



« فهرست Index

۲ 2	معرفی پرشیا استیل Introduction
۱۶ 16	تجهیزات سرو غذا Display & Serve Products
۲۸ 28	تجهیزات پخت غذا Cooking Range
۶۴ 64	آماده‌سازی Preperation
۷۸ 78	تجهیزات انبار Storage & Shelves
۸۶ 86	تجهیزات سرماشی Cooling Equipment
۹۸ 98	تجهیزات ظرفشویی Washing Equipment
۱۰۶ 106	ماشین‌آلات Machinery
۱۱۲ 112	فست‌فود و کافی‌شاپ Fast Food & Cafe
۱۲۲ 122	تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت Kitchen Accessories & Cookware
۱۲۸ 128	تجهیزات نگهداری Food Container & Storage
۱۳۰ 130	تجهیزات نظافتی Cleaning Equipment



» معرفی نامه »

Introduction

- شرکت پرشیا استیل به عنوان مجری عملیات مشاوره، طراحی، تهیه، تولید و نصب تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی، سلف سرویس، مفتخر است طی چهار دهه اخیر جهت ارتقا سطح کیفی و کمی خدمات، ضمن توجه به نیاز مصرف‌کنندگان با پرده‌گیری از داش روز دنیا قدم‌های استواری را در این امر برداشت. بر همین اساس زمینه‌ی فعالیت این شرکت را می‌توان به پنج بخش عمده تقسیم نمود.
- **۱- مشاوره و طراحی:** با توجه به اینکه طراحی و چیدمان تجهیزات و انتخاب صحیح ابزار در بالا بردن راندمان کیفی و کمی آشپزخانه بسیار مهم و موثر می‌باشد، این شرکت با به‌کارگیری مهندسین متخصص و با تجربه، پس از بازدید و بورسی محل و ارائه مشاوره و راه‌کارهای مناسب، با رعایت تمام اصول در قسمت‌های مختلف (انبار، سردخانه، آماده‌سازی، پخت، شستشو و ...) بر اساس منو و ظرفیت مورد درخواست اقدام به تهیه نقشه‌های مختلف مورد نیاز با بالاترین استانداردهای موجود می‌نماید.
- لازم به ذکر است نقشه چیدمان و جانعایی داخلی جهت مشخص شدن مکان دستگاه‌ها و گردش کار ارائه می‌گردد. نقشه تاسیسات شامل محل قرار گرفتن و ظرفیت لوله‌های آب، گاز، فاضلاب و شبکه آبرو و نهایتاً نقشه الکتریکال و مصارف و توان تجهیزات با ذکر محل قرار گرفتن خروجی‌ها ارائه می‌گردد. مشتریان محترم می‌توانند پیش‌بینی اتمام کار را قبل از شروع تجهیز بر اساس نقشه‌ها ملاحظه نمایند و همچنین با کارایی تجهیزات روز دنیا نیز آشنا گردند.
- **۲- تولید:** این شرکت با بیش ۳۸ سال تجربه و تخصص در امر تولید و با به‌کارگیری پیشرفته‌ترین دستگاه‌ها و ماشین آلات تولیدی با ایجاد فضایی بسیار وسیع و مناسب یکی از بزرگترین و قدیمه‌ترین تولیدکنندگان این صنعت در کشور به شمار می‌رود، همچنین سعی نموده‌ایم با شرکت در نمایشگاه‌های مختلف داخلی و خارجی با استفاده از تجربیات شرکت‌های اروپایی و فراهم نمودن مواد اولیه مرغوب و متنوع داخلی و خارجی، محصولات خود را منطبق بر استانداردهای داخلی و بین‌المللی تولید نماییم تا علاوه بر رضایت کامل معرف کنندگان داخلی زمینه صادرات این محصولات به دیگر کشورها را نیز فراهم آوریم.
- **۳- واحد بازرنگانی:** در این بخش نیز سعی و تلاش برای این استوار بوده که با برقراری ارتباط مستقیم با شرکت‌های معابر دنیا، علاوه بر کسب داشت و تجربه در امر تولید، زمینه‌ی واردات محصولاتی را فراهم آوریم که به لحاظ اقتصادی و کیفی براي مصرف‌کنندگان محترم مقرون به صرفه باشد و همچنین از جهت تأمین قطعات نیز بتوانیم نظر مشتریان خود را جلب نماییم.
- در این راستا شرکت پرشیا استیل، نمایندگی چندین برند معابر و برتر دنیا مانند مایکو، وشنال، روپوت کوب، مورتی فورنی، رنکا، دیک، پوچادس، آراون و ... دارا می‌باشد. ضمناً این شرکت جهت رضایت مشتریان خود، در صورت داشتن سفارشات خاص، اقدام به واردات آن می‌نماید.
- **۴- دقتر مرکزی و نمایشگاه دائمی:** در این بخش شرکت، با برپایی یک نمایشگاه مرکزی، که در حیطه‌ی فعالیت خود یکی از بزرگترین و کامل ترین نمایشگاه‌های حال حاضر در ایران است، با گردآوری مجموعه‌ای از تولیدات داخلی و محصولات خارجی، در انواع برند‌های مختلف زمینه را براي بازدید و خريد مشتریان خود فراهم نموده تا ضمن رونیت دستگاه‌های مورد نیاز، اطلاعات لازم را کسب و با کارکرد آنها نیز از نزدیک آشنا شوند، تا نسبت به انتخاب بهینه اقدام نمایند.
- **۵- آشپزخانه پخت زنده:** شرکت با عنایت به مقوله آموزش و معرفی محصولات و کارکرد آنها و رعایت مشتری مداری و جهت سهولت در انتخاب خریداران محترم و علاقمندان به آشپزی اقدام به راه اندازی یک واحد live cooking (پخت زنده) نموده است. در این بخش با برگزاری رویدادهای آموزشی و مارکتینگی به صورت گروهی و اختصاصی، مشتریان گرامی از نزدیک با نحوه پخت و عملکرد دستگاه‌ها و تجهیزات تولیدی و وارداتی این شرکت آشنا می‌شوند.

هیچ تبلیغی بهتر از کیفیت برتر نیست

Introduction

■ Persia Steel Co. is a leading industrial company in Iran with some activities engaged in consulting, designing, providing, manufacturing and installing of commercial kitchen equipment and self-services. Thanks to the advent of the new technology and regarding the customer need, we have achieved some goals since four decades. Based on this fundamental, the company activities are divided into five outstanding division.

■ Consulting and design

Concerning with regard to the design and equipment layout as well as the accurate selection of tools as an important and vital base for increasing qualitative and quantitative efficiency of kitchen, this company has utilized some specialist and experienced engineers in order to provide the necessary diverse maps with high standard level after visiting and checking the place and giving a consultation and proper solution in which it comply with all principles related to different area (warehouse, cold rooms, preparation, cooking, washing dishes and etc.) based on the menu and capacity.

It is needed to say the layout map is for the purpose of specifying the device location and performance process. Map of the facilities consist of the location and capacity of water, gas and wastage pipes as well as water supply network. Additionally, it involves the electrical map, consumption and power of equipment by mentioning the port place.

Esteemed customers have this chance to predict the end of work, before starting the kitchen to be equipped with the material based on the maps. They can also become familiar with new equipment function and application in the world.

■ Production

Thank to more than 38 years' experiences in the field of producing and employing the advanced devices and machinery, this company has known as one of the biggest and oldest producers concerning this industry in Iran. Moreover, we try to produce our products according to domestic and international standard and meet customer satisfaction by taking part in the various domestic and international exhibitions and using some European experiences in order to provide ourselves with the variety of high quality raw materials. For the next step, we are also determined to export all goods to the other countries.

■ Commercial department

This department has undertaken to cooperate with some prominent companies around the world amid at finding more experiences for the process of the production and also we do struggle to import the goods with keen price for the customer's satisfaction and also draw their attention toward our customer's service.

Persia steel co. is as representative of some famous brands such as MICKO, RATIONAL, ROBOT COUPE, MORETTI, DICK, PUJADAS, ARAVEN and etc. Meanwhile, this company has an ability to import based on the customer orders.

■ Central office and permanent exhibition

This department is responsible to hold a permanent show room in one of the biggest show room in Iran and causes to provide a chance for the customers to visit some domestic productions and foreign products belongs to different brands. On the other hand, the customers become familiar with the device and device application owing to have the best choice.

■ Kitchen and live cooking

Persia steel company set up a live cooking kitchen in order to introduce their products and train the customer who are interested to make a cooking. Moreover, we struggle to hold some training classes in group or private in order that the customers become familiar with the manner of cooking and device application as well as manufacturing and importing equipment.

تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت

Kitchen Accessories & Cookware



دیک
F.DICK



شرکت آلمان تولیدکننده انواع چاقو و وسایل برش با بهره‌گیری از بالاترین تکنولوژی در طراحی و ساخت چاقوهای حرفه‌ای پیشرو در این صنعت می‌باشد.

F.DICK مزایای

- طراحی تیغه مناسب برای انواع برش و مواد غذایی.
- طراحی دسته مناسب با اندازه تیغه.
- آبیار تیغه با ترکیب مواد خاص برای بالاترین طول عمر با این اطمینان که لبه برش دچار خردگی و سایش نخواهد شد.
- اتصال دسته و تیغه به گونه‌ای است که هیچ‌گونه درزی ندارد و بمانن ترتیب آسودگی نمی‌تواند نفوذ کند.
- چاقوی تیز به معنای صرفه‌جویی در وقت و افزایش بهره‌وری است.
- به دلیل طراحی ارگونومیک کاربری ایمن است و چاقو به راحتی در دست قرار می‌گیرد.
- انطباق محصولات با HACCP به لحاظ رنگینکاری در چاقو، تخته و مستقل‌های حرفه‌ای.

دیک برای انواع کاربران:

- سری Premier plus فوق حرفه‌ای
- سری Superior پسوارسکی
- سری Pro Dynamic کاربردی با قیمت مناسب



« تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت »

Kitchen Accessories & Cookware



چاقو تیزکن رو میزی



چاقو استخوان گیری



کیف چاقو



دستکش و پیش بند فلزی



ابزار پوشی



ست حرفه‌ای سرآشپز



فلس گیر و قیچی ماهی



چاقو تیز کن دستی

» تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت »

Kitchen Accessories & Cookware



جی مetal
GI.METAL



شرکت GI.METAL ایتالیا تولید کننده ابزارهای حرفه‌ای صنعت پیتزا با کیفیت بالا و طراحی مناسب جهت کلیه فرآیندهای آماده‌سازی و ارائه پیتزای ایتالیایی و آمریکایی می‌باشد.



کاردک



کاردک اسنک



کاردک پیتزا



کاردک لازانیا



کاردک اسنک پانچ



کاردک پیتزا پانچ

تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت / Kitchen Accessories & Cookware

Made In Italia

GI.METAL >

« تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت

جی مtal
GI.METAL



Kitchen Accessories & Cookware

تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت / Kitchen Accessories & Cookware



GI.METAL > Made In Italia



توری پیتزا



باکس آماده سازی خمیر



ابزار برش پیتزا



هاروی پیتزا چوبی



برش سیمه



برش و هاروی پیتزا

تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت

Kitchen Accessories & Cookware

pujadas
A VILLACON COMPANY

پوج آداس
PUJADAS

شرکت PUJADAS اسپانیا تولید کننده ابزارهای دستی آشپزخانه، اکسسوری و ملزومات آشپزی حرفه‌ای می‌باشد.

محصولات این شرکت مطابق با استانداردهای فنی و بهداشتی اروپا است که امکان کاربری آسان، سریع، مطمئن و ایمن را برای آشپزهای حرفه‌ای فراهم می‌کند.
برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد کلیه محصولات از سایت پوشیا استیل دیدن نمایید.



تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت / Kitchen Accessories & Cookware

PUJADAS > Made In Spain



انواع قابلیه آلومینیومی



الواع تابه تفلون



تابه مطابق HACCP

بوج آداس
PUJADAS

pujadas
A WILLIAMS COMPANY

«تجهیزات جانبی آشپزخانه و پخت»

Kitchen Accessories & Cookware



قالب تهیین تفلون



قالب تهیین استیل



أنواع کاسه استیل



رنده کاسه‌ای



أنواع گاردن



أنواع رنده



أنواع سینی



قیف استیل



دستکش باریکو