذا و شستشوی ظروف.

**پخت فرنگی /** این نوع از پخت دامنه‌ی وسیعی دارد و انواع مختلفی از شیوه‌های طبخ شامل فرانسوی، ایتالیایی، ژاپنی و... را در بر می‌گیرد. در این نوع پخت به شعله‌های مستقیم و فرهای متعددی نیاز است. لوازم مورد استفاده در این نوع پخت عبارتند از: انواع اجاق‌های چهار شعله‌ی فردار، انواع اجاق‌های گریل و نیم‌گریل، انواع لاوستون و سرخ‌کن‌ها، همچنین دستگاه‌های پخت ترکیبی و سیستم‌های آماده‌سازی و نگهداری غذا و شستشوی ظروف ...

## فستفود / در این نوع پخت غالباً از تجهیزات کمتری نسبت به سایر آشپزخانه‌ها استفاده

می‌شود. چنانچه مرغ یکی از غذاهای اصلی باشد، نیاز به خرید فرهای خارجی خواهد بود اما سایر اقلامی که در فستفودها استفاده می‌شوند، غالباً ایرانی و تولید آن‌ها به راحتی مقدور است. لوازم مورد استفاده در این نوع پخت عبارتند از: انواع گریل، انواع سرخ‌کن، پیتزایز در ظرفیت‌های متفاوت و سیستم‌های آماده‌سازی و نگهداری غذا و شستشوی ظروف.

## سرو و تحويل / پس از آماده شدن غذا نوبت به سرو و توزیع آن می‌رسد. در این مرحله

خدمات بسیار متنوع‌اند، از فرستادن غذای آماده به آشپزخانه‌های جانبی گرفته تا ارسال آن به واحدهای پذیرایی. همچنین این امکان وجود دارد که غذا به صورت بسته‌بندی به واحدهای دیگر یا مستقیماً به دست مصرف‌کننده برسد. بدیهی است در این مرحله کنترل دمای غذا در کنار کیفیت آن از اهمیت زیادی برخوردار است. لوازمی که در این مرحله از کار استفاده می‌شوند عبارتند از: انواع گرم‌نگهدارنده، انواع کانترهای گرم بنماری و انواع کانترهای گرم رویه مسطح، همچنین ترولی‌هایی که به این منظور طراحی و تولید می‌شوند.

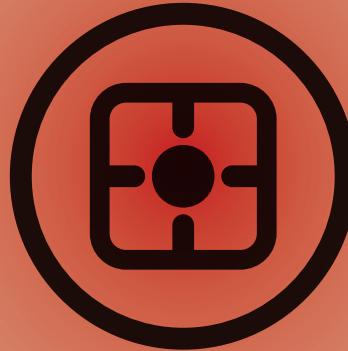
## شستشو / در پایان ظروف مورد استفاده در طی مراحل تولید یا سالن‌های پذیرایی باید

شسته شوند و در جای مخصوص خود قرار گیرند. این اقلام شامل تمامی ظروف استیل، دیگ‌ها، سیخ‌ها و سایر وسایلی است که در حین کار استفاده شده و نیاز به شستشوی مجدد دارند. لوازمی که در این مرحله از کار استفاده می‌شود عبارتند از: ماشین‌های ظرفشویی در ظرفیت‌های مختلف، ماشین سیخ‌شور و انواع سینک و وان‌های شستشو.

در اینجا چرخه‌ی کار روزانه در یک آشپزخانه ساده به پایان رسیده و سیکل جدیدی از فعالیت برای روزهای آتی - به همین منوال - آغاز می‌شود. امیدواریم با این توضیحات مختصر لزوم بخش‌بندی در آشپزخانه و همچنین نوع کاربری کالاهای مورد نیاز در هر بخش، برای مصرف‌کنندگان آشکار شده باشد.

# اجاق گازه

- دیگ خورش پز، کد: ۲۳۲
- دمکن سنتی یکمتری، کد: ۲۱۹
- اجاق سیبزمینی سرخ کن ۳ لگن، کد: ۲۲۹
- اجاق سیبزمینی سرخ کن ۱ لگن، کد: ۲۱۴
- دیزی پز چهار سنگ، کد: ۲۴۷
- دیزی پز سه سنگ، کد: ۲۴۸
- دیزی پز دو سنگ، کد: ۲۶۸
- اجاق بنماری، کد: ۲۰۹
- اجاق ترکیبی بنماری - سرخ کن، کد: ۲۲۸
- اجاق ترکیبی دو شعله - گریل، کد: ۲۸۹
- اجاق سیبزمینی سرخ کن ۲ لگن، کد: ۲۱۳
- اجاق گریل فردار، کد: ۲۰۸
- اجاق تاوه گردان، کد: ۲۱۵
- کباب پز دستی، کد: ۲۱۶
- کباب پز دستی، کد: ۲۱۷
- دیگ چلو پز، کد: ۲۳۱
- دیگ چلو پز، کد: ۲۸۶
- اجاق ۴ شعله فردار، کد: ۲۰۶
- اجاق لاوستون با رویه میل گرد، کد: ۲۲۴
- اجاق لاوستون با رویه استیل، کد: ۲۴۲
- اجاق پاستا پز، کد: ۲۴۹
- اجاق پلو پز ۳ ردیفه کوره دار، کد: ۲۳۹
- اجاق پلو پز ۲ ردیفه، کد: ۲۰۱
- اجاق پلو پز ۳ ردیفه، کد: ۲۰۲
- اجاق پلو پز ۴ ردیفه، کد: ۲۰۴
- اجاق پلو پز ۴ ردیفه کوره دار، کد: ۲۵۱
- اجاق دمکن برنج با بخار، کد: ۲۳۶، ۲۴۴
- فر پیتزا پز دو طبقه، کد: ۲۲۵
- کباب پز اتوماتیک، کد: ۲۳۵
- کباب پز اتوماتیک، کد: ۲۵۸





اجاق ٤ شعله فردار

١٥



150

206

Code: 206

**4 BURNER GAS RANGES WITH OVEN**

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 24500 Kcal/h

Model Gas

Weight 170 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

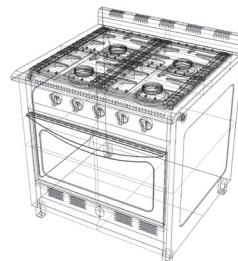
Dimension L 88 cm

W 84 cm

H 91 cm



دیواره مارکتینگ



## اجاق لاوستون با رویه میل گرد

۱۶

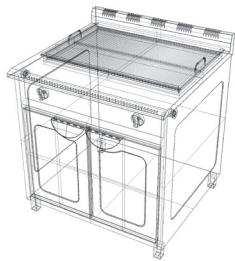


149

Code: 224

### CHAR GRILL

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi            |
| Power        | 70000 Kcal/h       |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 85 Kg              |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 88 cm            |
|              | W 84 cm            |
|              | H 91 cm            |



اجاق لاستون با رویه استیل

۱۷



148



Code: 242

LAVASTONE GRILL

Gas Pressure 1.4 psi

Power 70000 Kcal/h

Model Gas

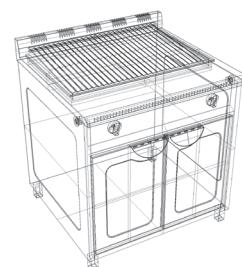
Weight 85 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 88 cm

W 84 cm

H 91 cm



## اجاق پاستا پز

۱۸

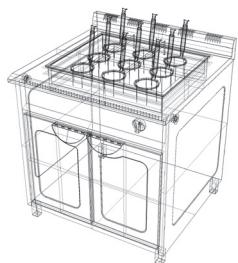


147

Code: 249

### PASTA COOKER

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi            |
| Power        | 5200 Kcal/h        |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 85 Kg              |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 88 cm            |
|              | W 84 cm            |
|              | H 91 cm            |



اجاق پلو پز ۳ ردیفه کوره دار

۱۹



146



Code: 239

STOCKPOT STOVES 3 BURNER WITH FURNACE

Power 50000 Kcal/h

Model Gas

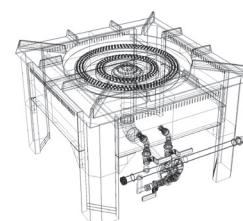
Weight 65 Kg

Mass 0.3 m<sup>3</sup>

Dimension L 75 cm

W 75 cm

H 55 cm



اجاق پلو پز ۳ ردیفه

اجاق پلو پز ۲ ردیفه

۲۰



145

Code: 202

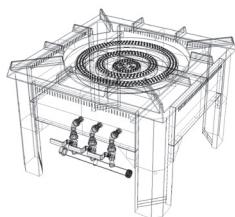
Code: 201

**STOCKPOT STOVES 3 BURNER**

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| Power     | 24000 Kcal/h                  |
| Model     | Gas                           |
| Weight    | 60 Kg                         |
| Mass      | 0.3 m <sup>3</sup>            |
| Dimension | L 75 cm<br>W 75 cm<br>H 55 cm |

**STOCKPOT STOVES 2 BURNER**

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| Power     | 13500 Kcal/h                  |
| Model     | Gas                           |
| Weight    | 40 Kg                         |
| Mass      | 0.15 m <sup>3</sup>           |
| Dimension | L 50 cm<br>W 50 cm<br>H 55 cm |



۲۱



144

## اجاق پلو پز ۴ ردیفه کوره دار

251

Code:

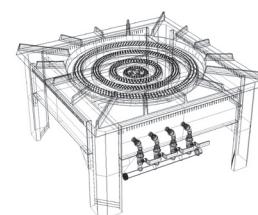
| STOCKPOT STOVES 4 BURNER WITH FURNACE |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Power                                 | 73000 Kcal/h                  |
| Model                                 | Gas                           |
| Weight                                | 105 Kg                        |
| Mass                                  | 0.5 m <sup>3</sup>            |
| Dimension                             | L 96 cm<br>W 96 cm<br>H 56 cm |

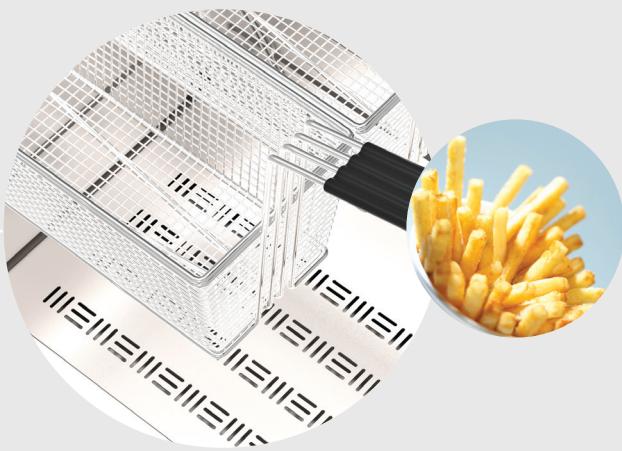
## اجاق پلو پز ۴ ردیفه

204

Code:

| STOCKPOT STOVES 4 BURNER |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| Power                    | 54500 Kcal/h                  |
| Model                    | Gas                           |
| Weight                   | 100 Kg                        |
| Mass                     | 0.5 m <sup>3</sup>            |
| Dimension                | L 96 cm<br>W 96 cm<br>H 56 cm |





۲۲



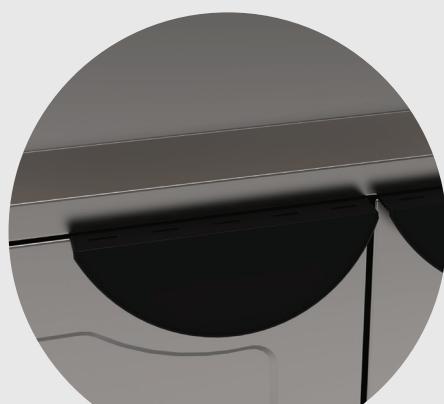
143



۲۳



142



## اجاق دمکن برنج با سیستم بخار

۲۴

Code: 236

### RICE COOKER

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                        |
| Power        | 11000 Kcal/h                   |
| Model        | Gas                            |
| Capacity     | 12 Bain Maries GN 1/1          |
| Weight       | 220 Kg                         |
| Mass         | 1 m <sup>3</sup>               |
| Dimension    | L 71 cm<br>W 78 cm<br>H 187 cm |

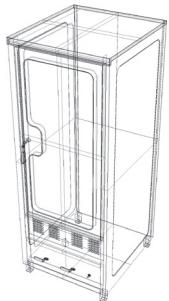


Code: 244

### RICE COOKER

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                        |
| Power        | 9000 Kcal/h                    |
| Model        | Gas                            |
| Capacity     | 6 Bain Maries GN 1/1           |
| Weight       | 160 Kg                         |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup>             |
| Dimension    | L 71 cm<br>W 50 cm<br>H 187 cm |

141



٢٥



140

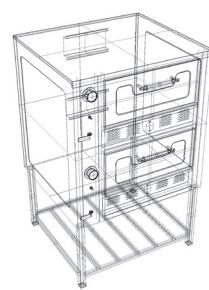
فر پیتزا پز دو طبقه

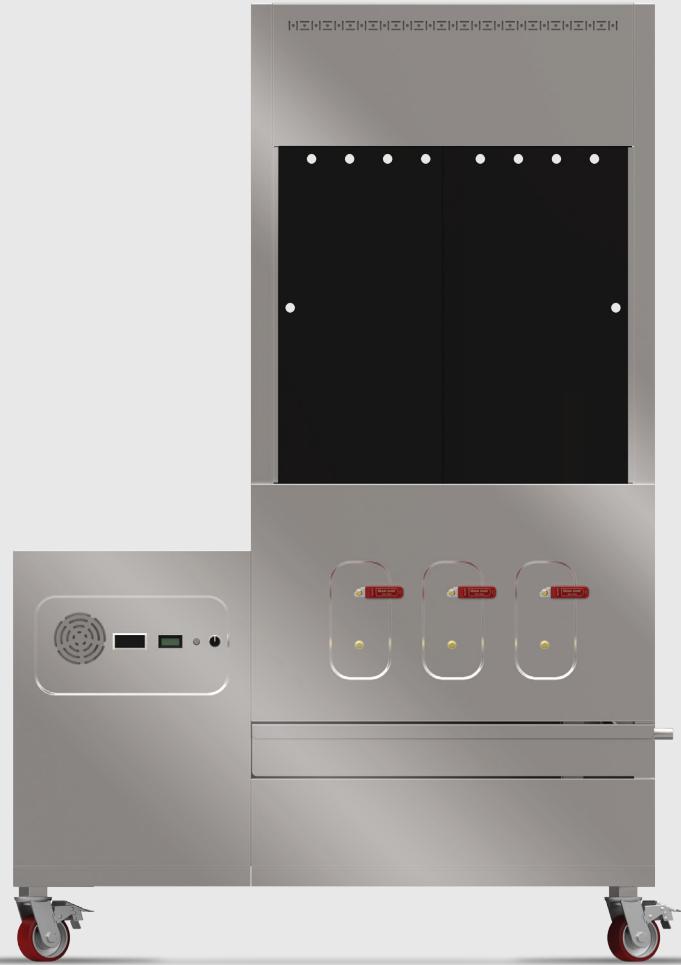
225

Code:



|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| <b>PIZZA OVEN</b> |                    |
| Gas Pressure      | 1.4 Psi            |
| Capacity          | 18 Plate           |
| Power             | 11000 Kcal/h       |
| Model             | Gas                |
| Weight            | 220 Kg             |
| Mass              | 1.3 m <sup>3</sup> |
| Dimension         | L 96 cm            |
|                   | W 85 cm            |
|                   | H 150 cm           |





۲۷



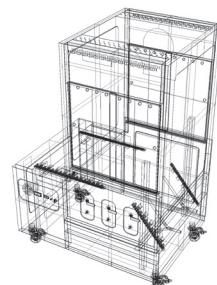
138

## کباب پز اتوماتیک

Code: 235

### BARBECUE AUTOMATIC

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Gas Pressure | 2 psi            |
| Power        | 70000 Kcal/h     |
| Capacity     | 700 Skewer/h     |
| Model        | Gas              |
| Weight       | 320 Kg           |
| Mass         | 3 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 135 cm         |
|              | W 102 cm         |
|              | H 201 cm         |



## کباب پز اتوماتیک

Code: 258

### BARBECUE AUTOMATIC

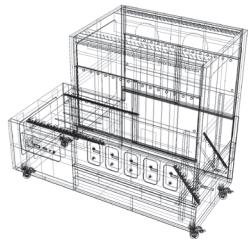
|              |                  |
|--------------|------------------|
| Gas Pressure | 2 psi            |
| Power        | 140000 Kcal/h    |
| Capacity     | 1500 Skewer/h    |
| Model        | Gas              |
| Weight       | 400 Kg           |
| Mass         | 4 m <sup>2</sup> |
| Dimension    | L 217 cm         |
|              | W 102 cm         |
|              | H 189 cm         |



۲۸



137



دیزی پز دو سنگ

268  
Code: 268

| DIZI COOKER  |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                       |
| Power        | 10400 Kcal/h                  |
| Capacity     | 30 Plate                      |
| Model        | Gas                           |
| Weight       | 110 Kg                        |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup>            |
| Dimension    | L 88 cm<br>W 87 cm<br>H 90 cm |

دیزی پز سه سنگ

248  
Code: 248

| DIZI COOKER  |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                        |
| Power        | 15600 Kcal/h                   |
| Capacity     | 45 Plate                       |
| Model        | Gas                            |
| Weight       | 135 Kg                         |
| Mass         | 1 m <sup>3</sup>               |
| Dimension    | L 127 cm<br>W 87 cm<br>H 90 cm |

دیزی پز چهار سنگ

247  
Code: 247

| DIZI COOKER  |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                        |
| Power        | 21000 Kcal/h                   |
| Capacity     | 60 Plate                       |
| Model        | Gas                            |
| Weight       | 165 Kg                         |
| Mass         | 1.5 m <sup>3</sup>             |
| Dimension    | L 166 cm<br>W 87 cm<br>H 90 cm |



۳۰



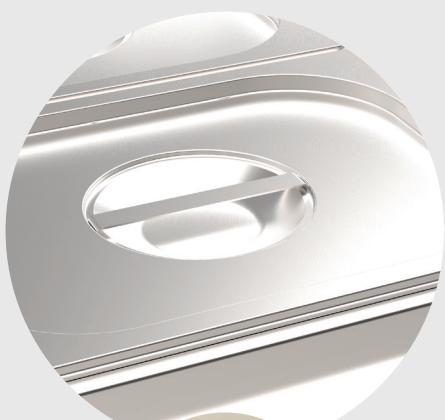
135



۳۱



134





209

Code:

209

**GAS BAIN MARIES**

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 5200 Kcal/h

Model Gas

Weight 85 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

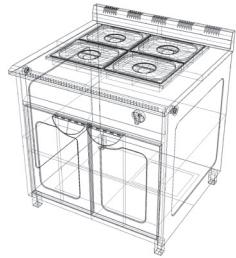
Dimension L 88 cm

W 84 cm

H 91 cm



دوزده سال تجربه

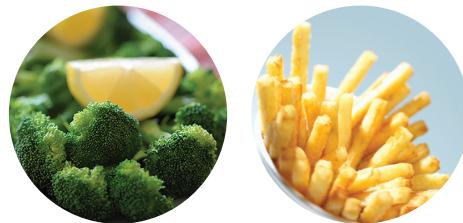


اجاق ترکیبی بنماری - سرخ کن

۲۳



132



Code: 228

GAS BAIN MARIES WITH GAS FRYERS

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 22500 Kcal/h

Model Gas

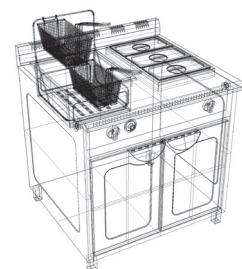
Weight 200 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 88 cm

W 84 cm

H 91 cm



## اجاق ترکیبی دو شعله - گریل

۳۴

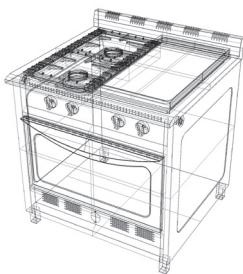
Code: 289



131

### 2 BURNER GAS RANGES WITH GRILL

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi            |
| Power        | 16000 Kcal/h       |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 200 Kg             |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 88 cm            |
|              | W 84 cm            |
|              | H 91 cm            |

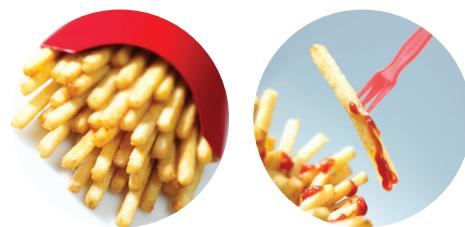


اجاق سیب زمینی سرخ کن ۲ لگن

۳۵



130



Code: 213

GAS FRYERS (4 BASKET)

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 3400

## Model Gas

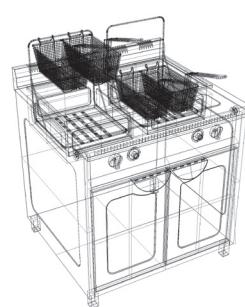
Weight 112 Kg

Mass  $0.7 \text{ m}^3$

Dimension L 88 cm

W 84 CM

The image shows three identical ACS Quality Assurance logos side-by-side. Each logo consists of the letters 'ACS' in a large, bold, sans-serif font, with 'REGISTRARS' in a smaller font below it, and 'Quality Assurance' in an even smaller font at the bottom. To the right of the text is a small circular emblem containing a stylized crown or crest.



## اجاق گریل فردار

Code: 208

### GAS GRILL WITH OVEN

Gas Pressure

1.4 Psi

Power

18000 Kcal/h

Model

Gas

Weight

230 Kg

Mass

0.7 m<sup>3</sup>

Dimension

L 88 cm

W 84 cm

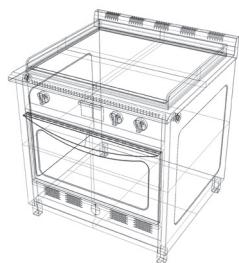
H 91 cm



۳۶



129



اجاق تاوه گردن

۲۷



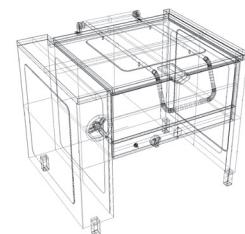
128



Code: 215

**TILTING PANS**

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Gas Pressure | 2 Psi            |
| Power        | 21000 Kcal/h     |
| Capacity     | 90 Lit           |
| Model        | Gas              |
| Weight       | 150 Kg           |
| Mass         | 1 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 110 cm         |
|              | W 86 cm          |
|              | H 96 cm          |



## کباب پز دستی

Code: 216

### BARBECUE MANUALLY

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 2 Psi              |
| Power        | 97000 Kcal/h       |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 70 Kg              |
| Mass         | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 100 cm           |
|              | W 65 cm            |
|              | H 95 cm            |



۳۸



127



۲۹



126

## کباب پز دستی

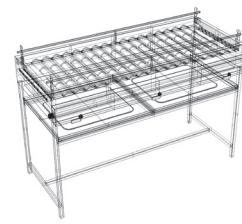


# 217

Code: 217

### BARBECUE MANUALLY

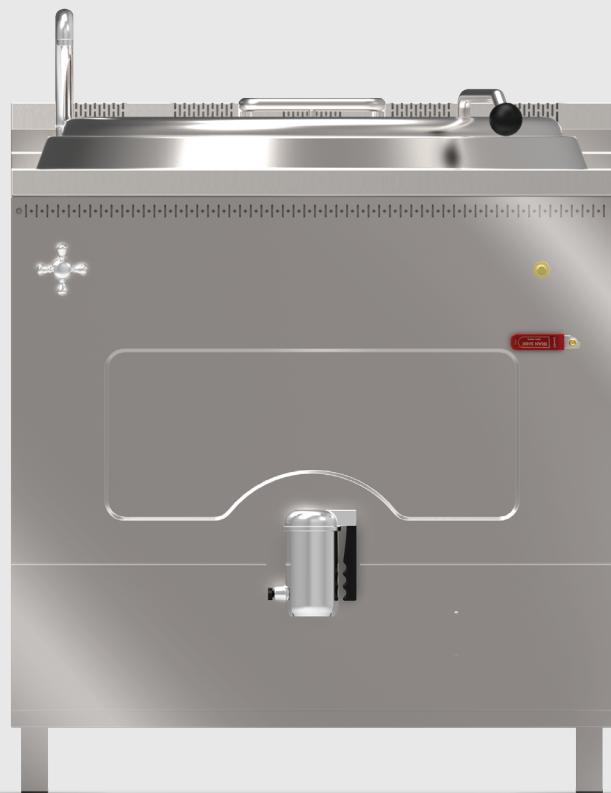
|           |                  |
|-----------|------------------|
| Power     | 150000 Kcal/h    |
| Model     | Gas              |
| Weight    | 85 Kg            |
| Mass      | 1 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 150 cm         |
|           | W 65 cm          |
|           | H 95 cm          |



۱۰



125



دیگ چلو پز

۴۱



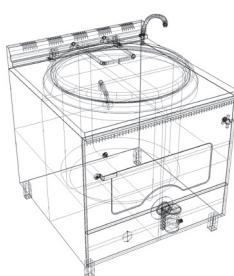
124



Code: 231

**BOILING PAN (DIRECT)**

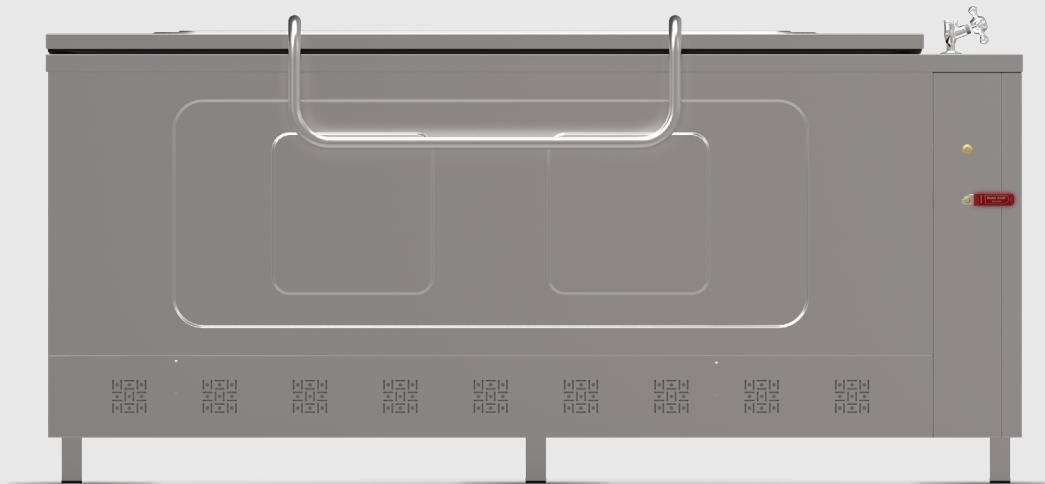
|              |                  |
|--------------|------------------|
| Gas Pressure | 2 Psi            |
| Power        | 24000 Kcal/h     |
| Model        | Gas              |
| Weight       | 135 Kg           |
| Capacity     | 250 Lit          |
| Mass         | 1 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 90 cm          |
|              | W 97 cm          |
|              | H 93 cm          |



۱۲



123



٤٣



122

دیگ چلو پز

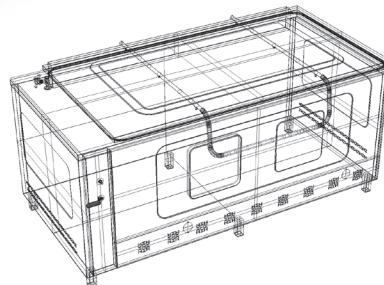


286

Code: 286

**BOILING PAN (DIRECT)**

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 2 Psi              |
| Power        | 110000 Kcal/h      |
| Model        | Gas                |
| Capacity     | 500 Lit            |
| Weight       | 260 Kg             |
| Mass         | 1.5 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 193 cm           |
|              | W 98 cm            |
|              | H 87 cm            |



## دیگ خورش پز

Code: 232

### BOILING PAN (INDIRECT)

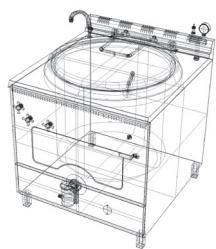
|              |                  |
|--------------|------------------|
| Gas Pressure | 2 Psi            |
| Power        | 24000 Kcal/h     |
| Model        | Gas              |
| Weight       | 160 Kg           |
| Capacity     | 250 Lit          |
| Mass         | 1 m <sup>2</sup> |
| Dimension    | L 90 cm          |
|              | W 97 cm          |
|              | H 99 cm          |



۱۲



121



دمن سنتی یکمتری

۴۵



120



Code: 219

**HOT CUP BOARDS**

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 5200 Kcal/h

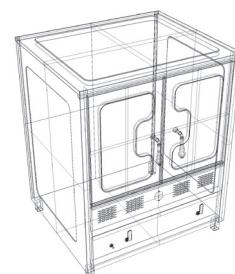
Weight 140 Kg

Mass 1 m<sup>3</sup>

Dimension L 100 cm

W 86 cm

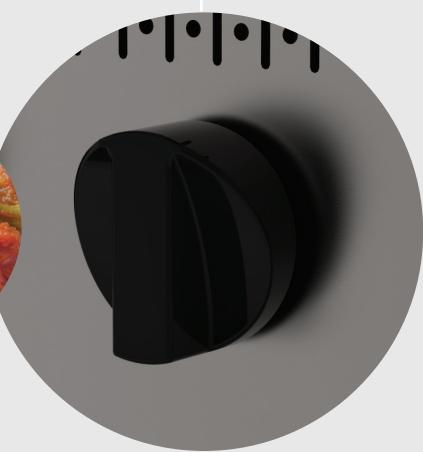
H 124 cm

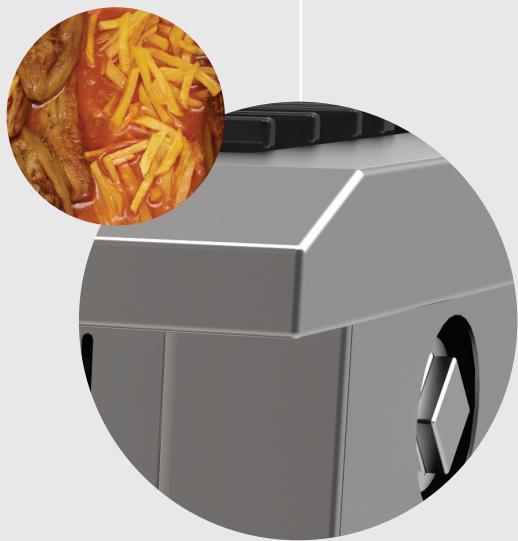


٤٦



119

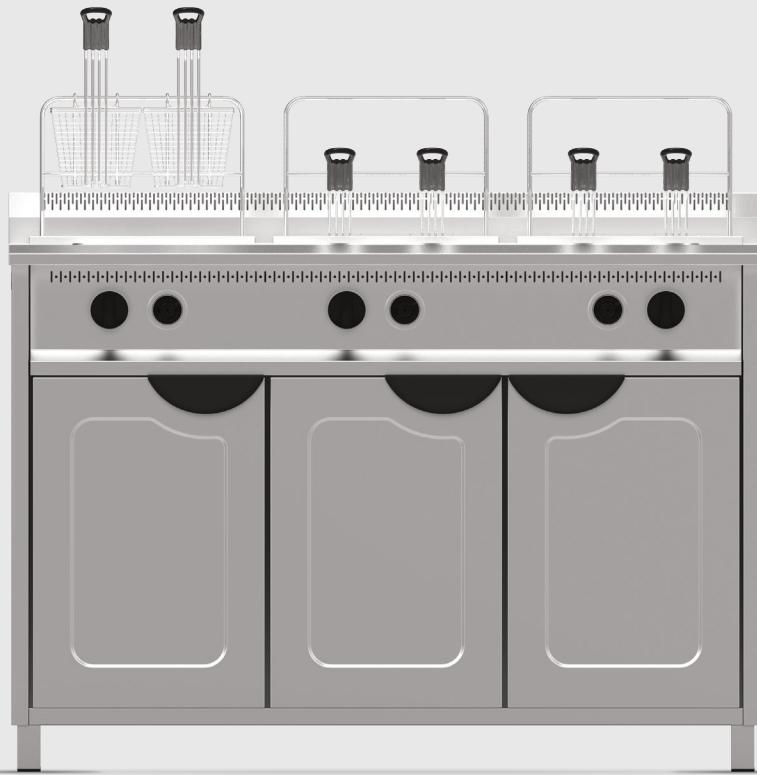




٤٨



117



اجاق سیب زمینی سرخ کن ۳ لگن

۴۹



116



Code: 229

**GAS FRYERS (6 BASKET)**

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 51000 Kcal/h

Model Gas

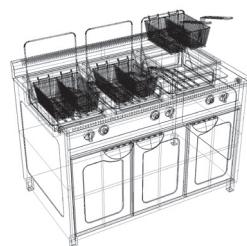
Weight 142 Kg

Mass 1 m<sup>3</sup>

Dimension L 130 cm

W 84 cm

H 91 cm



## اجاق سیب زمینی سرخ کن یک لگن

Code: 214

### GAS FRYERS (2 BASKET)

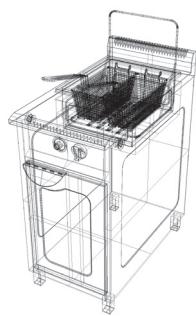
|              |                     |
|--------------|---------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi             |
| Power        | 17000 Kcal/h        |
| Model        | Gas                 |
| Weight       | 85 Kg               |
| Mass         | 0.35 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 45 cm             |
|              | W 84 cm             |
|              | H 91 cm             |



۵۰



115



۵۱



114

## تهچین پز یک طبقه

253

Code:

## RICE COOKER

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                       |
| Power        | 5200 Kcal/h                   |
| Model        | Gas                           |
| Weight       | 130 Kg                        |
| Mass         | 0.5 m <sup>3</sup>            |
| Dimension    | L 96 cm<br>W 85 cm<br>H 50 cm |



## تهچین پز دو طبقه

243

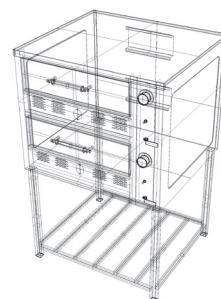
Code:

## RICE COOKER

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                        |
| Power        | 10500 Kcal/h                   |
| Model        | Gas                            |
| Weight       | 220 Kg                         |
| Mass         | 1.3 m <sup>3</sup>             |
| Dimension    | L 96 cm<br>W 85 cm<br>H 151 cm |



جوده سازی کارگاهی

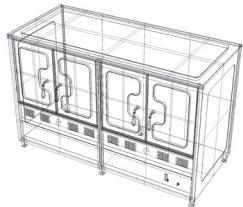




Code: 220

HOT CUP BOARDS

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi                         |
| Power        | 10500 Kcal/h                    |
| Weight       | 210 Kg                          |
| Mass         | 2 m <sup>3</sup>                |
| Dimension    | L 195 cm<br>W 86 cm<br>H 124 cm |



دمن سنتی دوطبقه

۵۳



112



267

Code: 267

**HOT CUP BOARDS**

Gas Pressure 1.4 Psi

Power 10500 Kcal/h

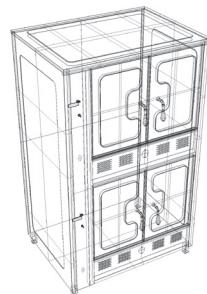
Weight 200 Kg

Mass 1.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 105 cm

W 86 cm

H 190 cm



۵۴



111



55



110

فر پرہ یز یک طبقہ

Code: 226

LAMB OVEN

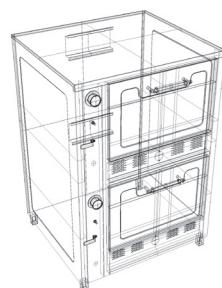
|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi            |
| Power        | 5200 Kcal/h        |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 135 Kg             |
| Mass         | 1.2 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 96 cm            |
|              | W 85 cm            |
|              | H 150 cm           |

فر بره یز دو طبقه

Code: 227

LAMB OVEN

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi            |
| Power        | 11000 Kcal/h       |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 210 Kg             |
| Mass         | 1.2 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 96 cm            |
|              | W 85 cm            |
|              | H 150 cm           |



## فر پیتزا پز یک طبقه

۵۶

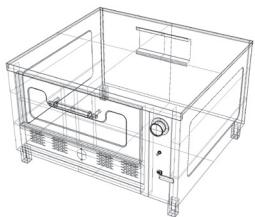


109

Code: 221

### PIZZA OVEN

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 Psi            |
| Capacity     | 9 Plate            |
| Power        | 5200 Kcal/h        |
| Model        | Gas                |
| Weight       | 130 Kg             |
| Mass         | 0.5 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 96 cm            |
|              | W 85 cm            |
|              | H 60 cm            |



# کانتر، سلفسرویس و بویلر

- کانتر گرم بیمارستانی، کد: ۱۰۳
- کانتر قاشق و چنگال، کد: ۱۱۰
- کانتر بین اجاقی، کد: ۱۲۰
- بویلر آب جوش، کد: ۱۴۱۴-۱۴۰۵
- کانتر ساده، کد: ۱۰۷
- کانتر گرم، کد: ۱۰۲
- بویلر آب جوش، کد: ۱۴۰۱
- کانتر گرم بنماری، کد: ۱۰۱
- کانتر سرد تشتکدار، کد: ۱۰۴
- کانتر صندوق، کد: ۱۱۱
- کانتر آب جوش، کد: ۱۴۰۳-۱۴۰۲
- کانتر زیر سماوری، کد: ۱۰۸
- کانتر سرد رویه مسطح کشودار، کد: ۱۳۲



## OVENS

- **PIZZA OVEN**, CODE: 221
- **LAMB OVEN**, CODE: 226
- **LAMB OVEN**, CODE: 227
- **HOT CUP BOARDS**, CODE: 267
- **RICE COOKER**, CODE: 253
- **RICE COOKER**, CODE: 243
- **GAS FRYERS (2 BASKET)**, CODE: 214
- **GAS FRYERS (6 BASKET)**, CODE: 229
- **HOT CUP BOARDS**, CODE: 219
- **BOILING PAN (INDIRECT)**, CODE: 232
- **BOILING PAN (DIRECT)**, CODE: 286
- **BOILING PAN (DIRECT)**, CODE: 231
- **BARBECUE MANUALLY**, CODE: 217
- **BARBECUE MANUALLY**, CODE: 216
- **TLTING PANS**, CODE: 215
- **GAS GRILL WITH OVEN**, CODE: 208
- **GAS FRYERS (4BASKET)**, CODE: 213
- **2 BURNER GAS RANGES WITH GRILL**, CODE: 289
- **GAS BAIN MARIES WITH GAS FRYERS**, CODE: 228
- **GAS BAIN MARIES**, CODE: 209
- **DIZI COOKER**, CODE: 268
- **DIZI COOKER**, CODE: 247
- **BARBECUE AUTOMATIC**, CODE: 258
- **BARBECUE AUTOMATIC**, CODE: 235
- **PIZZA OVEN**, CODE: 225
- **RICE COOKER**, CODE: 236
- **RICE COOKER**, CODE: 244
- **STOCKPOT STOVES 4 BURNER WITH FURNACE**, CODE: 251
- **STOCKPOT STOVES 4 BURNER**, CODE: 204
- **STOCKPOT STOVES 3 BURNER**, CODE: 202
- **STOCKPOT STOVES 2 BURNER**, CODE: 201
- **STOCKPOT STOVES 3 BURNER WITH FURNACE**, CODE: 239
- **PASTA COOKER**, CODE: 249
- **LAVASTONE GRILL**, CODE: 242
- **CHAR GRILL**, CODE: 224
- **4 BURNER GAS RANGES WITH OVEN**, CODE: 206

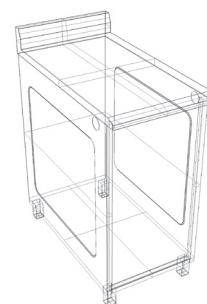




120  
Code:

**WORKING BENCH**

|           |         |         |
|-----------|---------|---------|
| Weight    | 38 Kg   | 50 Kg   |
| Mass      | 0.3 m3  | 0.7 m3  |
| Dimension | L 45 cm | L 90 cm |
|           | W 84 cm | W 84 cm |
|           | H 91 cm | H 91 cm |





Code: 102

**WARM COUNTER**

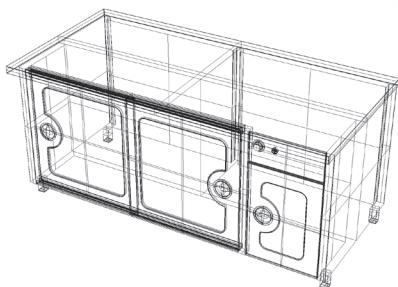
|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Weight              | 125 Kg                         |
| Temperature         | +30 / +90 °c                   |
| Power               | 2 Kw                           |
| Capacity            | 530 Lit                        |
| Mass                | 1.3 m³                         |
| Electric Connection | 220 V                          |
| Dimension           | L 180 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



Code: 122

**WARM COUNTER**

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Weight              | 100 Kg                         |
| Temperature         | +30 / +90 °c                   |
| Power               | 2 Kw                           |
| Capacity            | 400 Lit                        |
| Mass                | 1 m³                           |
| Electric Connection | 220 V                          |
| Dimension           | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



## کاتر سرد تشتکدار

۶۱



104

Code: 123

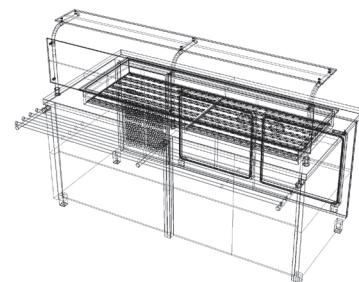
### REFRIGERATED UNDER COUNTER

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 200 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.3 Kw                         |
| Capacity    | 310 Lit                        |
| Mass        | 1000 m3                        |
| Dimension   | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |

Code: 104

### REFRIGERATED UNDER COUNTER

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 230 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.3 Kw                         |
| Capacity    | 410 Lit                        |
| Mass        | 1.3 m3                         |
| Dimension   | L 180 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



## كانتر صندوق

٦٢

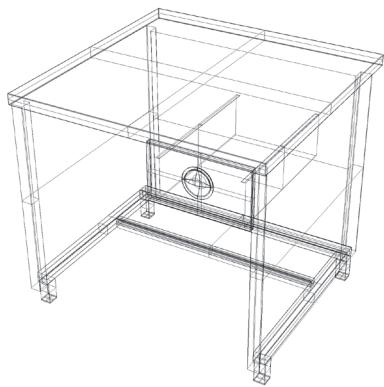


103

Code: 111

### CASH COUNTER

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 75 Kg              |
| Mass      | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm            |
|           | W 88 cm            |
|           | H 83 cm            |



کاتر سرد رویه مسطح کشودار

۶۳



102

Code: 132

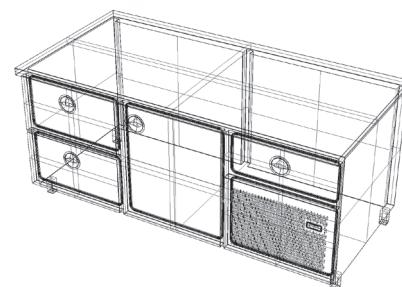
**REFRIGERATED UNDER COUNTER**

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 230 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.3 Kw                         |
| Capacity    | 490 Lit                        |
| Mass        | 1.3 m³                         |
| Dimension   | L 180 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |

Code: 131

**REFRIGERATED UNDER COUNTER**

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 200 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.3 Kw                         |
| Capacity    | 420 Lit                        |
| Mass        | 1 m³                           |
| Dimension   | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



## کانتر قاشق و چنگال

٦٤



101

Code: 110

### COUNTER

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 75 Kg              |
| Mass      | 0.7 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm            |
|           | W 88 cm            |
|           | H 83 cm            |



کاتر ساده

۶۵



100

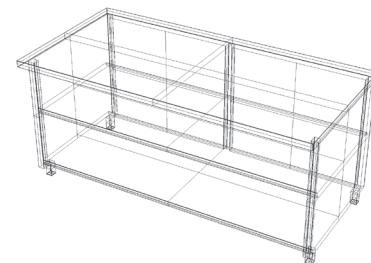


107

Code:

COUNTER

|           | 90 Kg               | 95 Kg            | 105 Kg             |
|-----------|---------------------|------------------|--------------------|
| Weight    | 90 Kg               | 95 Kg            | 105 Kg             |
| Mass      | 0.65 m <sup>3</sup> | 1 m <sup>3</sup> | 1.3 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm             | L 150 cm         | L 180 cm           |
|           | W 88 cm             | W 88 cm          | W 88 cm            |
|           | H 83 cm             | H 83 cm          | H 83 cm            |



Code: 101

| BAIN MARIES SERVICE COUNTER |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Weight                      | 140 Kg                         |
| Electric Connection         | 220 V                          |
| Temperature                 | +30 / +90 °c                   |
| Power                       | 4 Kw                           |
| Capacity                    | 415 Lit                        |
| Mass                        | 1.3 m <sup>3</sup>             |
| Dimension                   | L 180 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



Code: 116

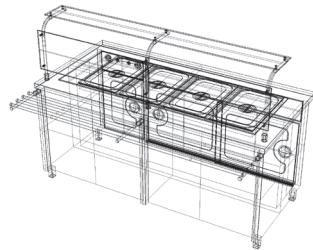
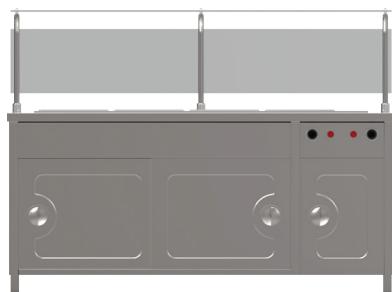
| BAIN MARIES SERVICE COUNTER |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Weight                      | 120 Kg                         |
| Electric Connection         | 220 V                          |
| Temperature                 | +30 / +90 °c                   |
| Power                       | 4 Kw                           |
| Capacity                    | 315 Lit                        |
| Mass                        | 1 m <sup>3</sup>               |
| Dimension                   | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



97

H

98



Code: 1402

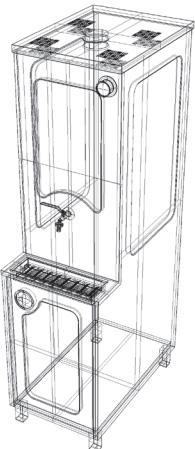
**HOT WATER BOILER**

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi                        |
| Power        | 13000 Kcal/h                   |
| Model        | Gas                            |
| Capacity     | 100 Lit                        |
| Mass         | 0.8 m <sup>3</sup>             |
| Dimension    | L 50 cm<br>W 83 cm<br>H 188 cm |

Code: 1403

**HOT WATER BOILER**

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi                         |
| Power        | 25000 Kcal/h                    |
| Model        | Gas                             |
| Capacity     | 200 Lit                         |
| Mass         | 1.5 m <sup>3</sup>              |
| Dimension    | L 100 cm<br>W 83 cm<br>H 188 cm |





Code: 108

COUNTER

Weight 50 Kg

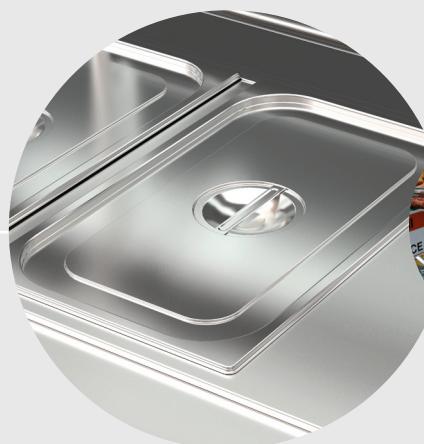
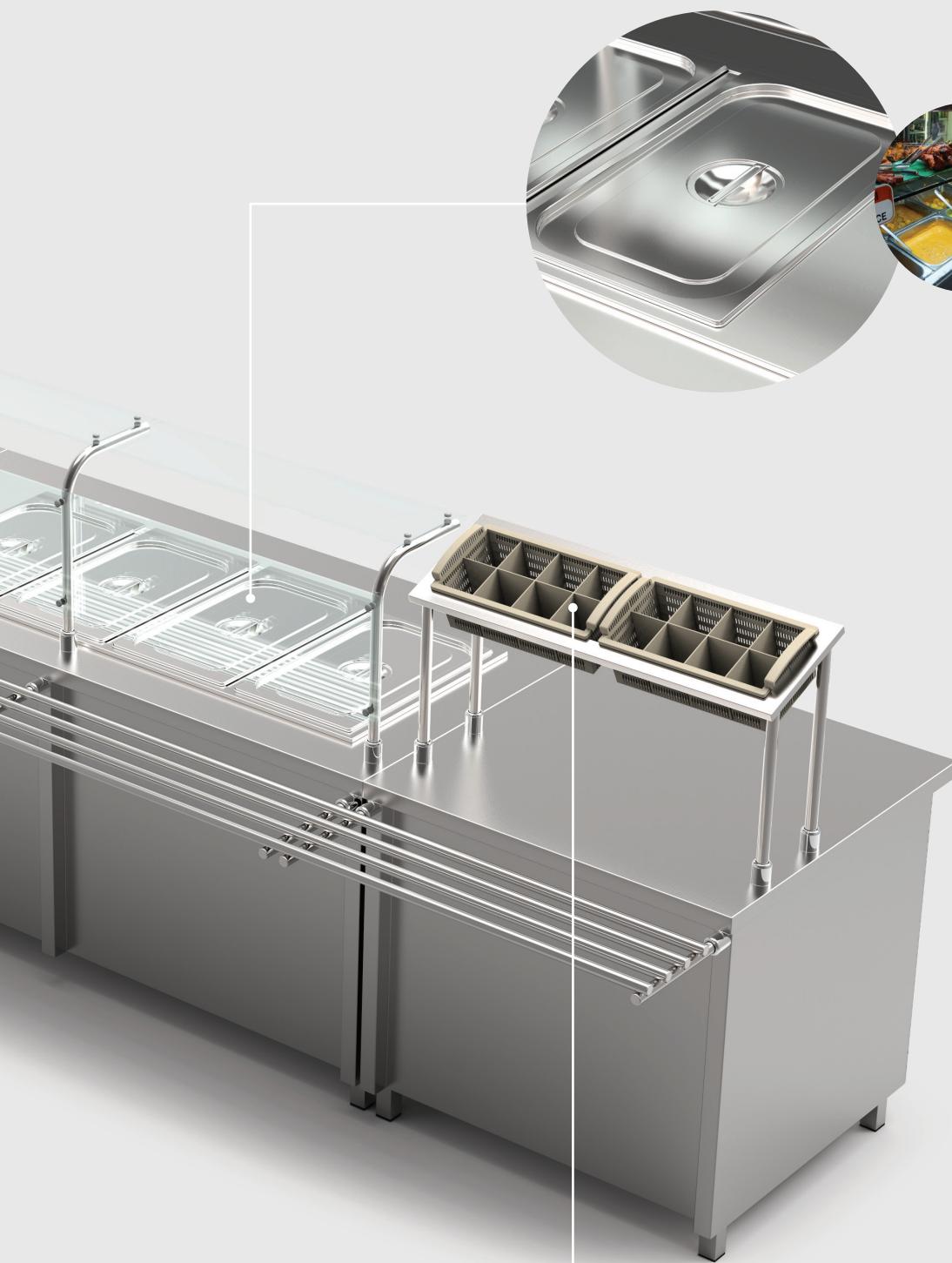
Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 90 cm

W 88 cm

H 83 cm



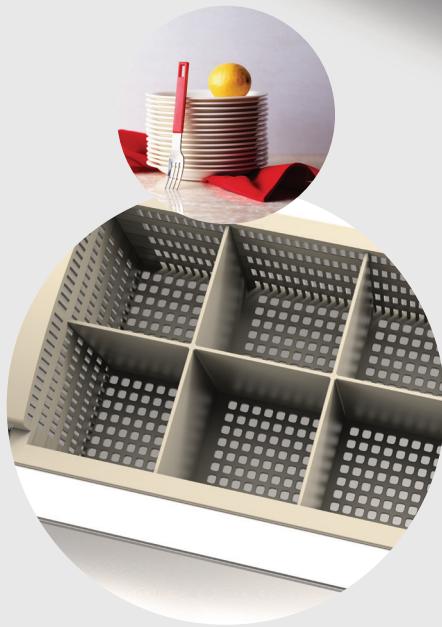
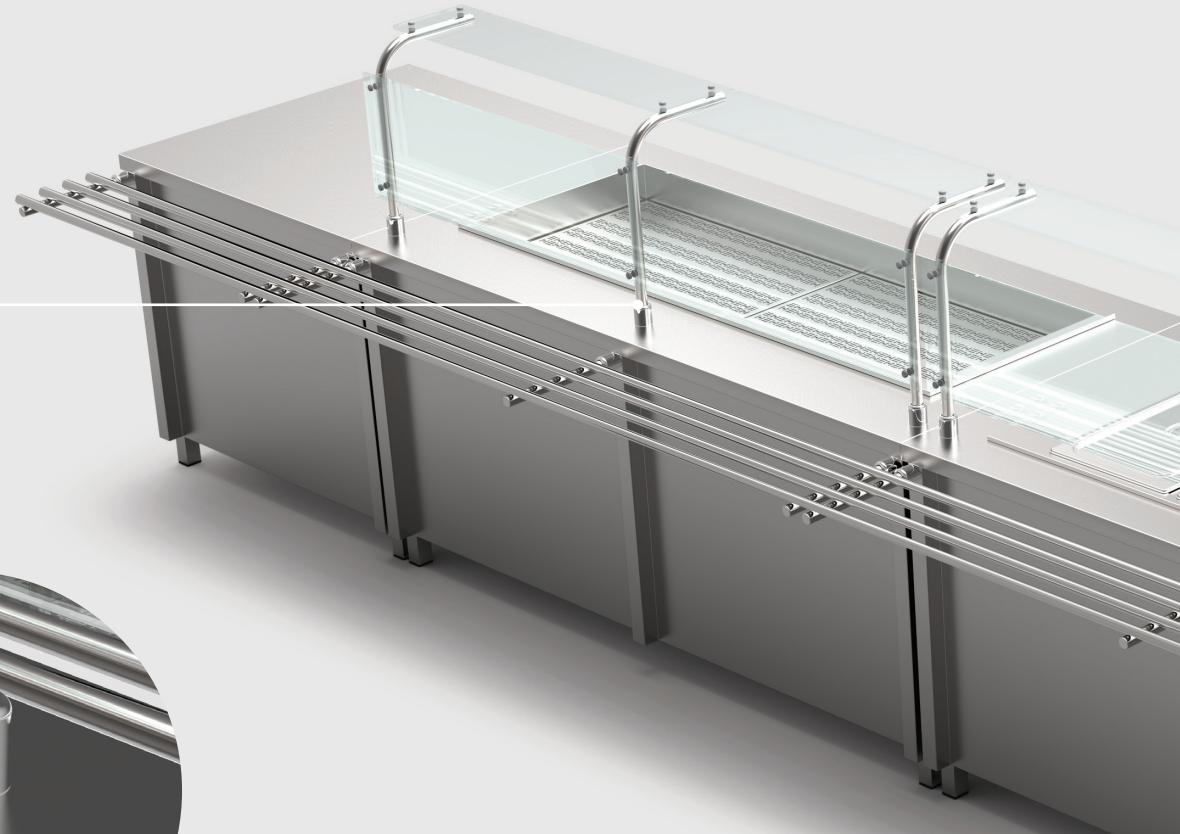


95

VI

H

94



## کاتر گرم بیمارستانی

۷۲



93

Code: 103

### WARM COUNTER HOSPITAL

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Temperature         | +30 / +90 °c |
| Electric Connection | 220 V        |
| Power               | 2 Kw         |
| Weight              | 95 Kg        |
| Mass                | 1 m³         |
| Dimension           | L 160 cm     |
|                     | W 67 cm      |
|                     | H 96 cm      |



## بويлер آب جوش

٧٣



92

Code: 1414

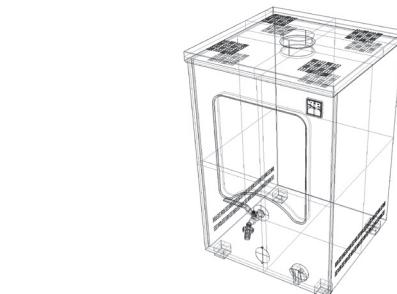
### HOT WATER BOILER

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Electric Connection | 220 V                         |
| Power               | 4 Kw                          |
| Model               | Elec                          |
| Capacity            | 20 Lit                        |
| Mass                | 0.15 m <sup>3</sup>           |
| Dimension           | L 55 cm<br>W 45 cm<br>H 63 cm |

Code: 1405

### HOT WATER BOILER

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi                       |
| Power        | 13000 Kcal/h                  |
| Model        | Gas                           |
| Capacity     | 20 Lit                        |
| Mass         | 0.2 m <sup>3</sup>            |
| Dimension    | L 50 cm<br>W 50 cm<br>H 80 cm |

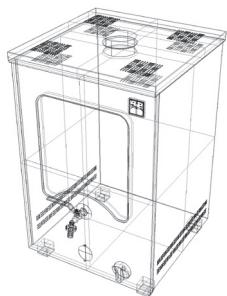




Code: 1401

HOT WATER BOILER

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Gas Pressure | 1.4 psi            |
| Power        | 13000 Kcal/h       |
| Model        | Gas                |
| Capacity     | 50 Lit             |
| Mass         | 0.2 m <sup>3</sup> |
| Dimension    | L 50 cm            |
|              | W 50 cm            |
|              | H 80 cm            |



# فستفود

- گرمخانه مرغ سوخاری ۲ سینی، کد: ۳۰۱
- گرمخانه مرغ سوخاری ۳ سینی، کد: ۳۰۲
- کباب پز ترکی، کد: ۲۸۷
- کاتر تاپینگ، کد: ۱۲۷
- شوت سیب زمینی، کد: ۳۰۳
- شوت همیگر، کد: ۳۰۴



## COUNTER, SELF SERVICE & BOILERS

- **HOT WATER BOILER, CODE: 1401**
- **HOT WATER BOILER, CODE: 1414**
- **HOT WATER BOILER, CODE: 1405**
- **WARM COUNTER HOSPITAL, CODE: 103**
- **COUNTER, CODE: 108**
- **HOT WATER BOILER, CODE: 1403**
- **HOT WATER BOILER, CODE: 1402**
- **BAIN MARIES SERVICE COUNTERS, CODE: 101**
- **COUNTER, CODE: 107**
- **COUNTERS, CODE: 110**
- **REFRIGERATED UNDER COUNTER, CODE: 132**
- **CASH COUNTER, CODE: 111**
- **REFRIGERATED UNDER COUNTER, CODE: 104**
- **WARM COUNTER, CODE: 102**
- **WORKING BENCH, CODE: 120**



شوت سیب زمینی

۷۷



۸۸



303

Code:

**FRENCH FRIES WARM KEEPER**

Power 1.5 Kw

Model ELEC

Weight 25 Kg

Mass 0.3 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 61 cm

H 61 cm





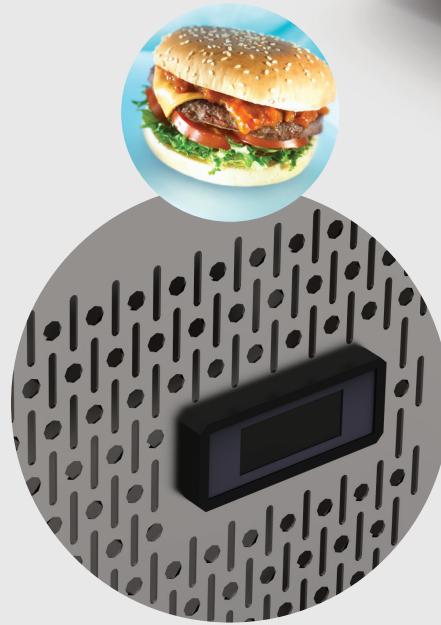
Y4  
F  
87



79



86







## گرمخانه مرغ سوخاری ۳ سینی

## گرمخانه مرغ سوخاری ۲ سینی

302

Code:

## DISPLAY WARMER

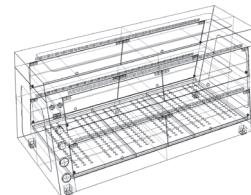
|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Power     | 6 Kw                           |
| Model     | ELEC                           |
| Weight    | 85 Kg                          |
| Mass      | 1 m <sup>3</sup>               |
| Dimension | L 157 cm<br>W 76 cm<br>H 75 cm |

301

Code:

## DISPLAY WARMER

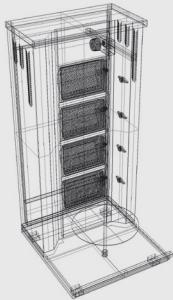
|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Power     | 4 Kw                           |
| Model     | ELEC                           |
| Weight    | 70 Kg                          |
| Mass      | 0.8 m <sup>3</sup>             |
| Dimension | L 120 cm<br>W 76 cm<br>H 75 cm |



۸۲



۸۳



**MATBAKH ARA**, Manufacturer of Industrial Kitchens

۸۳



82

## کباب پز ترکی

287

Code: 287

### DONER COOKER

Weight 30 Kg

Mass 0.25 m<sup>3</sup>

Dimension L 47 cm

W 50 cm

H 100 cm



Code: 127

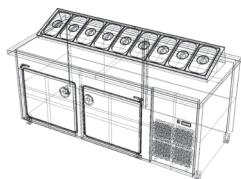
**REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTERS**

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 230 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.45 Kw                        |
| Capacity    | 410 Lit                        |
| Mass        | 1.5 m³                         |
| Dimension   | L 180 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |

Code: 128

**REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTERS**

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Weight      | 200 Kg                         |
| Temperature | +2 / +5 °c                     |
| Power       | 0.45 Kw                        |
| Capacity    | 300 Lit                        |
| Mass        | 1 m³                           |
| Dimension   | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 83 cm |



# ماشین ظرفشویی و سیخ‌شور

- ماشین ظرفشویی، کد: ۴۰۱

- ماشین ظرفشویی، کد: ۴۰۴

- سیخ‌شور، کد: ۴۰۹

- میز ماشین ظرفشویی، کد: ۴۰۵

- ماشین ظرفشویی، کد: ۴۰۲



## FAST FOOD

- **REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTERS,** CODE: 127
- **DONER COOKER,** CODE: 287

- **DISPLAY WARMER,** CODE: 302
- **DISPLAY WARMER,** CODE: 301
- **HAMBURGER WARM KEEPER,** CODE: 304

- **FRENCH FRIES WARM KEEPER,** CODE: 303



سيخ شور

٨٧



78

409

Code:

**SKEWER WASHER**

Power 1.5 Kw

Model ELEC

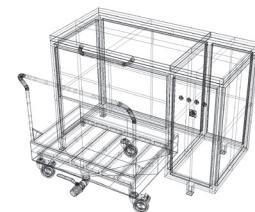
Weight 130 Kg

Mass 1 m<sup>3</sup>

Dimension L 95 cm

W 60 cm

H 130 cm



۸۸



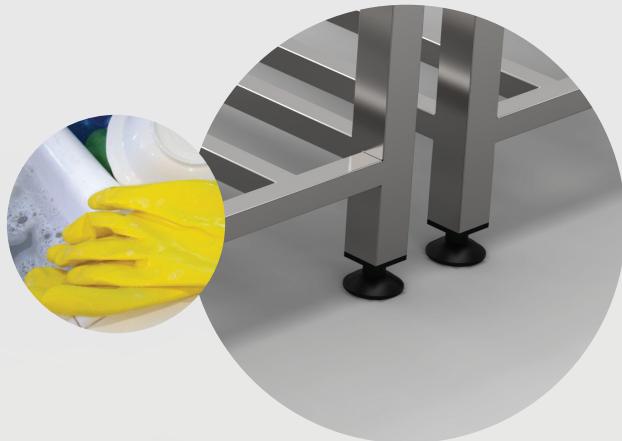
77



۸۹

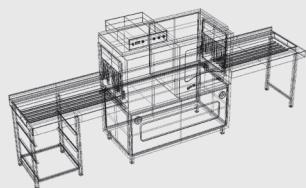
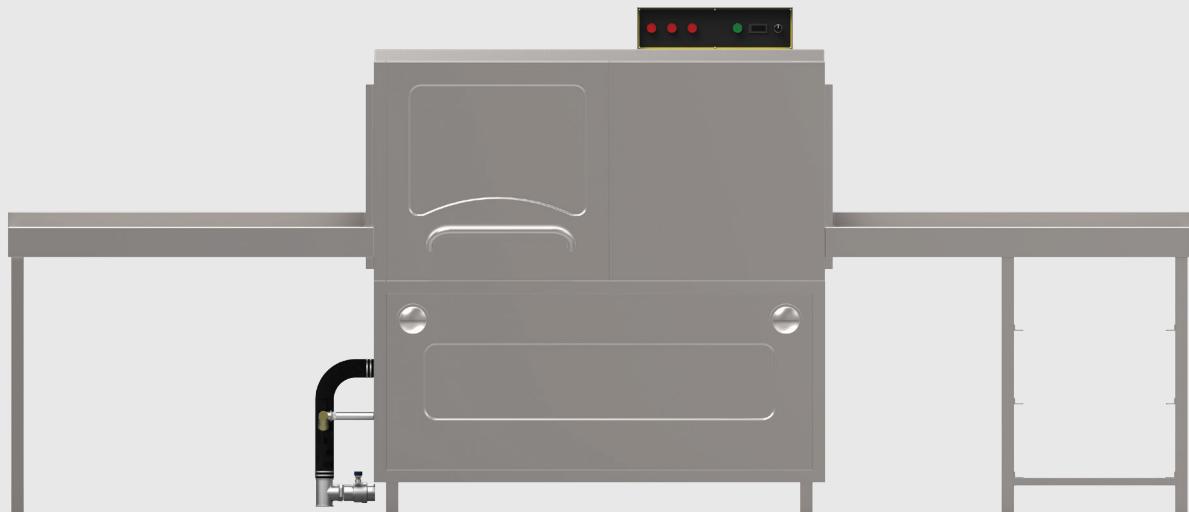


76





75



**MATBAKH ARA**, Manufacturer of Industrial Kitchens



## میز ماشین ظرفشویی

## ماشین ظرفشویی

404

Code:

402

Code:

## DISH WASHER TABLE

Dimension L 152 cm

W 75 cm

H 162 cm



## DISH WASHER

Heat Power 12 Kw

Electric connection 380 V/50 Hz

Washing pump power 0.4 Kw

Washing water temp. 80-85 °c

Ringing water temp. 80-85 °c

Ringing pump power 1 Kw

Capacity 100 Baskets

Weight 270 Kg

Mass 2 m³

Dimension L 152 cm

W 75 cm

H 162 cm



REGISTRARS

L.L.C.

ISO 22000 Certified Company



REGISTRARS

L.L.C.

ISO 9001 Certified Company



REGISTRARS

L.L.C.

HACCP Certified Company



UAS

Quality Control



UAS

Quality Control



UAS

Quality Control



## ماشین ظرفشویی

Code: 401

### DISH WASHER

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Heat Power          | 16 Kw                          |
| Electric connection | 380 V/50 Hz                    |
| Washing pump power  | -                              |
| Washing water temp. | 80-85 °c                       |
| Ringing water temp. | 45-55 °c                       |
| Ringing pump power  | 1.1 Kw                         |
| Capacity            | 50 Baskets                     |
| Weight              | 220 Kg                         |
| Mass                | 1 m³                           |
| Dimension           | L 61 cm<br>W 81 cm<br>H 149 cm |

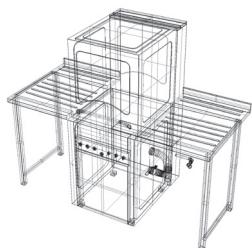
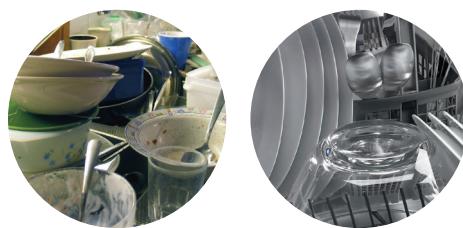


## میز ماشین ظرفشویی

Code: 405

### DISH WASHER TABLE

|           |         |
|-----------|---------|
| Dimension | L 60 cm |
|           | W 81 cm |
|           | H 85 cm |



## برودتی

- یخچال فوستر با ترولی سیخ کباب، کد: ۵۱۰
- آب سرد کن چهار شیر، کد: ۵۲۳
- آب سرد کن سه شیر، کد: ۵۲۲
- آب سرد کن دو شیر، کد: ۵۲۱
- یخساز، کد: ۵۱۵
- یخچال کبابی، کد: ۵۰۶
- یخچال ویترینی، کد: ۵۰۸
- یخچال ویترینی، کد: ۵۰۱
- یخچال فریزر، کد: ۵۰۵
- یخچال فریزر، کد: ۵۰۴
- یخساز، کد: ۵۴۵
- یخساز، کد: ۵۱۶
- یخچال قصابی، کد: ۵۳۸
- یخچال قصابی، کد: ۵۴۷
- یخچال کبابی، کد: ۵۰۷



## DISH WASHERS & SKEWER WASHERS

- **DISH WASHER, CODE: 401**
- **DISH WASHER TABLE, CODE: 405**
- **DISH WASHER TABLE, CODE: 404**
- **DISH WASHER, CODE: 402**
- **SKEWER WASHER, CODE: 409**



٩٥



٧٠



يحساز

545

**ICE MAKERS**

Power 0.7 Kw

Capacity 50 Kg/24h

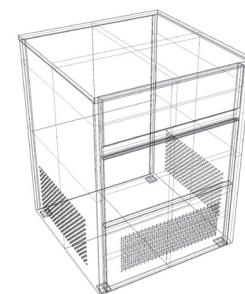
Weight 75 Kg

Mass 0.5 m<sup>3</sup>

Dimension L 60 cm

W 60 cm

H 83 cm

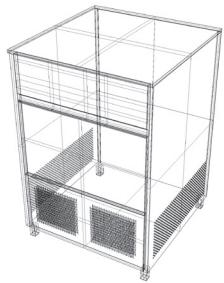




Code: 516

ICE MAKERS

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Power     | 2.8 Kw                         |
| Capacity  | 200 Kg/24h                     |
| Weight    | 175 Kg                         |
| Mass      | 1 m <sup>3</sup>               |
| Dimension | L 87 cm<br>W 88 cm<br>H 128 cm |



یخچال قصابی

۶۷



68



538

Code: MEAT REFRIGERATED

Electric connection 220V/ 50Hz

Power 0.4 Kw

Temperature +2 / +5 °c

Capacity 730 Lit

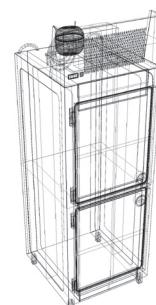
Weight 215 Kg

Mass 2 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 88 cm

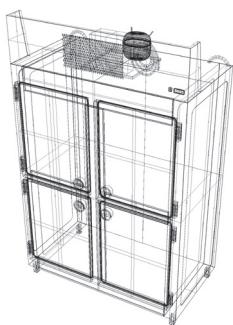
H 243 cm



Code: 547

**MEAT REFRIGERATED**

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Electric connection | 220V/ 50Hz                      |
| Power               | 0.45 Kw                         |
| Temperature         | +2 / +5 °C                      |
| Capacity            | 1480 Lit                        |
| Weight              | 325 Kg                          |
| Mass                | 3.5 m³                          |
| Dimension           | L 150 cm<br>W 88 cm<br>H 243 cm |



٩٩



66

یخچال کبابی



507

Code:

**KEBAB REFRIGERATED**

Electric connection 220V/ 50Hz

Power 0.45 Kw

Temperature +2 / +5 °c

Weight 215 Kg

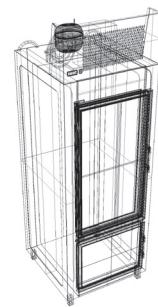
Capacity 600 Lit

Mass 2 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 88 cm

H 243 cm



یخچال کبابی

۱۰۰

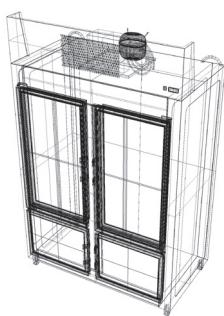


65

Code: 506

**KEBAB REFRIGERATED**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Electric connection | 220V/ 50Hz |
| Power               | 0.6 Kw     |
| Temperature         | +2 / +5 °C |
| Weight              | 325 Kg     |
| Capacity            | 1460 Lit   |
| Mass                | 3.5 m³     |
| Dimension           | L 150 cm   |
|                     | W 88 cm    |
|                     | H 243 cm   |



یخچال و یتیپنی

۱۰۱



64



508

Code: 508

**GLASS DOOR REFRIGERATED**

Electric connection 220V/ 50Hz

Power 0.4 Kw

Temperature +2 / +5 °C

Capacity 730 Lit

Weight 215 Kg

Mass 2 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 88 cm

H 243 cm



١٠٢



63



۱۰۳



62



## يختال ويترین

Code: 501

### GLASS DOOR REFRIGERATED

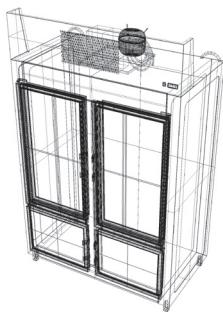
|                     |            |
|---------------------|------------|
| Electric connection | 220V/ 50Hz |
| Power               | 0.45 Kw    |
| Temperature         | +2 / +5 °C |
| Capacity            | 1480 Lit   |
| Weight              | 325 Kg     |
| Mass                | 3.5 m³     |
| Dimension           | L 150 cm   |
|                     | W 88 cm    |
|                     | H 243 cm   |



١٠٤



61



١٠٥



٦٠



## یخچال فریزر

505

Code: 505

### FREEZER

Electric connection 220V/ 50Hz

Power 0.55 Kw

Temperature -18 / -20 °c

Weight 215 Kg

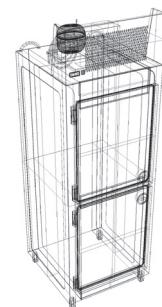
Capacity 700 Lit

Mass 2 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 88 cm

H 243 cm



## یخچال فریزر

Code: 504

### FREEZER

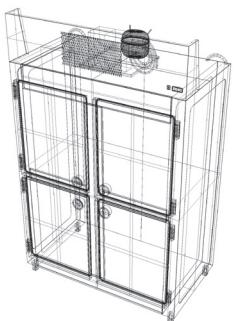
|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Electric connection | 220V/ 50Hz   |
| Power               | 0.62 Kw      |
| Temperature         | -18 / -20 °C |
| Weight              | 235 Kg       |
| Capacity            | 1550 Lit     |
| Mass                | 3.5 m³       |
| Dimension           | L 150 cm     |
|                     | W 88 cm      |
|                     | H 243 cm     |



١٠٦



59

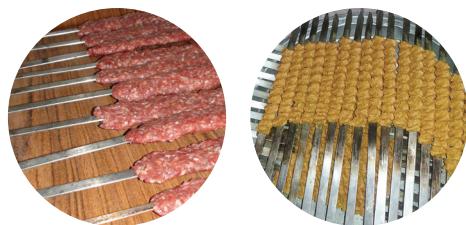


یخچال فوستر با ترولی سیخ کباب

۱۰۷



58



Code: 510

COLD BANQUET TROLLEY

Electric connection 220V/ 50Hz

Power 0.45 Kw

Temperature +2 / +5 °c

Capacity 670 Lit

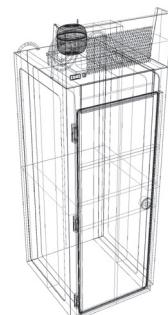
Weight 215Kg

Mass 2 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 88 cm

H 233 cm



آب سرد کن دو شیر

آب سرد کن سه شیر

آب سرد کن چهار شیر

Code: 521

**WATER COOLERS**

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 95 Kg              |
| Mass      | 0.5 m <sup>3</sup> |
| Power     | 0.45 Kw            |
| Dimension | L 65 cm            |
|           | W 52 cm            |
|           | H 152 cm           |

Code: 522

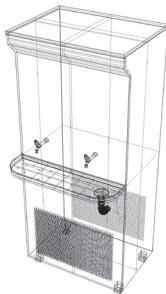
**WATER COOLERS**

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 150 Kg             |
| Mass      | 0.8 m <sup>3</sup> |
| Power     | 0.45 Kw            |
| Dimension | L 97 cm            |
|           | W 52 cm            |
|           | H 152 cm           |

Code: 523

**WATER COOLERS**

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Weight    | 190 Kg           |
| Mass      | 1 m <sup>3</sup> |
| Power     | 0.6 Kw           |
| Dimension | L 130 cm         |
|           | W 52 cm          |
|           | H 152 cm         |



109



56



يُخساز

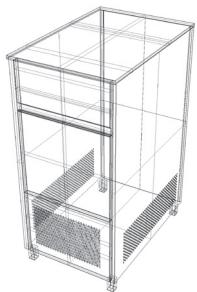
Code: 515

**ICE MAKERS**

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Power     | 0.85 Kw                        |
| Capacity  | 100 Kg/24h                     |
| Weight    | 135 Kg                         |
| Mass      | 0.7 m <sup>3</sup>             |
| Dimension | L 60 cm<br>W 88 cm<br>H 128 cm |

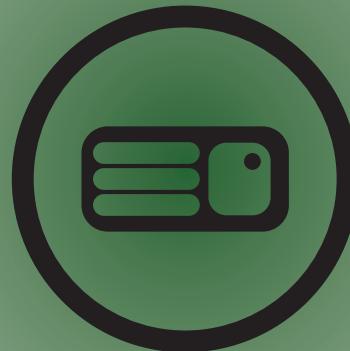


55



## سینک و تانک شستشو

- سینک سه لگن، کد: ۷۱۱ ۱۲۰۳
- شبکه آبچلو سه تیکه، کد: ۷۰۹
- تانک شستشوی مکعبی متحرک، کد: ۷۱۰ ۱۲۰۴
- شبکه آبچلو یک تیکه، کد: ۷۰۳
- سینک دو لگن، کد: ۷۱۰
- سینک تک لگن، کد: ۷۱۱



## COOLING EQUIPMENTS

- ICE MAKERS, CODE: 515
- WATER COOLERS, CODE: 521
- WATER COOLERS, CODE: 522
- WATER COOLERS, CODE: 523
- COLD BANQUET TROLLEY, CODE: 510

- FREEZER, CODE: 504
- FREEZER, CODE: 505
- GLASS DOOR REFRIGERATED, CODE: 501
- GLASS DOOR REFRIGERATED, CODE: 508

- KEBAB REFRIGERATED, CODE: 506
- KEBAB REFRIGERATED, CODE: 507
- MEAT REFRIGERATED, CODE: 547
- MEAT REFRIGERATED, CODE: 538
- ICE MAKERS, CODE: 516
- ICE MAKERS, CODE: 545



سینک تک لگن

709  
Code:

SINK

Weight 20 Kg

Mass 0.45 m<sup>3</sup>

Dimension L 80 cm

W 66 cm

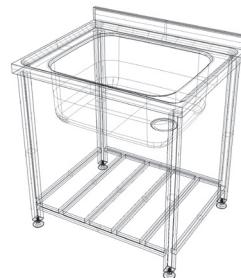
H 85 cm



۱۱۳

۱۱۰

52





سینک سه لگن

711  
Code:

SINK

Weight 42 Kg

Mass 1.2 m<sup>3</sup>

Dimension L 200 cm

W 66 cm

H 85 cm



۱۱۵

۱۱۶

50





شبکه آبچلو سه تیکه

۱۱۷



48



Code: 1203

NETWORK

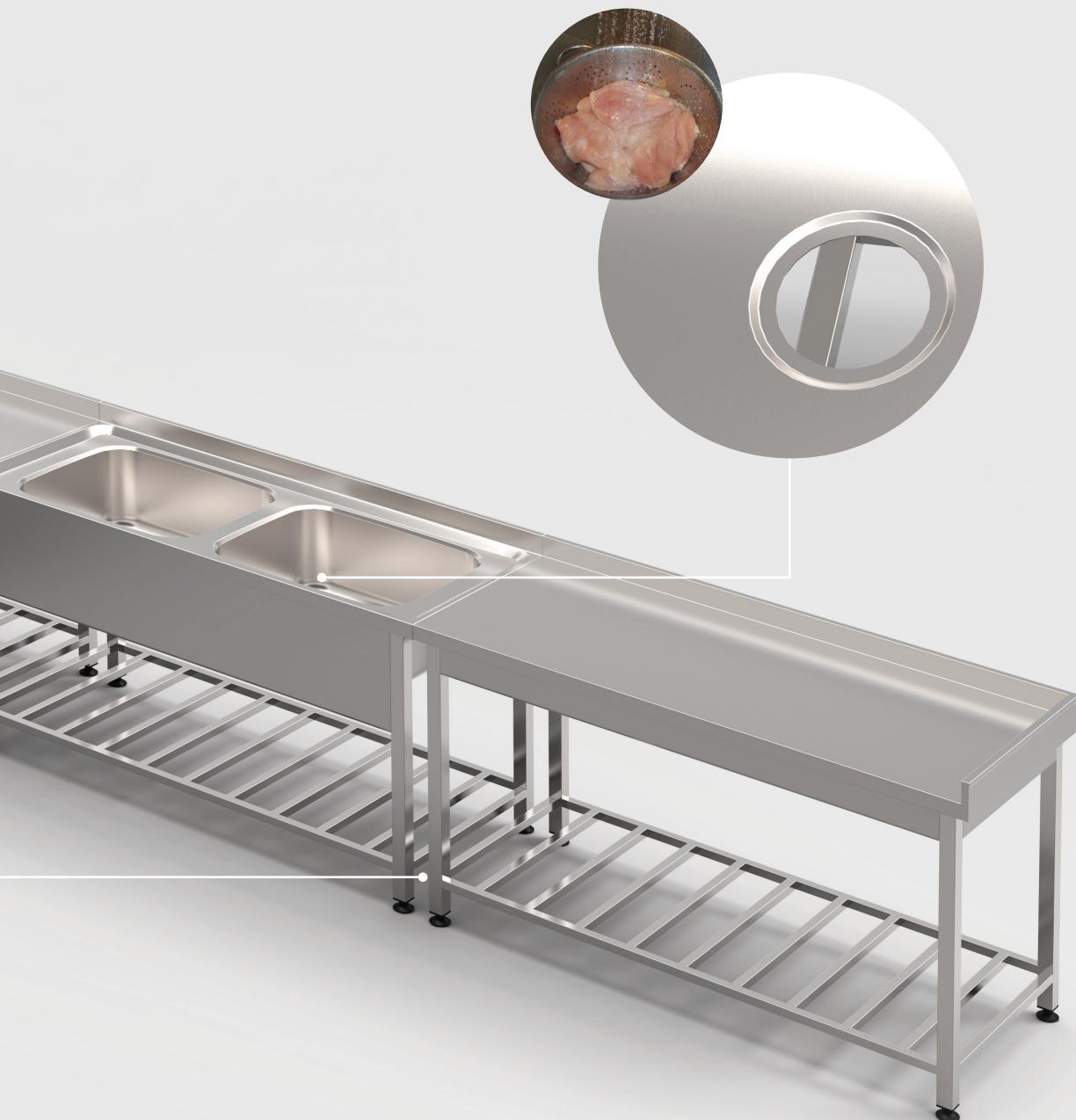
| Mass      | 0.3 m <sup>3</sup> | 0.25 m <sup>3</sup> | 0.2 m <sup>3</sup> |
|-----------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Dimension | L 150 cm           | L 140 cm            | L 130 cm           |
|           | W 40 cm            | W 40 cm             | W 40 cm            |
|           | H 60 cm            | H 55 cm             | H 50 cm            |



11Y



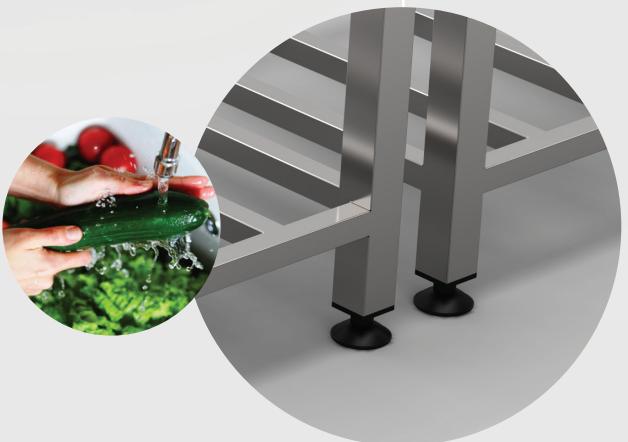
47



119



46



## شبکه آچلو یک نیکه

Code: 1204

### NETWORK

Mass 0.4 m<sup>3</sup>

Dimension L 150 cm

W 40 cm

H 60 cm



۱۲۰



45



## هود

- هود مکعبی، کد: ۶۰۳

- هود مرکزی، کد: ۶۰۶

- هود دیواری، کد: ۶۰۷



## SINK & WASHING TANKS

- **NETWORK**, CODE: 1204
- **NETWORK**, CODE: 1203

- **POT WASH TANK**, CODE: 703
- **SINK**, CODE: 711

- **SINK**, CODE: 710
- **SINK**, CODE: 709



۱۲۳



42

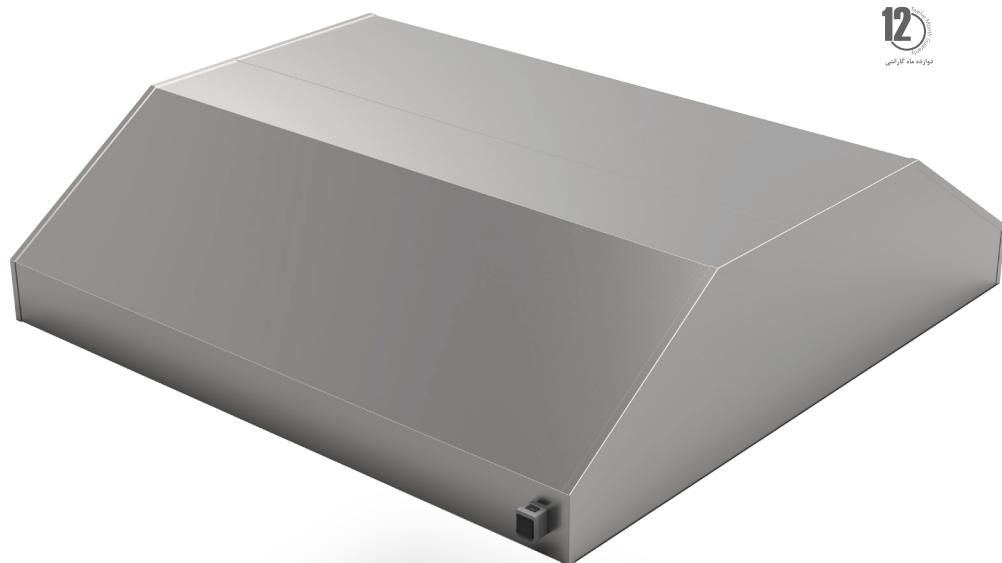
## هود مرکزی

# 606

Code:

### CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS

| Mass (m³)  | 1.5      | 2      | 2.5    | 3.5    | 4      | 4.5    | 5      | 6      | 6.5    |
|------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Weight(Kg) | 53       | 65     | 76     | 99     | 107    | 120    | 130    | 153    | 160    |
| Dimension  | L 100 cm | 150 cm | 200 cm | 250 cm | 300 cm | 350 cm | 397 cm | 450 cm | 500 cm |
| W          | 220 cm   | 220 cm | 220 cm | 220 cm | 220 cm | 220 cm | 220 cm | 220 cm | 220 cm |
| H          | 60 cm    | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  | 60 cm  |

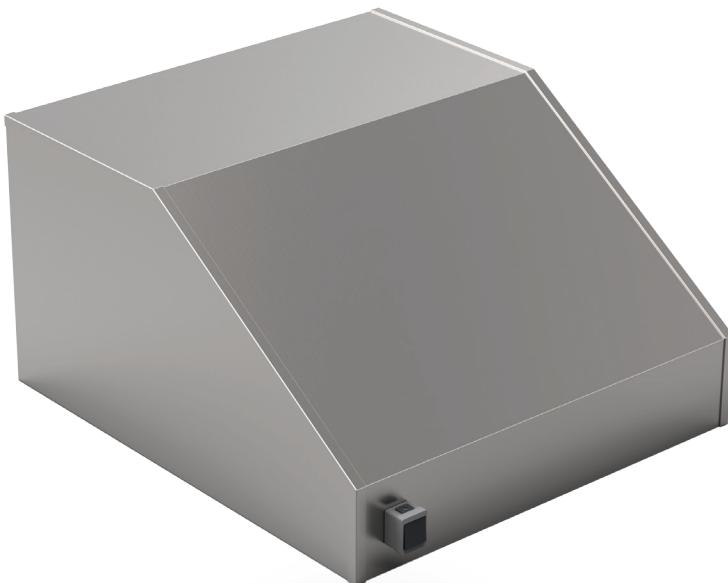


Code: 607

41

WALL TYPE HOOD WITH FILTERS

| Mass (m³)  | 0.65     | 1      | 1.3    | 1.7    | 2      | 2.3    | 2.7    | 3      | 3.3    |
|------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Weight(Kg) | 36       | 46     | 55     | 63     | 77     | 87     | 95     | 110    | 120    |
| Dimension  | L 100 cm | 150 cm | 200 cm | 250 cm | 300 cm | 350 cm | 395 cm | 450 cm | 500 cm |
|            | W 110 cm | 110 cm |
|            | H 60 cm  | 60 cm  |



۱۲۸



40

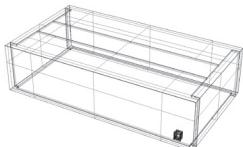




Code: 603

**CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS**

| Mass (m³)  | 0.65 | 1      | 1.3    | 1.7    | 2      | 2.3    | 2.7    | 3      | 3.3    |
|------------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Weight(Kg) | 33   | 43     | 52     | 60     | 70     | 80     | 88     | 100    | 110    |
| Dimension  | L    | 100 cm | 150 cm | 200 cm | 250 cm | 300 cm | 350 cm | 400 cm | 450 cm |
|            | W    | 110 cm |
|            | H    | 60 cm  |



# تزویی

- تزویی حمل سینی، کد: ۱۱۱۲
- تزویی حمل دیگ، کد: ۱۱۰۷
- تزویی ظروف تمیز، کد: ۱۱۰۲
- تزویی آب چکان، کد: ۱۱۲۰
- تزویی فوستر، کد: ۱۱۱۳
- تزویی ظروف کثیف، کد: ۱۱۰۱
- تزویی حمل مخزن دار، کد: ۱۱۱۵
- تزویی حمل مواد، کد: ۱۱۰۶



## HOODS

- **CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS,**  
CODE: 603

- **WALL TYPE HOOD WITH FILTERS,**  
CODE: 607

- **CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS,**  
CODE: 606



جذب مهندسین و متخصصین ایران



## تrolley ظروف كثيف

1101

Code:

## DIRTY DISH COLLECT TROLLEY

Weight 25 Kg

Mass 0.5 m<sup>3</sup>

Dimension L 89 cm

W 56 cm

H 100 cm

## تrolley ظروف تميز

1102

Code:

## SERVICE TROLLEY

Weight 27 Kg

Mass 0.5 m<sup>3</sup>

Dimension L 89 cm

W 56 cm

H 100 cm



تrolley حمل مواد

١٣٠



35

Code: 1106

MATERIAL HANDLING TROLLEY

Weight 25 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 89 cm

W 74 cm

H 20 cm



تولی حمل دیگ

۱۳۱



34



Code: 1107

POT TROLLEY

Weight 25 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 89 cm

W 74 cm

H 55 cm



تrolley آب چکان

۱۳۲



33

Code: 1113

TROLLEY

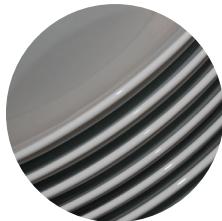
Weight 30 Kg

Mass 1.5 m<sup>3</sup>

Dimension L 161 cm

W 55 cm

H 146 cm



تولی حمل ظروف کثیف مخزن دار

۱۳۳



32



Code: 1115

**DIRTY DISH COLLECT TROLLEY**

Weight 35 Kg

Mass 0.7 m<sup>3</sup>

Dimension L 120 cm

W 56 cm

H 100 cm



تزویی فوستر

تاریخ حمل سینی

۱۳۴



31

Code: 1120

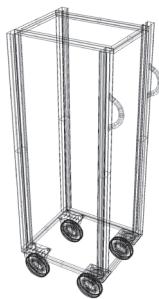
TROLLEY

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 23 Kg              |
| Mass      | 0.4 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 50 cm            |
|           | W 54 cm            |
|           | H 151 cm           |

Code: 1112

#### TRAY TROLLEY

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Weight    | 32 Kg            |
| Mass      | 2 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 37 cm          |
|           | W 37 cm          |
|           | H 132 cm         |



## قفسه

- قفسه نگهداری دیگ، کد: ۱۰۰۵
- قفسه نگهداری دیگ، کد: ۱۰۰۶
- قفسه انبار استیل، کد: ۱۶۳۰
- قفسه سردخانه، کد: ۱۰۰۹



## TROLLEYS

- **TROLLEY**, CODE: 1120
- **TRAY TROLLEY**, CODE: 1112
- **DIRTY DISH COLLECT TROLLEY**,  
CODE: 1115

- **TROLLEY**, CODE: 1113
- **POT TROLLEY**, CODE: 1107
- **MATERIAL HANDLING TROLLEY**,  
CODE: 1106

- **DIRTY DISH COLLECT TROLLEY**,  
CODE: 1101
- **SERVICE TROLLEY**, CODE: 1102





## قفسه سردخانه

Code: 1009

## PERFORATED SHELVES WITH 4 FLOOR

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 23 Kg               |
| Mass      | 0.35 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm             |
|           | W 40 cm             |
|           | H 200 cm            |



## قفسه انبار استیل

Code: 1630

## SMOOTH SHELVES WITH 4 FLOOR

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 23 Kg               |
| Mass      | 0.35 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm             |
|           | W 40 cm             |
|           | H 200 cm            |





## قفسه تکهداری دیگ

## قفسه تکهداری دیگ

Code: 1006

Code: 1005

**POT SHELVES WITH 4 FLOOR**

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Weight    | 50 Kg              |
| Mass      | 1.5 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm            |
|           | W 80 cm            |
|           | H 200 cm           |

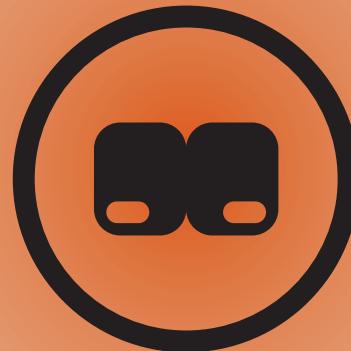
**POT SHELVES WITH 3 FLOOR**

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Weight    | 45 Kg            |
| Mass      | 1 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 90 cm          |
|           | W 80 cm          |
|           | H 150 cm         |



## کابینت و چلیک

- چلیک حبوبات متحرک، کد: ۹۱۱
- کابینت زمینی، کد: ۹۰۱
- آبچکان ظروف، کد: ۹۰۸
- چلیک حبوبات ثابت، کد: ۹۰۵
- شبکه آبرو، کد: ۱۲۰۲
- چلیک سیخ کباب متحرک، کد: ۹۰۷
- کابینت دیواری، کد: ۹۰۲
- چلیک سیخ کباب ثابت، کد: ۹۰۴



## SHELVES

- **POT SHELVES WITH 4 FLOOR**, CODE: 1006
- **POT SHELVES WITH 3 FLOOR**, CODE: 1005
- **PERFORATED SHELVES WITH 4 FLOOR**, CODE: 1009
- **SMOOTH SHELVES WITH 4 FLOOR**, CODE: 1630



جذب مهترین و معتبرین ایران

آپکان ظروف

۱۴۱



24

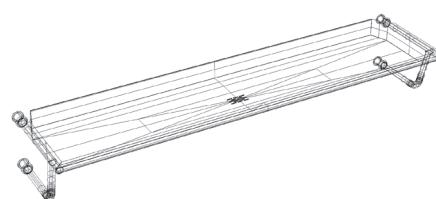


908

Code:

DRAINING SHELF

| Weight    | 7 Kg                | 9 Kg                | 10 Kg               |
|-----------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Mass      | 0.02 m <sup>3</sup> | 0.03 m <sup>3</sup> | 0.04 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 80 cm             | 150 cm              | 180 cm              |
|           | W 30 cm             | 30 cm               | 30 cm               |



Code: 1202

GUTTER

Mass 0.01 m<sup>3</sup>

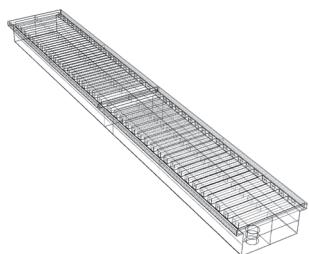
Dimension L 100 cm

W 30 cm

H 2.5 cm



23



## کابینت دیواری

۱۴۳



22

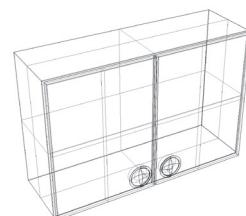


902

Code:

### WALL CUPBOARD

|           | Weight             | 16 Kg              | 25 Kg              | 30 Kg |
|-----------|--------------------|--------------------|--------------------|-------|
| Mass      | 0.2 m <sup>3</sup> | 0.3 m <sup>3</sup> | 0.4 m <sup>3</sup> |       |
| Dimension | L 90 cm            | L 150 cm           | L 180 cm           |       |
| W         | 30 cm              | 30 cm              | 30 cm              |       |
| H         | 60 cm              | 60 cm              | 60 cm              |       |



901  
Code:

| GROUND CABINET |                    |                    |                    |
|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Weight         | 28 Kg              | 38 Kg              | 45 Kg              |
| Mass           | 0.4 m <sup>3</sup> | 0.7 m <sup>3</sup> | 0.8 m <sup>3</sup> |
| Dimension      | L 90 cm            | L 150 cm           | L 180 cm           |
|                | W 50 cm            | W 50 cm            | W 50 cm            |
|                | H 85 cm            | H 85 cm            | H 85 cm            |



١٤٨



20

### چلیک سیخ کباب متحرک

904  
Code:

#### SKEWER CASK

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 6 Kg                |
| Mass      | 0.05 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 25 cm             |
|           | W 25 cm             |
|           | H 75 cm             |

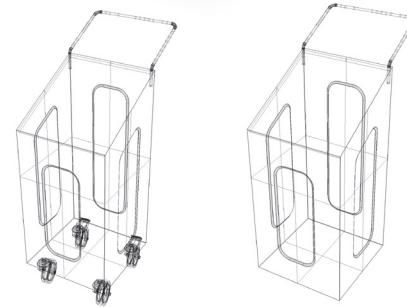


### چلیک سیخ کباب ثابت

907  
Code:

#### SKEWER CASK

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 5 Kg                |
| Mass      | 0.04 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 25 cm             |
|           | W 25 cm             |
|           | H 68 cm             |



## چلیک حبوبات ثابت

## چلیک حبوبات متحرک

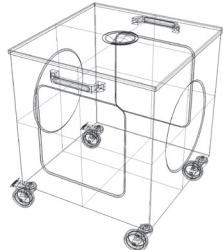
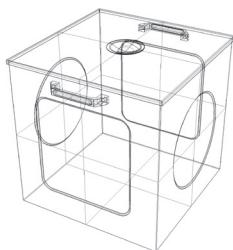
Code: 905

| <b>BEAN CASK</b> |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Weight           | 11 Kg                         |
| Mass             | 0.1 m <sup>3</sup>            |
| Dimension        | L 45 cm<br>W 45 cm<br>H 50 cm |



Code: 911

| <b>BEAN CASK</b> |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Weight           | 13 Kg                         |
| Mass             | 0.12 m <sup>3</sup>           |
| Dimension        | L 45 cm<br>W 45 cm<br>H 57 cm |



# میز

- میز کار با رویه چوبی، کد: ۸۱۶
- تخته ساطور رویه چوبی، کد: ۸۰۸
- تخته ساطور رویه تفلون، کد: ۸۱۰
- میز شوت زباله، کد: ۸۰۲
- میز کار استیل، کد: ۸۱۸-۸۱۲
- میز کار تفلون، کد: ۸۱۳
- میز برنج پاک کنی، کد: ۸۰۴



## CABINETS

- **BEAN CASK**, CODE: 905
- **BEAN CASK**, CODE: 911
- **SKEWER CASK**, CODE: 904
- **SKEWER CASK**, CODE: 907
- **GROUND CABINET**, CODE: 901
- **WALL CUPBOARD**, CODE: 902
- **GUTTER**, CODE: 1202
- **DRAINING SHELF**, CODE: 908





## میز کار استیل

**812 - 818**

Code: STAINLESS STEEL WORKING TABLE

| Mass (m³)   | 0.5   | 0.55   | 0.6    | 0.65   | 0.7    | 0.8    | 0.8    | 0.9    | 0.95   | 1      | 1.05   |
|-------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Dimension L | 90 cm | 100 cm | 110 cm | 120 cm | 130 cm | 140 cm | 150 cm | 160 cm | 170 cm | 180 cm | 190 cm |
| W           | 65 cm | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  |
| H           | 85 cm | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  |



Code: 813

TEFLON WORKING TABLE

| Mass (m³)   | 0.5   | 0.55   | 0.6    | 0.65   | 0.7    | 0.75   | 0.8    | 0.9    | 0.95   | 1      | 1.05   |
|-------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Dimension L | 90 cm | 100 cm | 110 cm | 120 cm | 130 cm | 140 cm | 150 cm | 160 cm | 170 cm | 180 cm | 190 cm |
| W           | 65 cm | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  |
| H           | 85 cm | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  |



ذوق و روش ایرانی



۱۵۱



14

## میز برنج پاک کنی

# 804

Code: 804

### RICE CLEANER TABLE

| Mass (m³)   | 0.5   | 0.55   | 0.6    | 0.65   | 0.7    | 0.75   | 0.8    | 0.9    | 0.95   | 1      | 1.05   |
|-------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Dimension L | 90 cm | 100 cm | 110 cm | 120 cm | 130 cm | 140 cm | 150 cm | 160 cm | 170 cm | 180 cm | 190 cm |
| W           | 65 cm | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  |
| H           | 85 cm | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  |



**تخته ساطور رویه تفلون**

Code: 810

**TEFLON WORKING TABLE**

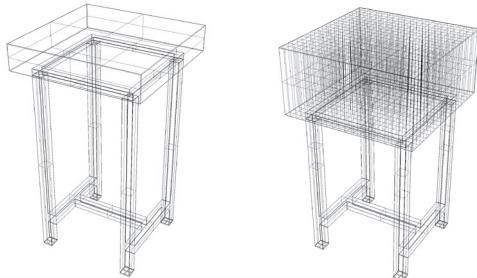
|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 25 Kg               |
| Mass      | 0.22 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 51 cm             |
|           | W 51 cm             |
|           | H 85 cm             |

**تخته ساطور رویه چوب**

Code: 808

**WOOD WORKING TABLE**

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Weight    | 55 Kg               |
| Mass      | 0.22 m <sup>3</sup> |
| Dimension | L 50 cm             |
|           | W 50 cm             |
|           | H 85 cm             |



میز شوت زیاله

۱۵۳



12



802

Code:

TRASH CHUTE TABLES

| Mass      | 0.8 m <sup>3</sup> | 1 m <sup>3</sup> |
|-----------|--------------------|------------------|
| Dimension | L 150 cm           | 180 cm           |
|           | W 65 cm            | 65 cm            |
|           | H 85 cm            | 85 cm            |



Code: 816

**WOOD WORKING TABLE**

| Mass (m <sup>3</sup> ) | 0.5   | 0.55   | 0.6    | 0.65   | 0.7    | 0.75   | 0.8    | 0.9    | 0.95   | 1      | 1.05   |
|------------------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Dimension L            | 90 cm | 100 cm | 110 cm | 120 cm | 130 cm | 140 cm | 150 cm | 160 cm | 170 cm | 180 cm | 190 cm |
| W                      | 65 cm | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  | 65 cm  |
| H                      | 85 cm | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  | 85 cm  |



**PRODUCTS**

## TABLES

- **WOOD WORKING TABLE, CODE: 816**
- **TRASH CHUTE TABLES, CODE: 802**
- **TEFLON WORKING TABLE,  
CODE: 810**

- **WOOD WORKING TABLE, CODE: 808**
- **RICE CLEANER TABLE, CODE: 804**
- **TEFLON WORKING TABLE,  
CODE: 813**

- **STAINLESS STEEL WORKING TABLE,  
CODE: 812-818**



**Iranian cooking /** The main part of Iranian cooking is rice cooking and preparation. There are also units for barbequing or cooking other food. In this kind of cooking special equipment used for cooking lamb or tah chin. These equipment may be simple or automatic machines for cooking a large amount of food. As much is the amount food more equipment is needed. Equipment used in this stage include two, three and four row ground oven, traditional and automatic barbecue, double-walled cooking pot, boiler, rotating pan oven, all equipment used for draining or rinsing rice and preparation, preservation and washing systems.

**International cooking /** International cooking constitutes a large domain and includes French, Italian and Japanese cooking. In this kind of cooking there is an abundant need for direct heat, different oven, and cast iron plates for cooking meat. Equipment used here includes four burner stove, grill and half grill oven, fryer and also preparation, storing and dish washing systems.

**Fast food /** In this kind of cooking less equipment is used in comparison to other categories. If chicken is the main food there is need for imported ovens. However other equipment is often made in Iran and can be easily produced. Equipment used here includes grill, fryer, and pizza maker in different capacity and preparation keeping and dish washing systems.

**Serving and distribution /** After preparing food it is time to serving and distribution. Services are various at this stage from delivering food to the kitchens or catering units to delivering packaged food to other units or directly to consumers. It is clear that food temperature control is particularly important beside its quality. Equipment used at this stage include different warmers, Bain-Marie warmer counters, flat warm counters and also trolleys made for this purpose.

**Washing /** Finally, all dishes used for production or catering need to be washed and put in their own place. These items include steel dishes, pots, skewers and other instrument used while cooking or catering. Equipment used at this stage is dishwashing machines in different capacity, skewer washer, sinks and washing basins. The cycle ends here and a new one begins the next day. We hope that the importance of proper partitioning and shelving has become clearer by the help of this article.

**Vegetable Storeroom /** All vegetables and fruits are stored here. This unit need proper ventilation systems and is often located in an above-and-below-zero cold room because of deterioration possibility. Different shelves are used in this unit.

**Protein Storeroom /** This storeroom is actually the cold room in different units. Common cold rooms of this unit include above-and-below-zero cold room, meat cold room, poultry cold room, and fish and seafood cold room. Equipment used in this unit includes various shelves.

In large industrial or hotel kitchens other units, such as china or stainless steel dishware storerooms, may be added to this list.

**Preparation /** After storing materials, a list of required items will be submitted to the storeroom. Storeroom operators prepare required material considering the specified requirement. To prevent any type of misplacement this stage is divided into the following parts:

**Red meat preparation /** At this stage meat is examined for initial cleaning and separation. Functions of this unit include mincing, chopping, etc. Equipment used at this stage include steel, Teflon, and wooden worktables, chopper and board, dual bowl sinks, meat and kebab refrigerators, meat mixers and other professional equipment that may be needed.

**Poultry preparation /** As in the previous section in poultry preparation there is need to clean, separate and divide materials. However due to the type of usage and size of the material, sinks and fixed or moving tubs are required here. Equipment used in this part include steel, Teflon and wooden work tables, chopper boards, dual bowl sinks and poultry refrigerators.

**Fish and seafood preparation /** In this section, due to the possibility of mixed smells, correctly separating materials is of more importance. Regarding to different kinds of fish, shrimp, and other sea creatures multiple sinks, tubs and refrigerators are required. So equipment used in this section includes steel, Teflon and wooden worktable, chopping and board, dual bowl sink, fish and shrimp refrigerator and boning knife.

It should be noted that in all preparation units, establishing waterways is essential for the purpose of daily washing and cleaning.

**Cooking /** Upon the preparation of raw materials, cooking process begins. Cooking in Iran is divided into three categories: Iranian, international, and fast foods.



**Kitchen /** In the past large kitchens were called 'Matbakh' used solely for the royalty. These kitchens were usually in lower floors or somewhere outside the main building. Food preparation equipment such as baking ovens, barbecues, washing basins and cabinets of food and dishes were also parts of these buildings and every optimization in spaces and adaptation to users needs were performed using constructing materials. The only pieces of equipment that existed in these kitchens were knives, meat boards, pots, copper dishware, etc.

As time went by and higher production quality became a necessity, tools and spaces of kitchens needed to change. As a result more comprehensible system called industrial kitchen came into being.

**Industrial kitchens /** According to relevant laws and standards an industrial kitchen includes different units that work together to make food production possible. Said units are used in the food production process from ingredient to cooking, delivering and distribution. They also formed a principled system which prevents and detects potential risks of production process.

Achieve to the goals in a kitchen results from the appropriate function of the staff. So to save time there is important to allocate spaces based on users needs. In order to increase the safety factor of users and equipment here we draw your attention to a detailed analysis of the aforementioned units in what follows:

**Wharf /** The first place in the kitchen where purchased materials arrive is wharf. In this unit the quantity of materials are examined by the storing system. In small units kitchen supervisor, and in large units quality control and health inspection officers are in charge of analyzing the quality of materials. In order for raw materials to enter the kitchen, the main condition is to pass this step. Equipment used here includes weighting systems and particular shelving for temporary storage.

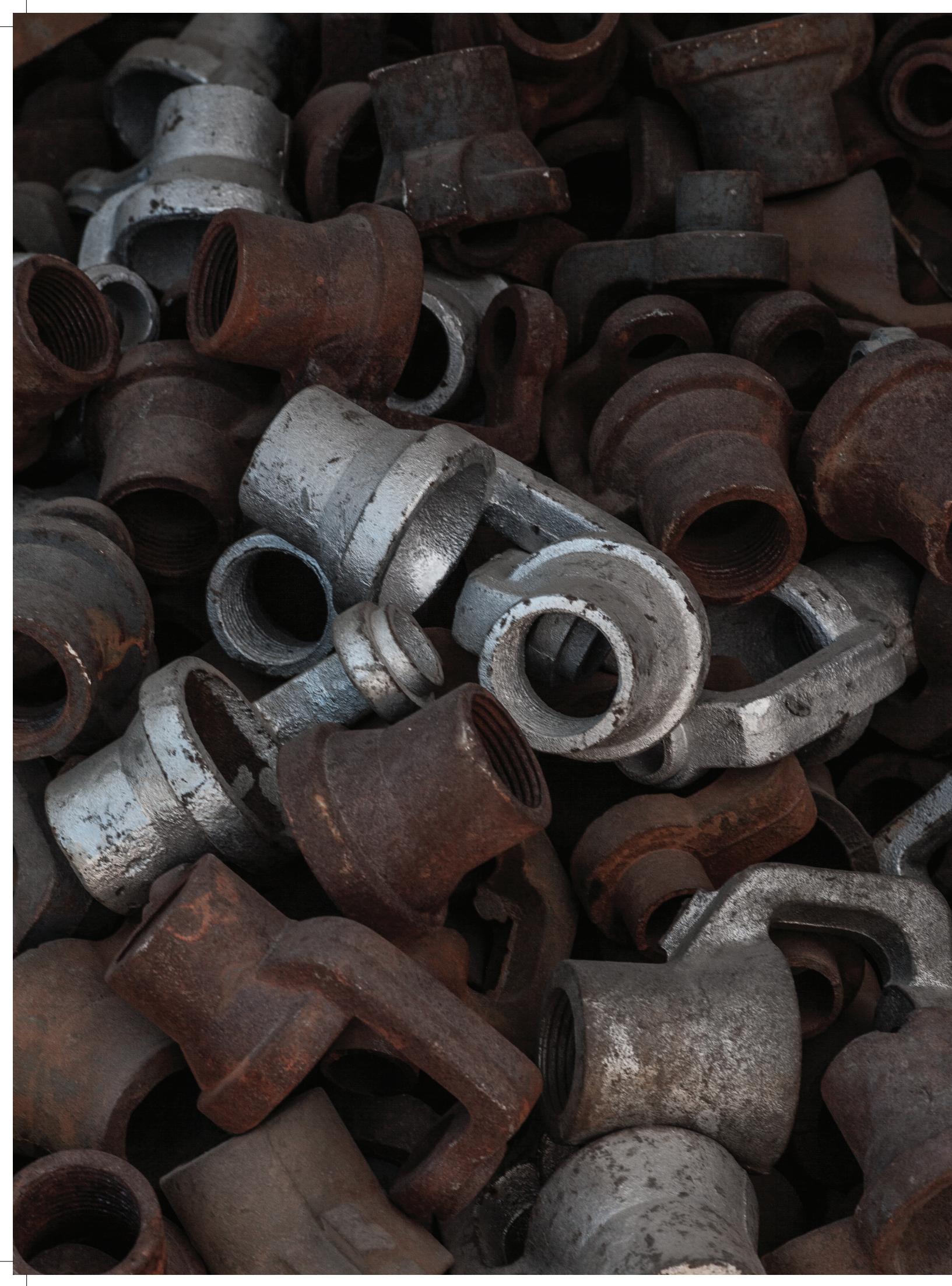
**Storeroom /** After passing entrance stages, materials enter the storeroom and will be placed in one of the following groups by stockmen:

**Dry Storeroom /** All packaged and dry goods, which are mostly non-perishable, are stored here. From professional standpoint this storeroom can be divided into more specialized sections where rice, legumes, and other materials may be categorized and shelved separately. Equipment used here includes different shelves and legumes containers.



**Introduction /** As you know the kitchen is the focal point of cookery in every place of human residence. From an industrial standpoint every culinary unit responsible for a sustained supply of meals for the staff of any organization requires professional equipment. Since food hygiene control in every stage of food preparation plays a crucial role in the physician health of personnel and hence the ultimate sustainability of the organization food safety criteria has been regarded of paramount importance by specialists in the field.

So in addition to familiarizing you with this industry we will try to go over some of the required key points in constructing an industrial kitchen.





**MATBAKH ARA**  
Manufacturer of Industrial  
Kitchens

**Matbakhara Company** is the manufacturer of industrial kitchen equipment and provides relevant services with highest quality. Distinct quality of this company is to demonstrate values, suitable response to the expectations and providing benefits to the clients. Each individual and/or organization that intends to design, to put into operation and to use industrial cooking systems and providing catering services, is being considered as a customer of Matbakhara. The existence philosophy of the company is the identification of client's needs and provision of all facilities for their satisfaction in a long-run relationship.

The company seeks changes and is ready to divulge in innovations and creativity by using new opportunities.

Matbakhara Company expands its geographical area with its potential capabilities and experiences to the extent to be able to use sensible methods and achieve a suitable and befitting financial return. The company believes that staff is the biggest asset of an organization and tries its utmost to create a motivated atmosphere for their encouragement, value their performance and respect them at all levels. The Company, as a good citizen, has performed its duties for participation in strengthening of the economic foundation of the society and always feels responsible to the society.





## FAST FOOD

- **REFRIGERATED PIZZA & SALAD PREPARATION COUNTERS,** PAGE: 81
- **DONER COOKER,** PAGE: 82
- **DISPLAY WARMER,** PAGE: 84
- **DISPLAY WARMER,** PAGE: 84
- **HAMBURGER WARM KEEPER,** PAGE: 85
- **FRENCH FRIES WARM KEEPER,** PAGE: 88



## OVENS

- **PIZZA OVEN,** PAGE: 109
- **LAMB OVEN,** PAGE: 110
- **LAMB OVEN,** PAGE: 110
- **HOT CUP BOARDS,** PAGE: 112
- **HOT CUP BOARDS,** PAGE: 113
- **RICE COOKER,** PAGE: 114
- **RICE COOKER,** PAGE: 114
- **GAS FRYERS (2 BASKET),** PAGE: 115
- **GAS FRYERS (6 BASKET),** PAGE: 116
- **HOT CUP BOARDS,** PAGE: 120
- **BOILING PAN (INDIRECT),** PAGE: 121
- **BOILING PAN (DIRECT),** PAGE: 122
- **BOILING PAN (DIRECT),** PAGE: 124
- **BARBECUE MANUALLY,** PAGE: 126
- **BARBECUE MANUALLY,** PAGE: 127
- **ТИЛTING PANS,** PAGE: 128
- **GAS GRILL WITH OVEN,** PAGE: 129
- **GAS FRYERS (4BASKET),** PAGE: 130
- **2 BURNER GAS RANGES WITH GRILL,** PAGE: 131
- **GAS BAIN MARIES WITH GAS FRYERS,** PAGE: 132
- **GAS BAIN MARIES,** PAGE: 133
- **DIZI COOKER,** PAGE: 136
- **DIZI COOKER,** PAGE: 136
- **DIZI COOKER,** PAGE: 136
- **BARBECUE AUTOMATIC,** PAGE: 137
- **BARBECUE AUTOMATIC,** PAGE: 138
- **PIZZA OVEN,** PAGE: 140
- **STEAMER COOKER,** PAGE: 141
- **STEAMER COOKER,** PAGE: 141
- **STOCKPOT STOVES 4 BURNER WITH FURNACE,** PAGE: 144
- **STOCKPOT STOVES 4 BURNER,** PAGE: 144



## COUNTER, SELF SERVICE & BOILERS

- **HOT WATER BOILER,** PAGE: 91
- **HOT WATER BOILER,** PAGE: 92
- **HOT WATER BOILER,** PAGE: 92
- **WARM COUNTER HOSPITAL,** PAGE: 93
- **COUNTER,** PAGE: 96
- **HOT WATER BOILER,** PAGE: 97
- **HOT WATER BOILER,** PAGE: 97
- **BAIN MARIES SERVICE UNITS,** PAGE: 99
- **COUNTER,** PAGE: 100
- **COUNTERS,** PAGE: 101
- **REFRIGERATED UNDER COUNTERS,** PAGE: 102
- **CASH COUNTER,** PAGE: 103
- **REFRIGERATED UNDER COUNTERS,** PAGE: 104
- **WARM COUNTER,** PAGE: 105
- **WORKING BENCH,** PAGE: 106



## CABINETS

- **BEAN CASK**, PAGE: 19
- **BEAN CASK**, PAGE: 19
- **SKEWER CASK**, PAGE: 20
- **SKEWER CASK**, PAGE: 20
- **GROUND CABINET**, PAGE: 21
- **WALL CUPBOARD**, PAGE: 22
- **GUTTER**, PAGE: 23
- **DRAINING SHELF**, PAGE: 24



## SHELVES

- **SMOOTH SHELVES WITH 4 FLOOR**, PAGE: 27
- **SMOOTH SHELVES WITH 3 FLOOR**, PAGE: 27
- **PERFORATED SHELVES WITH 4 FLOOR**, PAGE: 28
- **SMOOTH SHELVES WITH 4 FLOOR**, PAGE: 28



## TROLLEYS

- **TROLLEY**, PAGE: 31
- **TRAY TROLLEY**, PAGE: 31
- **DIRTY DISH COLLECT TROLLEY**, PAGE: 32
- **TROLLEY**, PAGE: 33
- **POT TROLLEY**, PAGE: 34
- **MATERIAL HANDLING TROLLEY**, PAGE: 35
- **DIRTY DISH COLLECT TROLLEY**, PAGE: 36
- **SERVICE TROLLEY**, PAGE: 36



## HOODS

- **CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS**, PAGE: 39
- **WALL TYPE HOOD WITH FILTERS**, PAGE: 41
- **CENTRAL TYPE HOOD WITH FILTERS**, PAGE: 42



## COOLING EQUIPMENTS

- **ICE MAKERS**, PAGE: 55
- **WATER COOLERS**, PAGE: 57
- **WATER COOLERS**, PAGE: 57
- **WATER COOLERS**, PAGE: 57
- **COLD BANQUET TROLLEY**, PAGE: 58
- **FREEZER**, PAGE: 59
- **FREEZER**, PAGE: 60
- **GLASS DOOR REFRIGERATED**, PAGE: 61
- **GLASS DOOR REFRIGERATED**, PAGE: 64
- **KEBAB REFRIGERATED**, PAGE: 65
- **KEBAB REFRIGERATED**, PAGE: 66
- **MEAT REFRIGERATED**, PAGE: 67
- **MEAT REFRIGERATED**, PAGE: 68
- **ICE MAKERS**, PAGE: 69
- **ICE MAKERS**, PAGE: 70



## DISH WASHERS & SKEWER WASHERS

- **DISH WASHER**, PAGE: 73
- **DISH WASHER TABLE**, PAGE: 73
- **DISH WASHER TABLE**, PAGE: 74
- **DISH WASHER**, PAGE: 74
- **SKEWER WASHER**, PAGE: 78



## SINK & WASHING TANKS

- **NETWORK**, PAGE: 45
- **NETWORK**, PAGE: 48
- **POT WASH TANK**, PAGE: 49
- **SINK**, PAGE: 50
- **SINK**, PAGE: 51
- **SINK**, PAGE: 52

## **INDEX**



### ABOUT

PAGE: 1



### TABLES

- **WOOD WORKING TABLE**, PAGE: 11
- **TRASH CHUTE TABLES**, PAGE: 12
- **TEFLON WORKING TABLE**,  
PAGE: 13
- **WOOD WORKING TABLE**, PAGE: 13
- **RICE CLEANER TABLE**, PAGE: 14
- **TEFLON WORKING TABLE**,  
PAGE: 15
- **STAINLESS STEEL WORKING TABLE**,  
PAGE: 16

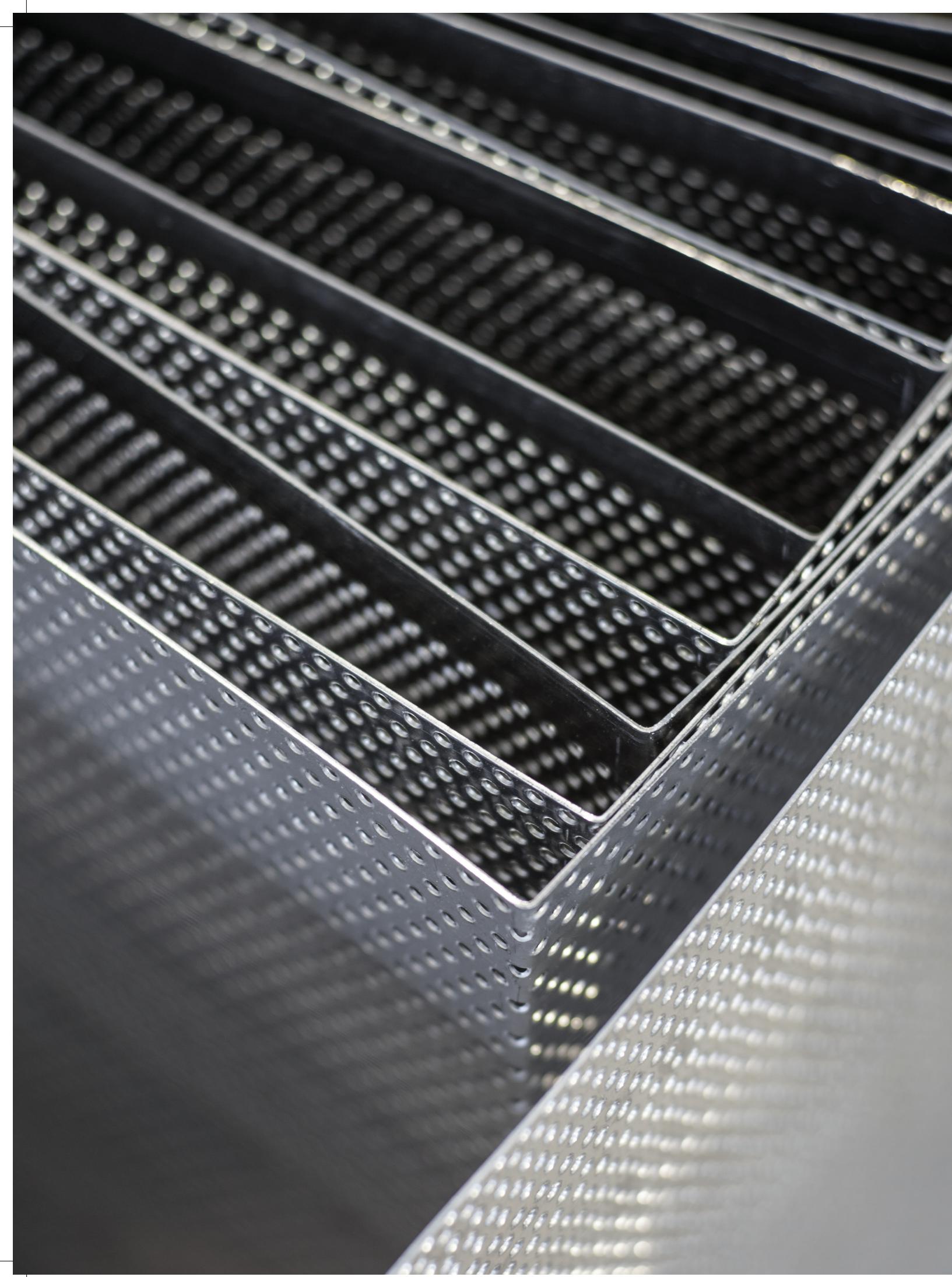


### INTRODUCTION

PAGE: 3

### PRODUCTS:

PAGE: 10



All the bright ideas

