



« 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 اتیار Storage & Shelves
۸۶ 86	تجهیزات سرماشی Cooling Equipment
۹۸ 98	تجهیزات ظرفشویی Washing Equipment
۱۰۶ 106	ماشین آلات 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.
- برو 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 بودن و اندمان کیفی و کمی آشپزخانه بسیار مهم و موثر می‌باشد، این شرکت با به کارگیری 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 ظروف 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 امور تولید و با به کارگیری پیشرفته‌ترین دستگاه‌ها و ماشین آلات تولیدی با ایجاد فضایی بسیار وسیع و مناسب یکی از بزرگترین و قدیمی‌ترین 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 بازرگانی:** در این بخش نیز سعی و تلاش برای ایجاد فضایی بسیار وسیع و مناسب یکی از بزرگترین و قدیمی‌ترین شرکت‌های معابر دنیا، علاوه بر کسب داشت و تجربه در امور تولید، زمینه‌ی واردات محصولاتی را فراهم آوریم که به لحاظ اقتصادی و کیفی برای 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، رشنال، رویوت کوب، مورتی فورنی، رنکا، دیک، پوچاداس، آراون و ... دارا می‌باشد. ضمناً این شرکت جهت رضایت مشتریان خود، در صورت داشتن سفارشات خاص، اقدام به واردات آن می‌نماید.
- **۴- دفتر مرکزی و نمایشگاه دائمی:** در این بخش شرکت، با برپایی یک نمایشگاه مرکزی، که در حیطه‌ی فعالیت خود یکی از بزرگترین و کامل‌ترین نمایشگاه‌های حال حاضر در ایران است، با گردآوری مجموعه‌ای از تولیدات داخلی و محصولات خارجی، در انواع بوندهای مختلف زمینه را برای بازدید و خرید 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.

پردازش اسنیل



هرگونه استفاده و تکثیر از تصاویر و اطلاعات موجود در این کاتالوگ متوسط به اجازه از شرکت پرشیا استینل می باشد.
و در غیر این صورت متفلف از طریق مراجع قانونی مورد بیکرد قرار خواهد گرفت.



اجاق گاز ۴ شعله فردار

4 Burners Gas Range With Oven



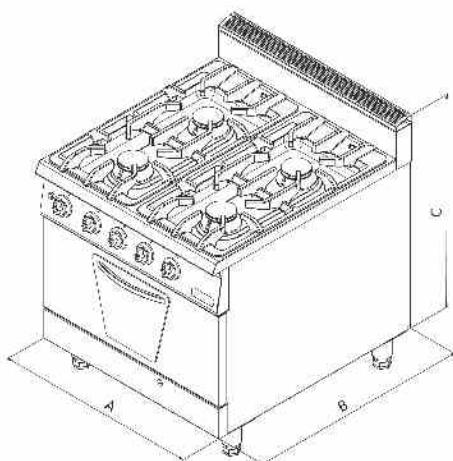
PS 500

شرح محصول

Description



کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان/شعله Power/Burner	توان/شعله Power/Burner	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
PS 500	80 x 90 x 85Cm	140 Kg	0.72m ³	5.89 Kw	4.2 Kw	2.4 m ³ /h	2.64 Kg/h	2 GN 2/1 Oven	1/4 Psi - Ø ½" Gas



مزایای اجاق گاز چهار شعله فردار

۱- بدنه داخلی و خارجی تماماً استیل.

۲- دارای سیستم ترموموکوپل، جرقه زن، شمک، برای هر شعله چهت ایندی کامل.

۳- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۴- استفاده از آلیاژ و طراحی خاص برای شعلهها و چدن رویه، چهت شستشوی راحت و مکرر با حفظ کیفیت.

۵- بهره‌گیری از فن آوری نوین در طراحی شعله چهت کلاشن مصرف سوخت و افزایش حرارت ۸kw.

۶- مجهز به شیر ترمومتریک، که امکان تنظیم دمای فر برای هر نوع پختن را می‌سازد.

۷- دارای یک طبقه میانی در قسمت فر چهت بالا بردن ظرفیت.

۸- استفاده از بهترین نوع اولای صنعتی برای درب فر (اروپائی) با طول عمر و مقاومت بسیار بالا.

۹- مجهز به ۴ عدد پایه استنليس استیل (اروپائی) با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

۱۰- سهولت در نظافت و پهداشت، هسترسی آسان به تملیی قسمت‌ها چهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

» پخت COOKING

jm
شرکت پرشیا استیل
اوین شرکت هارای استاندارد ملی
در اجاق گاز صنعتی در ایران

اجاق گاز ۴ شعله کابین دار

4 Burners Gas Range With Cupboard

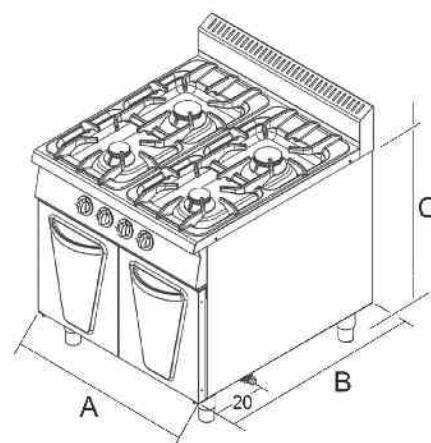


PS 531

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان/شعله Power/Burner	مصرف گاز شهری Consumption Ng	مصرف گاز مایع Consumption Lpg	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
PS 531	80 x 90 x 85 Cm	105 Kg	0.72m ³	4.2 Kw	2.85 m ³ /h	1.6 Kg/h	2 GN 2/1 Oven	1/4 Psi - Ø 3/8" Gas



مزایای اجاق گاز چهار شعله کابین دار

- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.

- قابلیت استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

- دارای سیستم ترموموکوپل، جرقهزن و شمعک برای هر شعله جهت ایمنی کامل.

- استفاده از آبیار و طراحی خاص برای شعله ها و چدن رویه جهت شستشوی راحت و مکرر با حفظ کیفیت.

- استفاده از فن آوری نوین در طراحی شعله جهت بالا بردن راندمان حرارتی با کمترین مصرف سوخت.

- دارای ۴ عدد پایه مقاوم استیلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

- سهولت در نظافت، پهداشت و دسترسی آسان به تمامی قسم ها جهت سرویس سریع به مسبب طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



اجاق گاز ۲ شعله کابین دار

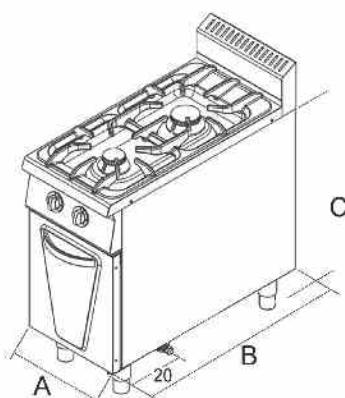
2 Burners Gas Range With Cupboard



PS 530

شرح محصول Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان/شعله Power/Burner	مصرف گاز شهری Consumption Ng	مصرف گاز مایع Consumption Lpg	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
GAS PS 530	40 x 90 x 85 Cm	63 Kg	0.36m ³	4.2 Kw	0.98 m ³ /h	1.06 Kg/h	1 GN 2/1Cupboard	½ Psi - Ø ½" Gas



مزایای اجاق گاز دوشعله کابین دار

۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.

۲- قابلیت استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- دارای سیستم ترموکوپل، جرقه زن و شمعک برای هر شعله جهت ایمنی کامل.

۴- استفاده از آلیاژ و طراحی خاص برای شعله ها و چدن رویه جهت شستشوی راحت و مکرر با حفظ کیفیت.

۵- استفاده از فن آوری نوین در طراحی شعله جهت بالا بردن راندمان حرارتی با کمترین مصرف سوخت.

۶- دارای ۴ عدد پایه مقاوم استیلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

۷- سهولت در نظافت، پهداشت و دسترسی آسان به تمامی قسم ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



گریل سنگی ۸۰ رویه چدن



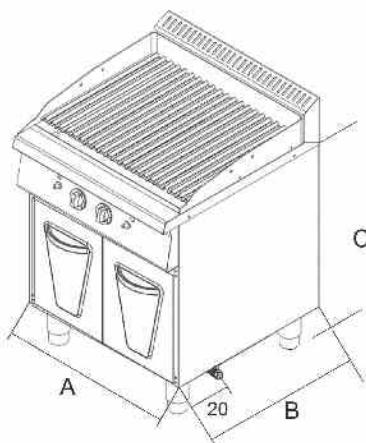
Lavastone Grill 80 With Cupboard



PS 941

شرح محصول Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	توان Power	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
GAS PS 941	80 x 90 x 85 Cm	120 Kg	0.72 m³	2.14 m³/h	1.6 Kg/h	2 x 5.48 Kw / Burner	2 GN 1/1 Cupboard	½ Psi - Ø ½" Gas



مزایای گریل سنگی

- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.
- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کمپول).
- دارای سیستم ترموگوپل، جرقه زن، شمعک برای هر شعله چهت آینه کامل.
- دارای سینی سرتاسری آب در زیر چهت جمع آوری چربی‌های اضافه و نیز ایجاد رطوبت در فرآیند طبخ.
- مجهز به برونزهای استیل خطی با فن آوری پیشرفته (وارداتی).
- مجهز به سنگ‌های مخصوص (آشناشان) چهت پخت مطبوع و ایجاد یکداشتی در انتقال حرارت در تمامی سطح اچاق (ذغال لبیمی).
- امکان استفاده از دو نوع رویه چدن و یا استیل.
- دارای مکانیزم تنظیم شیب صفحه پخت.
- دارای ۴ عدد پایه استنسیس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).
- سهولت در نقلت و پهنای دسترسی آسان به تمامی قسمت‌ها چهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING



گریل سنگی ۴۰ رویه چدن

Lavastone Grill 40 With Cupboard

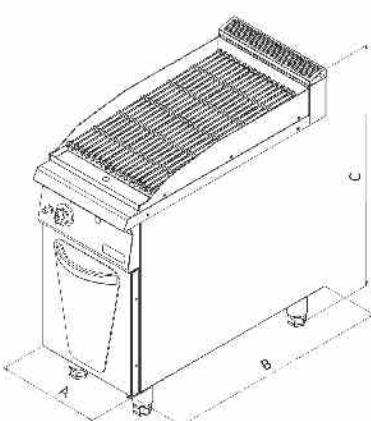


PS 940

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	مصرف گاز شهری Consumption Ng	مصرف گاز مایع Consumption Lpg	توان Power	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
GAS PS 940	40 x 90 x 85 Cm	70 Kg	0.32 m³	1.07 m³/h	0.8 Kg/h	1 x 5.48 Kw / Burner	1GN 1/1 Cupboard	1/4 Psi - Ø ½" Gas



هزایای گریل سنگی

۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.
۲- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (گیسول).

۳-

دارای سیستم ترمو کوپل، جرقه زن، شمعک برای هر شله جهت اینمی کامل.

۴- دارای سینی سرتاسی آب در زیر چهت جمع آوری چربی های اضافه و نیز ایجاد رطوبت در فرآیند طبخ.

۵- مجهز به پرده های استیل خطی با فن آوری پیشرفته (وارداتی).

۶- مجهز به سنجگ های مخصوص (اتفنشان) چهت پخت مطبوع و ایجاد یکداشتی در انتقال حرارت در تمامی

سطح اجاق (ذغال طبیعی).

۷- امکان استفاده از دو نوع رویه چدن و یا استیل.

۸- دارای مکانیزم تنظیم شیب صفحه پخت.

۹- دارای ۴ عدد پایه استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

۱۰- سهولت در نظافت و بهداشت دسترسی آسان به تمامی قسمت ها چهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



گریدل گازی ۸۰ کابین دار

Gas Griddle 80 With Cupboard



تخت
Smooth



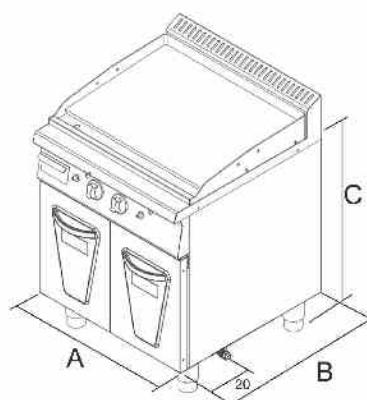
شیاردار
Smooth+ Ribbed

PS 938

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان Power	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
PS 938	80 x 90 x 85 Cm	142 Kg	0.72m³	13.46 Kw	1.42 m³/h	1.2 Kg/h	40 Kg/h Hamburger Ø 10	2GN 1/1 Cupboard	1/4 Psi - Ø 1/2" Gas



مزایای گریدل گازی ۸۰

۱- بدنه داخلی و خارجی تماماً استیل.

۲- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- دارای سیستم ترموموپل، جرقه زن و شمعک برای مر شعله جهت ایمنی کامل.

۴- دارای محفظه روغن در داخل کابین جهت جمع آوری روغن های مازاد.

۵- جنس رویه از الیاز مخصوص با مقاومت بالا و انتقال حرارت پذیر و کنواخت با بالاترین جذب حرارت.

۶- پخت پذیر و کنواخت در تمام سطوح تابه به جهت برخوردی از شعله های خطی.

۷- مجهز به ۴ عدد پایه استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع.

۸- سهولت در نظافت و پهداشت، دسترسی آسان به تمامی قسمتها جهت سرویس سریع به سبب

طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



گریدل گازی ۴۰ کابین دار

Gas Griddle 40 With Cupboard



PS 923

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان Power	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
PS 923	40 x 90 x 85 Cm	87 Kg	0.36 m³	6.73 Kw	0.71 m³/h	0.6 Kg/h	20 Kg/h Hamburger Ø 10	1GN 1/1 Cupboard	1/4 Psi - Ø 1/2" Gas



- مزایای گریدل گازی ۴۰
- بدنه داخلی و خارجی تماماً استیل.
 - قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کپسول).
 - دارای سیستم ترموکوپل، جرقهزن و شمعک برای هر شعله چهت اینستی کامل.
 - دارای محفظه روغن در داخل کابین چهت جمع آوری روغن‌های مازاد.
 - چنس رویه از آلیاژ مخصوص با مقاومت بالا و انتقال حرارت یکنواخت با بالاترین جذب حرارت.
 - پخت یکنواخت در تمام سطح تابه به چهت برخورداری از شعله‌های خاطی.
 - مجهز به ۴ عدد پایه استیلیس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع.
 - سهولت در نظافت و بهداشت، دسترسی آسان به تمامی قسمت‌ها چهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



میز کار کابین دار داخل خط پخت

Work Table With Cupboard



PS 321 - PS 322

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	حجم Volume	ابعاد داخلی Interior Dimension
PS 321	80 x 90 x 85Cm	0.72 m ³	2GN 1/1 Cupboard
PS 322	40 x 90 x 85Cm	0.36 m ³	1GN 1/1 Cupboard

مزایای میز کار کابین دار خط پخت

- ۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.
- ۲- رویه میز از زیر تقویت شده جهت مقاومت بیشتر.
- ۳- دارای ۴ عدد پایه استیلس استیل مقاوم با قابلیت تنظیم ارتفاع.
- ۴- سهولت در نقل و پهنادست دسترسی آسان به تمامی قسمت ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range /



سرخ کن دو سبد ایستاده

Gas Fryer 2 Basket

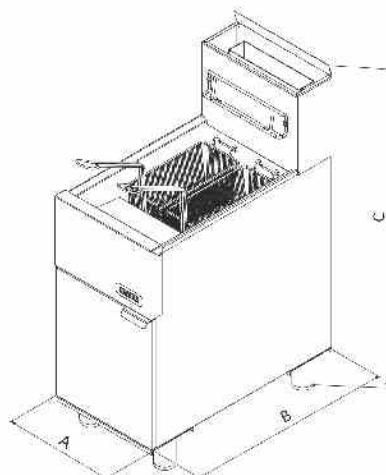


PS 541

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان Power	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ابعاد داخلی Interior Dimension	ورودی گاز Gas Inlet
PS 541	40 x 90 x 85 Cm	80 Kg	0.32m ³	16.82 Kw	1.78 m ³ /h	0.52 Kg/h	24 liters Oil 35 Kg/h Frying	1GN 2/L Cupboard	½ Psi - Ø ½" Gas



مزایای سرخ کن دوسبده خط پخت

۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.

۲- قابل استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- مجهزه شیر گاز پیشرفته و درجه ۱ (اروبائی و امریکائی، وارداتی) دارای ترموموکوبل با قابلیت تنظیم و کنترل دما (ترموستاتیک)، جهت جلوگیری از سوختن روغن.

۴- دارای اولمهای انتقال حرارت در قسمت میانی لگن.

۵- مجهز به شعله های با توان حرارتی بالا و فن آوری پیشرفته.

۶- دارای سیستم انتقال حرارت غیر مستقیم و یکنواخت جهت حفظ کیفیت پخت.

۷- دارای مجرای تخلیه روغن با قابلیت فیльтر کردن آسان، بعد از هر بار استفاده.

۸- دارای ۴ عدد پایه مقاوم استلننس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

۹- سهولت در نظافت، پهداشت و دسترسی آسان به تمامی قسمت ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



شوت سیب زمینی ۴۰ کابین دار

Chips Shuttle 40 With Cupboard



PS 939

شرح محصول

Description

کد اسیکل	ابعاد	وزن	حجم	توان	ظرفیت	حدوده حرارت	ابعاد داخلی	وودی انرژی
Code	Dimension	Weight	Volume	Power	Capacity	Temperature Range	Interior Dimension	Energy Inlet
PS 939	40 x 90 x 85 Cm	45 Kg	0.36m³	0.65 Kw	35 Kg French Fries	50 - 300 °C	1GN 1/1 Cupboard	230 V . AC 1N~50 Hz



- هزایای شوت سیب زمینی کابین دار
- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.
 - دارای سیستم حرارت رسانی غیر مستقیم با استفاده از المت سرامیکی.
 - دارای محفظه سیب زمینی متحرک و قابل شستشو.
 - دارای توری مخصوص متحرک برای ریزش رونم اضافی.
 - مجهز به ۴ عدد پایه استنلس استیل (اروپالی) با قابلیت تنظیم ارتفاع.
 - سهولت در نظافت، پهاداشت و دسترسی آسان به تمامی قسمت‌ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



شرکت پرشیا استیل
اولین شرکت مارک استاندارد ملی
در اجاق گاز صنعتی در ایران

اجاق گاز ۲ و ۴ شعله رومیزی

Table Top Gas With 2 & 4 Burners



PS 745



PS 744

PS 744 - PS 745

شرح محصول

Description

کد Code	مدل Model	ابعاد Dimension	وزن Weight	توان کل Total Power	صرف گاز شهری Consumption Ng	ورودی گاز Gas Inlet
PS 744	2 Burner	30 x 70 x 30 Cm	30 Kg	26.66 Kw	1.68 m³/h	1/4 Psi - Ø ½" Gas
PS 745	4 Burner	60 x 70 x 30 Cm	52 Kg	15.88 Kw	2.82 m³/h	1/4 Psi - Ø ½" Gas

مزایای اجاق گاز رومیزی

۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.

۲- قابلیت استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- دارای سیستم ترموکپل برای هر شعله جهت ایمنی کامل.

۴- استفاده از آبیار و طراحی خاص برای شعله‌ها و چدن رویه جهت شستشوی راحت و مکرر با حفظ کیفیت.

۵- استفاده از فن آوری نوین در طراحی شعله جهت بالا بردن راندمان حرارتی با کمترین مصرف سوخت.

۶- دارای ۴ عدد پایه مقاوم استیلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).

۷- سهولت در نقلافت، پهداشت و دسترسی آسان به تمامی قسم‌ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.



» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



گریل لاوستون ۶۰ و ۹۰ رومیزی

Table Top Lavastone Grill 60 & 90



PS 746



PS 742

PS 742 - PS 746

شرح معمول

Description

کد Code	مدل Model	ابعاد Dimension	وزن Weight	توان/شعله Power/Burner	مصرف گاز شهری Consumption Ng	ورودی گاز Gas Inlet
PS 742	60	60 x 70 x 30 Cm	60 Kg	5.48 Kw	0.58 m³/h	½ Psi - Ø ½" Gas
PS 746	90	90 x 70 x 30 Cm	81 Kg	8.22 Kw	0.87 m³/h	½ Psi - Ø ½" Gas

هزایای گریل لاوستون

- ۱- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از ورق استیل.
- ۲- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (گپسول).
- ۳- دارای سیستم ترموکوبل، جرقه زن، شمعک برای هر شعله جهت اینمنی کامل.
- ۴- دارای سینی سرتاسری آب در زیر جهت جمع آوری چربی های اضافه و نیز ایجاد رطوبت در فرآیند طبخ.
- ۵- مجهر به سنگ های مخصوص (آتششان) جهت پخت مطبوع و ایجاد یکنواختی در انتقال حرارت در تمامی سطح اجاق (ذغال طبیعی).
- ۶- امکان استفاده از دو نوع رویه چدن و یا استیل.
- ۷- دارای مکانیزم تنظیم شیب صفحه پخت.
- ۸- دارای ۴ عدد پایه استیل استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).
- ۹- سهولت در نظافت و بهداشت دسترسی آسان به تمامی قسمت ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.
- ۱۰- سهولت در نظافت و بهداشت دسترسی آسان به تمامی قسمت ها جهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.

پخت «Cooking



PS 747



PS 743

تخت
Smoothشیاردار
Smooth+ Ribbed

PS 743- PS 747

شرح محصول

Description

کد Code	مدل Model	ابعاد Dimension	وزن Weight	توان/شعله Power/Burner	مصرف گاز شهری Consumption Ng	ورودی گاز Gas Inlet
PS 743	60	60 x 70 x 30 Cm	71 Kg	6.05 Kw	0.64 m³/h	½ Psi - Ø ½" Gas
PS 747	90	90 x 70 x 30 Cm	103 Kg	9.07 Kw	0.96 m³/h	½ Psi - Ø ½" Gas

مزایای گریل نیم تخت و نیم شیار ۶۰ و ۹۰
۱- بدنی داخلی و خارجی تماماً استیل.

۲- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- دارای سیستم ترمو کوپل، جرقه زن و شمعک برای هر شعله جهت اینستی کامل.

۴- دارای محفظه رونم در داخل کابین جهت جمیع آوری رونم های مازاد.

۵- جنس رویه از آلیاژ مخصوص با مقاومت بالا و انتقال حرارت یکنواخت با بالاترین
جدب حرارت.

۶- پخت یکنواخت در تمام سطح تابه به جهت پرخورداری از شعله های خطی.

۷- مجهز به ۳ عدد پایه استیل اسیل با قابلیت تنظیم ارتفاع.

۸- سهولت در نظافت و بهداشت، دسترسی آسان به تمامی قسمت ها جهت
سریع به سبب طراحی مهندسی.





درگونه استفاده و تکثیر از تصاویر و اطلاعات موجود در این کاتالوگ متوط به اجزاه از شرکت پرشیا استیل می باشد
و در غیر این سوت مختلف از طریق مراجع قانونی مورد پیگرد قرار خواهد گرفت.

پخت

COOKING



شرکت پوششیا استیل
اولین شرکت طراحی استاندارد ملی
در دیگ‌های پخت برخج در ایران



دیگ ۳۸۰ لیتری - چلوپز

Boiling Pan 380 - Gas



حداکثر ظرفیت پخت دیگ بدون خارج کردن برخج:

برخج خشک ایرانی
۴۰ کیلوگرم
۵۵ کیلوگرم

PS 529

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	ظرفیت Capacity	حداکثر توان کل Total Power Max	حداقل توان کل Total Power Min	مصرف گاز شهری Consumption Nm ³ /h	ورودی گاز Gas Inlet	ورودی آب Water Inlet
GAS PS 529	130 x 115 x 90 Cm	380 Liters	64 Kw/h	48 Kw/h	max 1.5 m ³ /h	1/4 Psi - Ø ½" Gas	¾" Inch - 25 با شکاف فلزی آب سرد و آب گرم

شرکت پوششیا استیل با توجه به ضعفهای موجود در دیگ‌های برخج تولید داخل کشور نظیر:

۱- اصولی بودن طراحی، مشکلات بسیار زیاد در تأمین قطعات یدکی، سوریس و تکه‌داری و رانمن پایین دستگاه.

۲- بالا بودن مصرف گاز و تولید گرمای زیاد (گرم کردن محیط).

۳- پایین بودن کیفیت پخت.

۴- ایندی سیار کم و غیر استاندارد بودن اجزا و قطعات.

از یک طرف و تیاز بازار به پخت سالم و اینهال از طوف دیگر و نهایتاً دستیابی به آرمان همیشگی و بزرگ خود در راستای ایجاد فرهنگ صحیح و علمی آشپزخانه مدرن و صنعتی، با وارد نمودن قطعات و اجزای کلیدی و اصلی دیگ‌های پخت صنعتی از کشور ایتالیا نسبت به تولید آنها با آخرين استانداردهای شرکت Firex ایتالیا در دو نوع چلوپز و خوش پز اقدام نموده است.

از مزایای دیگر این محصولات می‌توان به:

۱- کاهش مصرف سوخت تا 5.72 m³/h متر مکعب در ساعت نسبت به مصرف ۱۲ متر مکعب در ساعت، در محصولات مشابه.

۲- سهولت کار با دستگاه و کاهش نیروی انسانی تا ۶۰ درصد.

۳- کاهش گرمای محیط تا ۷۰ درصد به علت طراحی مدرن و مهندسی و استفاده از عایق حرارتی پشم سرامیک در قسمت آتش خانه و پنجه دستگاه.

۴- کاهش زمان پخت به علت: ۱- جذب انرژی حداکثری به علت طراحی مهندسی دیگ، ۲- تحت فشار بودن محفظه داخلی دیگ به هنگام پسته بودن درب و کلپس‌ها.

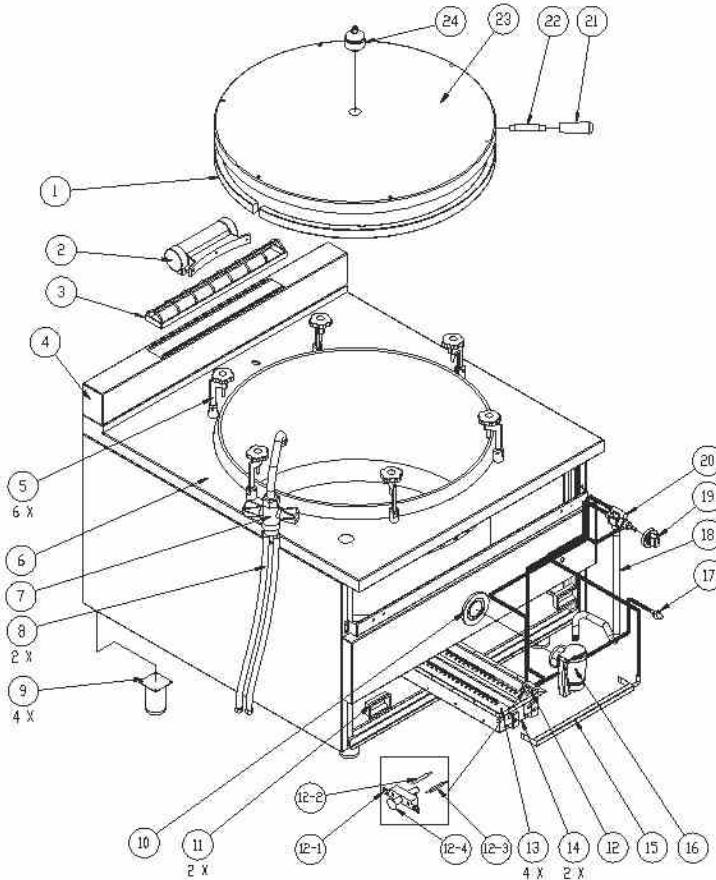
۵- عدم استفاده از روغن در فرآیند پخت.

۶- ظرفیت بیشتر پخت نسبت به نمونه‌های مشابه تولید داخل.

«پخت»

COOKING

نام قطعه	ردیف
واگر دور درب	۱
مجموعه لولای درب	۲
دربیچه هود	۳
بندنه هود	۴
کلیپس قفل کن	۵
پاکل دو جداره	۶
شیر مخلوط	۷
شنلک سرد و گرم آب	۸
۰ × MM پایه	۹
دروپوش پشت شیر تخلیه	۱۰
دستگیره	۱۱
مجموعه شمعک	۱۲
بردر استیل	۱۳
قاب شعله	۱۴
لومه توزیع گندله گاز	۱۵
شیر تخلیه	۱۶
جرقه زن	۱۷
لومه ورودی گاز	۱۸
لوهم تنظیم شیر گاز	۱۹
شیر گاز	۲۰
دستگیره درب	۲۱
بلده سانگیره درب	۲۲
درب	۲۳
سوپاپ اطمینان	۲۴
مجموعه شمعک	
پایه شمعک	۱۲-۱
ترموکوپل	۱۲-۲
الکترود جرقه زن	۱۲-۳
شمعک	۱۲-۴



هزایای دیگ چلوپر ۳۸۰ لیتری (تعویضی در پخت برقی)

۱- ساخت شاسی و بدنۀ داخلی و خارجی دستگاه تماماً از پروفیل و ورق استیل.

۲- قابلیت استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- مجہز به ۴ عدد شعله (Burner) ایتالیائی با مصرف سوخت کم و توان حرارتی بالا (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۴- مجہز به پاتیل پرسی با کف شور و درب یکهارچه ایتالیائی (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۵- مجہز به شیر تخلیه دیگ ایتالیائی (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۶- مجہز به شیر گاز ترموموکوپل دار ساخت ایتالیا خصوصی دیگ (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۷- مجہز به شیر آب ایتالیائی و اتصال دستگاه به آب شهری برای ورود آب (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۸- مجہز به گیره‌های درب (Clips) ایتالیائی (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۹- ولای درب دیگ از جنس استیل ایتالیائی دارای استاندارد اروپا).

۱۰- مجہز به ۳ عدد پایه استیلس استیل ایتالیائی با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۱۱- دارای عایق حرارتی پشم سرامیک در قسمت آتشخانه و بدنۀ (وارداتی).

۱۲- مجہز به سوپاپ اطمینان روی درب ایتالیائی (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۱۳- مجہز به نوار سیلیکون بدھاشتی جهت آب بندی درب.

۱۴- طراحی دیگ با استفاده از مهندسی معکوس براساس فناوری روز دنیا و امکان تعویض هر کدام از قطعات براساس کد قطعه

به صورت مجزا.



پخت

COOKING



شرکت پرشیا استیل
اولین شرکت ایرانی مستثنا داره می
در دیگ های دوجداره پخت خورشید در ایران

دیگ ۲۵۰ لیتری - خورش پز

Boiling Pan 250 - Gas



PS 528

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	ظرفیت Capacity	حداکثر توان کل Total Power Max	حداقل توان کل Total Power Min	صرف گاز شهری Consumption Nm _g	وروودی گاز Gas Inlet	وروودی آب Water Inlet
PS 528	110 x 100 x 90 Cm	250 Liters	64 Kw/h	48 Kw/h	max 1.5 m ³ /h	1/4 Psi - Ø 1/2" Gas	2- ابزار کار دستگاه گازی آب سرد و آب گرم

شرکت پرشیا استیل با توجه به شعفهای موجود در دیگ های خورش تولید داخل گشود نظیر:

۱- اصولی نبودن طراحی، مشکلات بسیار زیاد در تأمین قطعات پدکی، سرویس و نگهداری و راندمان پایین دستگاه.

۲- بالا بودن مصرف گاز و تولید گرمای زیاد (گرم کردن محیط).

۳- پایین بودن کیفیت پخت.

۴- اینچی بسیار کم و غیر مستاندار بودن اجزا و قطعات.

از یک طرف و نیاز بازار به پخت سالم و ایده‌آل از طرف دیگ و نهایتاً دستیابی به آرمان همیشگی و بزرگ خود در راستای ایجاد فرهنگ صحیح و علمی آشپزخانه مدرن و منتهی، با وارد نمودن قطعات و اجزای کالیدی و اصلی دیگ های پخت صنعتی از کشور ایتالیا نسبت به تولید آنها با آخرین استانداردهای شرکت Firex ایتالیا در نوع چلوپز و خورش پز اقسام نموده است.

شایان ذکر است که به علت وجود جدار بخار و انتقال حرارت غیر مستقیم از شعلهها به محتویات درون دیگ در دیگ های خورش پز، غذا به هیچ وجه در داخل آنها نهشیده و نه نمی گرد و پختی سریع، مطروع و بدون از دست دادن خواص مفید غذا را به همراه دارد.

از مزایای دیگر این محصولات می تواند به:

۱- کاهش مصرف سوخت تا 5.72m³/h متر مکعب در ساعت نسبت به مصرف ۱۲ متر مکعبی در یک ساعت، در محصولات مشابه.

۲- سهولت کار با دستگاه و کاهش نیروی انسانی تا ۷۰ درصد.

۳- کاهش گرمای محیط تا ۷۰ درصد به علت طراحی مدرن و مهندسی و استفاده از عالیق حرارتی پشم سرامیک در قسمت آتش خانه و بدنه دستگاه.

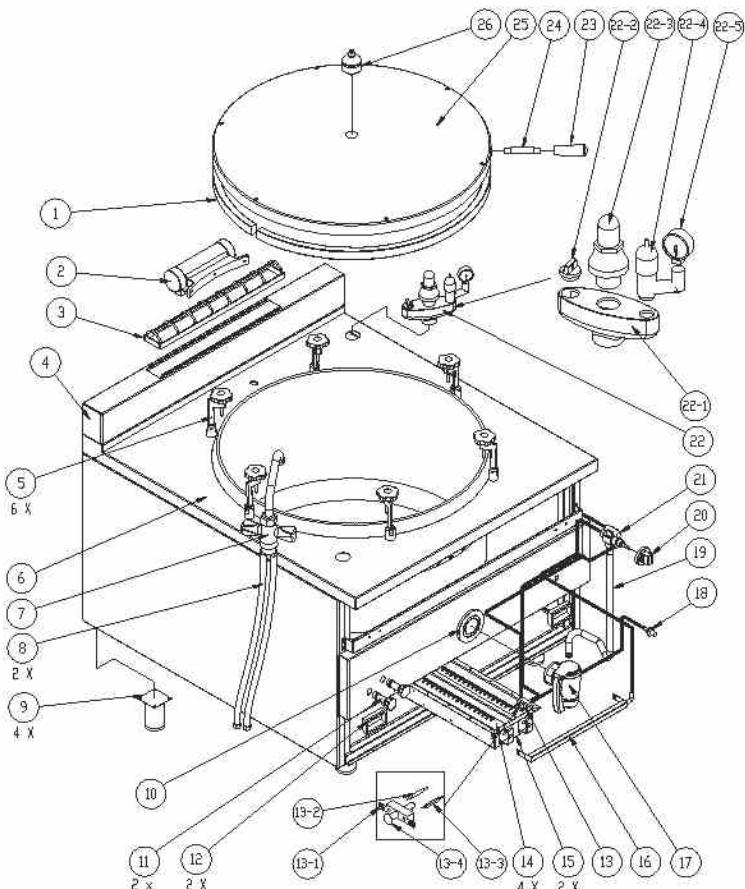
۴- کاهش زمان پخت به علت: ۱- تحت فشار بودن محفظه داخلی دیگ به هنگام بسته بودن درب و کلپس هد. ۲- جلب انرژی حداکثری به علت طراحی مهندسی دیگ.

۵- عدم استفاده از روغن در فرآیند پخت.

«پخت

COOKING

نام قطعه	ردیف
واشر دور درب	۱
مجموعه اولتی درب	۲
دربیچه هود	۳
بندنه هود	۴
گلیسیس الفل کن	۵
پاتریل دو چداره	۶
شیر مخاوط	۷
مشنگ سرد و گرم آب	۸
پایه ۹ mm	۹
دریوهش پشت شیر تخلیه	۱۰
شیر ورود و خروج چداره دوم	۱۱
دستگیره	۱۲
مجموعه شمعک	۱۳
برتر استیل	۱۴
قاب نمایه	۱۵
لوحة توزیع گندله گاز	۱۶
شیر تخلیه	۱۷
جرقه زن	۱۸
لوحة ورودی گاز	۱۹
ولووم تنظیم شیر گاز	۲۰
شیر گاز	۲۱
مجموعه کنترل فشار چداره دوم	۲۲
دستگیره درب	۲۳
بله دستگیره درب	۲۴
درب	۲۵
سوپاب اطمینان	۲۶
مجموعه شمعک	
پایه شمعک	۱۳-۱
ترموکوپل	۱۳-۲
الکترود جرقه زن	۱۳-۳
شمعک	۱۳-۴
مجموعه کنترل فشار چداره دوم	
بندنه	۲۲-۱
دربیچه ورود آب	۲۲-۲
شیر تنظیم فشار	۲۲-۳
سوپاب ایمنی و تخلیه فشار	۲۲-۴
مشنگ فشار	۲۲-۵



هزایای دیگ خورش ۲۵۰ لیتری

دیگ پخت خورش (اولین تولیدکننده دیگ‌های دوچداره با چدار بخار طبق استاندارد اروپا)

۱- ساخت شاسی و بندنه داخلی و خارجی دستگاه تماماً از پروفیل و ورق استیل.

۲- قابلیت استفاده با گاز شهری و یا مایع (کپسول).

۳- مجهر به ۴ عدد شعله (Burner) ایتالیائی (وارداتی) با مصرف سوخت کم و توان حرارتی بالا.

۴- مجهر به شیر تخلیه محتویات داخل دیگ ایتالیائی (وارداتی) دارای استاندارد اروپا.

۵- مجهر به شیر تخلیه محتویات داخل دیگ ایتالیائی (وارداتی) دارای استاندارد اروپا.

۶- مجهر به شیرگاز ترموموپل در ساخت ایتالیا (در نوع خود بی نظری، وارداتی) با قابلیت کنترل حرارت و دما (ترموستاتیک).

۷- مجهر به گیرمهای درب (Clips) ایتالیائی (وارداتی).

۸- مجهر به سوپاب اطمینان روی درب ایتالیائی (وارداتی).

۹- لوای ایتالیائی قابل تنظیم بر روی درب (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۱۰- مجهر به فشار سنج و سوپاب اطمینان چدار دوم دیگ ایتالیائی (وارداتی).

۱۱- مجهر به شیر اصلی ورودی آب سرد و گرم ایتالیائی (وارداتی).

۱۲- مجهر به ۲ عدد شیر هوایگیری (پیسوار) ایتالیائی (وارداتی دارای استاندارد اروپا).

۱۳- مجهر به نوار سیلیکون بهداشتی برای آب بندی درب دیگ.

۱۴- دارای عایق حرارتی پشم سرامیک در قسمت آشخانه و بندنه.

» پخت COOKING



شرکت پوشیدا استیل
اولین شرکت دارای استاندارد ملی
در صنعت آشپزخانه ایستاده در ایران

تابه گردان ۱۲۰ لیتری

Tilting Pan 120 - Gas

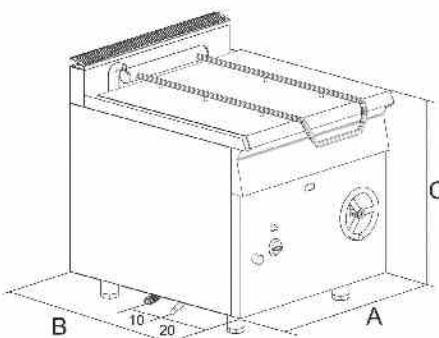


PS 505

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	کوان Power	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ورودی گاز Gas Inlet	ورودی آب Water Inlet
PS 505	120 x 90 x 85 Cm	215 Kg	0.92 m³	32 Kw	3.6 m³/h	0.94 Kg/h	120 Liters	1/4 Psi - Ø ½" Gas	ابل ۱/۴" هیلنکس فرنگی آب سرد ۱/۲" کرم



- هزاری تابه گردان ۱۲۰ لیتری
- تابه گردان دستگاهی با ویژگی های خاص چهیت پخت انواع غذاها (سرخ کردنی ها، آش ها، سوب ها، خورش ها، خوراک ها، انواع پلو)
- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تمام از ورق است.
 - قابلیت استفاده از گاز شهری یا مایع (کپسول).
 - دارای شیر گاز ترمو کوپل دار، بهترین برند اروپائی (وارداتی).
 - دارای سیستم جرقه زن، شمعک و ترمو کوپل برای هر شعله چهت اینتی کامل.
 - لگن ساخته شده با طراحی خاص از ورق استیلس استیل در قسمت کف (آتش خور) به ضخامت ۱۰ mm و در قسمت بدنه به ضخامت ۲ میلی متر.
 - دارای پوشش سه لایه تفلون صنعتی در داخل لگن چهت جلوگیری از چسبیدن مواد غذایی به تابه.
 - مجهز به پوشش (کوتینگ) مخصوص در زیر تابه (آتش خور) چهت یکنواختی انتقال حرارت در تمام سطح تابه.
 - مجهز به مکانیزم تخلیه کامل لگن و چرخش ۹۰ درجه تابه به صورت بسیار ساده.
 - دارای شیر ورودی آب بر روی دستگاه با دسترسی آسان، اتصال دستگاه به سیستم آب شهری.
 - مجهز به یونرهای (وارداتی) استیل یا فن آوری پیشرفته (کمترین مصرف و بیشترین وائدان).
 - دارای پایه های از جنس استیلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).
 - سهولت در نظافت و پیدا شدن، دسترسی آسان به تمامی قسمت ها چهت سریع به سبب طراحی مهندسی.

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range /



شرکت پرشیا استیل
اولین شرکت دارای استاندارد ملی
در ساخت کن صنعتی ایستاده در ایران



تابه گردان ۸۰ لیتری



Tilting pan 80 - Gas

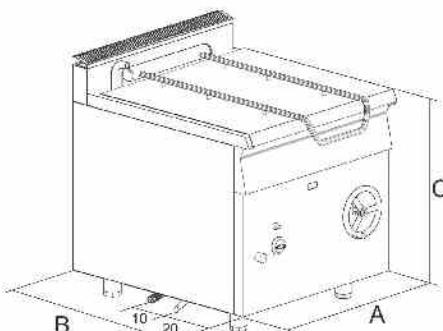


PS 506

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	وزن Weight	حجم Volume	توان Power	مصرف گاز شهری Consumption Ng	مصرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ورودی گاز Gas Inlet	ورودی آب Water Inlet
PS 506	80 x 90 x 85 Cm	145 Kg	0.62 m³	24 Kw	3 m³/h	0.70 Kg/h	80 Liters	1/4 Psi - Ø ½" Gas	ابزار / آب کرم آب سرد / آب گرم هیلنک فلز ابری



- هزایای تابه گردان ۸۰ لیتری
- تابه گردان دستگاهی با ویژگی های خالص چهت پخت انواع غذایها (سرخ گردنه ها، آش ها، سوب ھا، خورش ھا، خوراک ھا، انواع پلو)
- ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه تمام از ورق استیل.
 - قابلیت استفاده از گاز شهری یا مایع (کپسول).
 - دارای شیر گاز ترموکوپل دار، پیشترین برند اروپائی (وارداتی).
 - دارای سیستم جرقه زن، شمعک و ترموکوپل برای هر شعله چهت ایمنی کامل.
 - لگن ساخته شده با طراحی خاص از ورق استیلس استیل در قسمت کفت (آتش خور) به ضخامت ۱۰ mm و در قسمت بدنه به ضخامت ۲ میلی متر.
 - دارای پوشش سه لایه تفلون صنعتی در داخل لگن چهت جلوگیری از چسبیدن مواد غذایی به تابه.
 - مجهر به پوشش (کوتینگ) مخصوص در زیر تابه (آتش خور) چهت یکداشتی انتقال حرارت در تمام سطح تابه.
 - مجهر به مکانیزم تخلیه کامل لگن و چرخش ۹۰ درجه تابه به صورت پسیار ساده.
 - دارای شیر ورودی آب بر روی دستگاه با دسترسی آسان، اتصال دستگاه به سیستم آب شهری.
 - مجهر به پرترهای (وارداتی) استیل با فن آوری پیشرفته (کمترین مصرف و بیشترین راندمان).
 - دارای پایه های از جنس استیلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع (وارداتی).
 - سهولت در نظافت و پهاداشت، دسترسی آسان به تمامی قسمت ها چهت سرویس سریع به سبب طراحی مهندسی.



» پخت

COOKING



فر بخار پز ایستاده تحت فشار

High Pressurized Vapor Oven

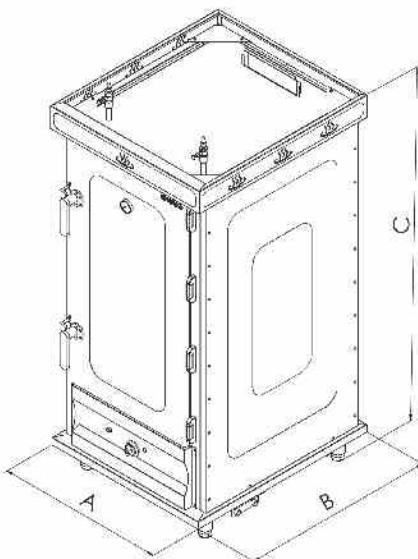


PS 534

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	توان Power Max	توان Power Min	داخل فشار Max Pressure	حداکثر دمای تحت Max Temperature	حداکثر گاز شهری محفظه پخت Consumption Ng	معرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ورودی گاز Gas Inlet	ورودی آب Water Inlet
PS 534	887x1000x1984 Cm	7.4 Kw/h	4.63 Kw/h	0.25 - 1 bar	115 °C	max 0.8 m ³ /h	max 4.96 kg/h	12 KW/h	امال "آ" شبکه نفت فوب گاز 20 mbar	اسال "آ" پریمیو شبانک 1- میلیمتری (ملایم)



مزایای فر بخار پز تحت فشار

- طراحی خاص بدنه و ایجاد حرارت در آن به منظور جلوگیری از میمان به نحوی که در عین اشباع شدن با بخار در داخل دستگاه، بدنه کاملاً خشک می‌باشد.
- وجود مخزن دوم برای استقرار و نصب شناور در مخزن اصلی به منظور تأمین آب دستگاه و اتصال به لوله کشی آب شهری.
- امکان دستیابی به دمای ۱۱۵ درجه و ایجاد بخار فوق گرم در محفظه پخت جهت جلوگیری از میمان در قسمی داخل کابین.
- طراحی خلص برای طبقات با امکان تغییر در ارتفاع به منظور استفاده همزمان از ظرفیت بن ماری با ارتفاع‌های مختلف.
- دارای نقشه انطباقی، پارت لیست و کد نقشه جهت سهولت در مونتاژ و تعمیرات و سفارش لوازم یدگز.
- قابلیت اتصال مستقیم دستگاه به لوله کشی آب شهری برای شارژ دارتم و اتوماتیک مخزن اصلی.
- امکان دم کردن برنج‌دان گیری شده با ظرفیت ۳۰۰ پرس و ۱۰ نوع مختلف بصورت همزمان.
- دارای مکانیزم پخش و توزیع یکنواخت بخار و حرارت در هر یک از طبقات به صورت مجزا.
- آب‌بندی صحیح و مقاوم جهت جلوگیری از نشت بخار و آب به خارج.
- استفاده از پایه و خم CNC جهت بالا رساندن دقت و سرعت در ساخت.
- امکان بازگشتن بخار پس از سرد شدن به داخل مخزن اصلی.
- امکان پخت انواع گوشت، مرغ، ماهی، سبزیجات و برنج.
- قابلیت استفاده از دستگاه با گاز شهری و مایع (کپسول).

«پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range /



کباب پز اتوماتیک ایستاده (جدید)

Automatic Vertical Kebab Cooker

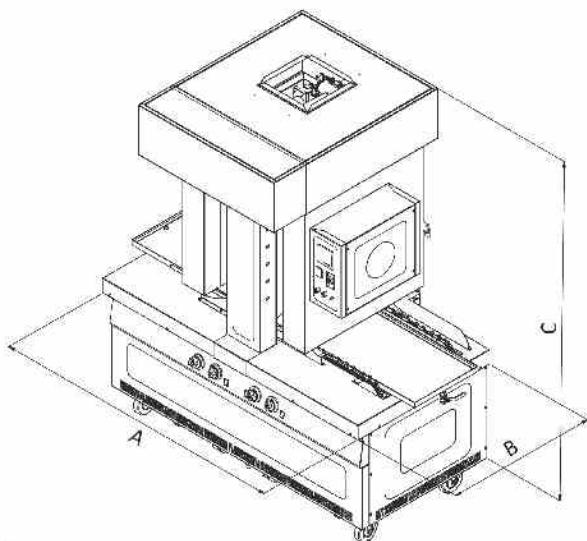


PS 520

شرح محصول

Description

کد Code	ابعاد Dimension	حداکثر دمای پخت Max Temperature	سرعت گازواری linear speed	تعداد سینخ Skewer qty	صرف برق Power consumption	صرف گاز شهری Consumption Ng	صرف گاز مایع Consumption Lpg	ظرفیت Capacity	ورودی گاز Gas Inlet
PS 520	1850 x 895x 2013 Cm	300 °C	min: 0.27 m/min max: 5.22 m/min	35	0.37 Kw/h	max 21.36 m ³ /h	max 80 kg/h	189 KW/h	اصل ۵۶ فوت فلتر فر گاز 35 mbar



مزایای کباب پز نواری اتوماتیک

- استفاده از شیر گاز ترموکوپل دار فشار قوی (اروباتی CE) جهت بالا بردن ایمنی دستگاه و افزایش توان.
- استفاده از موتور ۱/۱۰۰ کیلووات ۷۷ KW با اگریپکس سیمیار قوی به همراه انہورتر برای کنترل سرعت و گشتاور حرکت.
- امکان پذیری سینخ کباب بصورت افقی با هدف سهولت در استفاده و افزایش سرعت کاربر در قرار دادن سینخها در داخل دستگاه و حذف احتمال افتادن و برخورد سینخها با یکدیگر و بدنه دستگاه.
- طراحی و نصب پرده هوا در قسمت جلویی دستگاه برای جلوگیری از خروج حرارت به سمت جلو و اپراتور و نیز داغ شدن دسته سینخها.
- طراحی ابعادی مناسب از نظر طول، عرض و ارتفاع برای استقرار آسان در خط پخت و زیر هود.
- طراحی تبلو فرمان برق و گاز در قسمت جلو جهت سهولت دسترسی و استفاده بهتر.
- استفاده از سیستم جرقه زن الکتریکی قوی جهت اطمینان از عملکرد و راحتی روش نمودن پیلوت.
- تخلیه خودکار سینخ کباب از قسمت انتهاهی به آرامی از طریق سیپر شبک دار به درون سینی.
- استفاده از چرخ دنده و زنجیرهای استیل جهت افزایش طول عمر دستگاه و رعایت موازین بهداشتی.
- استفاده از سیستم پاتلقان بندی با روانکاری خودکار و سیستم خودکار زنجیر سفت کن جهت ثابت تایمینگ و عملکرد یکنواخت مکانیزم.
- طراحی و ساخت محفظه پخت به صورت مونتاژی با پیچ و مهره جهت سهولت سرویس دهی و تعویض برترها.
- استفاده از برترهای استیل برای افزایش طول عمر و ایجاد توان حرارتی بالا.

» پخت

COOKING

PS 510

پلوپز ۴ ردیفه صنعتی (مشعل دار - ساده)
Four Row Ground Stove
 100 x 100 x 55 cm



PS 511

پلوپز ۳ ردیفه صنعتی (مشعل دار - ساده)
Three Row Ground Stove
 75 x 75 x 55 cm



PS 512

پلوپز ۲ ردیفه صنعتی
Two Row Ground Stove
 50 x 50 x 55 cm



PS 513

کباب پز گازی با ابعاد مختلف و دهنه های مختلف
 60/50/45/40 cm
Gas Kebab Cooker



پخت «

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



PS 508



دmekn برنج ۲ خانه

Hot Cup Board (Double)

195 x 90 x 120 cm



PS 507

دmekn برنج ۱ خانه

Hot Cup Board (Single)



90 x 96 x 120 cm

PS 501

اجاق ۶ شعله پایه دار

Six Burners Open Top



130 x 90 x 85 cm

» پخت

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



PS 100

هود دیواری

با فیلتر چربی گیر و چراغ تولنی

با ابعاد طبق سفارش

Wall Exhauster Hood



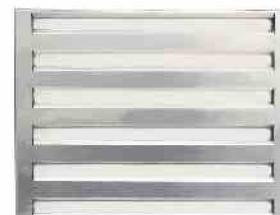
PS 101

هود مرکزی

با فیلتر چربی گیر و چراغ تولنی

با ابعاد طبق سفارش

Ceiling Exhauster Hood



PS 104

فیلتر هود

Hood



PS 103

سانتریفوج صنعتی

در ظرفیت‌های مختلف

Ventilator



پخت <<

COOKING

تجهیزات پخت غذا / Cooking Range



• هرگونه استفاده و تکثیر از تصاویر و اطلاعات موجود در این کاتالوگ منوط به اجازه از شرکت پوششی استیل می‌باشد
و در غیر این صورت متخلف از طرق مراجع قانونی مورد بیکرد قرار خواهد گرفت.