



« 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 پیوسته‌گیری از دانش 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 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 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 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 بازرگانی:** 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 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، 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 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 مشتری‌مداری 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.

» آماده‌سازی

Preperation

robot coupe®

شرکت روبوت کوب
ROBOT COUPE



بیش از سی سال قبل روبوت کوب برای اولین بار توسط مترو جکسون در می‌سی‌بی آمریکا ساخته شد. و بعد از گذشت سه سال روبوت کوب توانست در صنعت آماده‌سازی غذا خود را به عنوان رهبر معرفی کند. بعد از مشاهده این پیشرفت چشمگیر تصمیم براین شد که با شرکت روبوت کوب فرانسه یک شرکت جدید را تأسیس کنند.

بدلیل اینکه روبوت کوب به دنبال ارائه بهترین سرویس به مشتریان بوده متوجه به انجام تحقیق و توسعه‌ی گسترهای شد که همین امر این شرکت را به شرکت دارای استاندارد جهانی در زمینه‌ی آماده‌سازی غذا در تمام بیمارستان‌ها، مدارس، رستوران‌ها و ... در سراسر دنیا تبدیل کرد.



robot coupe®

آماده‌سازی / Preperation

ROBOT COUPE > Made in France

آماده سازی

Preperation

شرکت روبوت کوپ

ROBOT COUPE

robot coupe®

آماده سازی / Preperation



ROBOT COUPE > Made in France



خلال کن مدل CL50



دارای قیف تغذیه بزرگ به ابعاد ۱۳۲ سانتی متر مرتع
برای فرآوری سبزیجات حییم مانند کلم، کرفس....
به طوری که میتوان بیش از ۵۰ عدد گوجه فرنگی را
به یکباره در آن قوار داد.



ظرف قابل جدا شدن برای آماده سازی مقادیر کم و
تسهیل در عملیات تمیز گردن دستگاه.



برای اطمینان بیشتر از تمیزی دستگاه سینی
جمع کننده قابل حمل برای جمع آوری قطعات
ریز سبزیجات خرد شده تعییه شده است.



برای کیفیت پوش بی عیب و نقص مجموعه
گستردگی از دیسک های دقیق و تیز گرد آوری
شده است.

ابعاد Dimension	وزن Weight	تیرع دیسک Discs	ظرفیت اصولی Theoretical Capacity	ظرفیت عملی Practical Capacity	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
37.5 x 34.5 x 60 Cm	21.3 Kg	52	500 Kg/h	100 Kg/h	425 rpm	220 V-50 Hz	1130 W

» آماده سازی

Preperation

robot coupe®

شرکت روبوت کوب
ROBOT COUPE



خلال کن مدل CL52



دارای قیف تقدیمه سیلندری برای اطمینان از پرش یکنواخت برای مواد بلند.



سایز ایکس لارج قیف به شما امکان قوار دادن کلم یا حجمی بیش از ۱۵ گوجه فرنگی را میدهد.



دارای طراحی جدید، که به تلاش کمتری برای جای به جای نیاز دارد.
(بیهوود ارگونومیک دستگاه)



صرفه جویی در اشتغال فضای کاربری بی نهایت راحت.

ابعاد Dimension	وزن Weight	تیرغ دیسک Discs	ظرفیت ارسی Theoretical Capacity	ظرفیت عملی Practical Capacity	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
69 x 34 x 47.5 Cm	28 Kg	52	750 Kg/h	250 Kg/h	375 rpm	220 V-50 Hz	1500 W

آماده سازی /

Preperation /

ROBOT COUPE > Made In France

۶۶

مشاوره، طراحی، تولید و اجرای تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی، سلف سرویس و سرداشته

برکبا استیل
تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی

آماده‌سازی

Preperation

شرکت روبوت کوپ
ROBOT COUPE

robot coupe®

آماده‌سازی / Preperation



خلال کن مدل CL55

دارای طراحی جدید، که به تلاش
کمتری برای جای بیان نیاز دارد.
(یهود ارگونومیک دستگاه)



دارای قیف تقدیمه سیلندری برای
اطمینان از برش یکنواخت برای
مواد بلند.



سایز ایکس لارج قیف به شما
امکان قرار دادن کلم با حجمی
بیش از ۱۵ گوجه فرنگی را میدهد.



ابعاد Dimension	وزن Weight	تیرع دیسک Discs	ظرفیت اسمی Theoretical Capacity	ظرفیت عملی Practical Capacity	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
125 x 39.5 x 59 Cm	45 Kg	52	1200 Kg/h	400 Kg/h	425 rpm	220 V-50 Hz	1875 W

» آماده‌سازی

Preperation

robot coupe®

شرکت روبوت کوب
ROBOT COUPE



خلال کن مدل CL60

دارای طراحی جدید حمل، که به تلاش
عمرتی برای جا به جای نیاز دارد.
(یهود ارگونومیک دستگاه)



دارای قلیف تغذیه سیلندری
برای اطمینان از برش یکنواخت
برای مواد بلند.



برای اطمینان از راحتی کاربر مطلوب،
دسته را می‌توان در سه ارتفاع
 مختلف ثابت کرد.



سایز ایکس لارج قبض به شما
امکان قرار دادن کلم یا حجمی
بیش از ۱۵ گوجه فرنگی را
می‌دهد.

ابعاد Dimension	وزن Weight	کسر دیسک Discs	ظرفیت اسمی Theoretical Capacity	ظرفیت عملی Practical Capacity	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
41 x 61 x 114 Cm	70 Kg	52	1800 Kg/h	600 Kg/h	2 Speeds 425/850 rpm	400 V-3 NP	2250 W

آماده‌سازی /

Preperation /

ROBOT COUPE Made In France

ROBOT COUPE >

آماده سازی <<

شرکت روبوت کوپ
ROBOT COUPE

robot coupe®

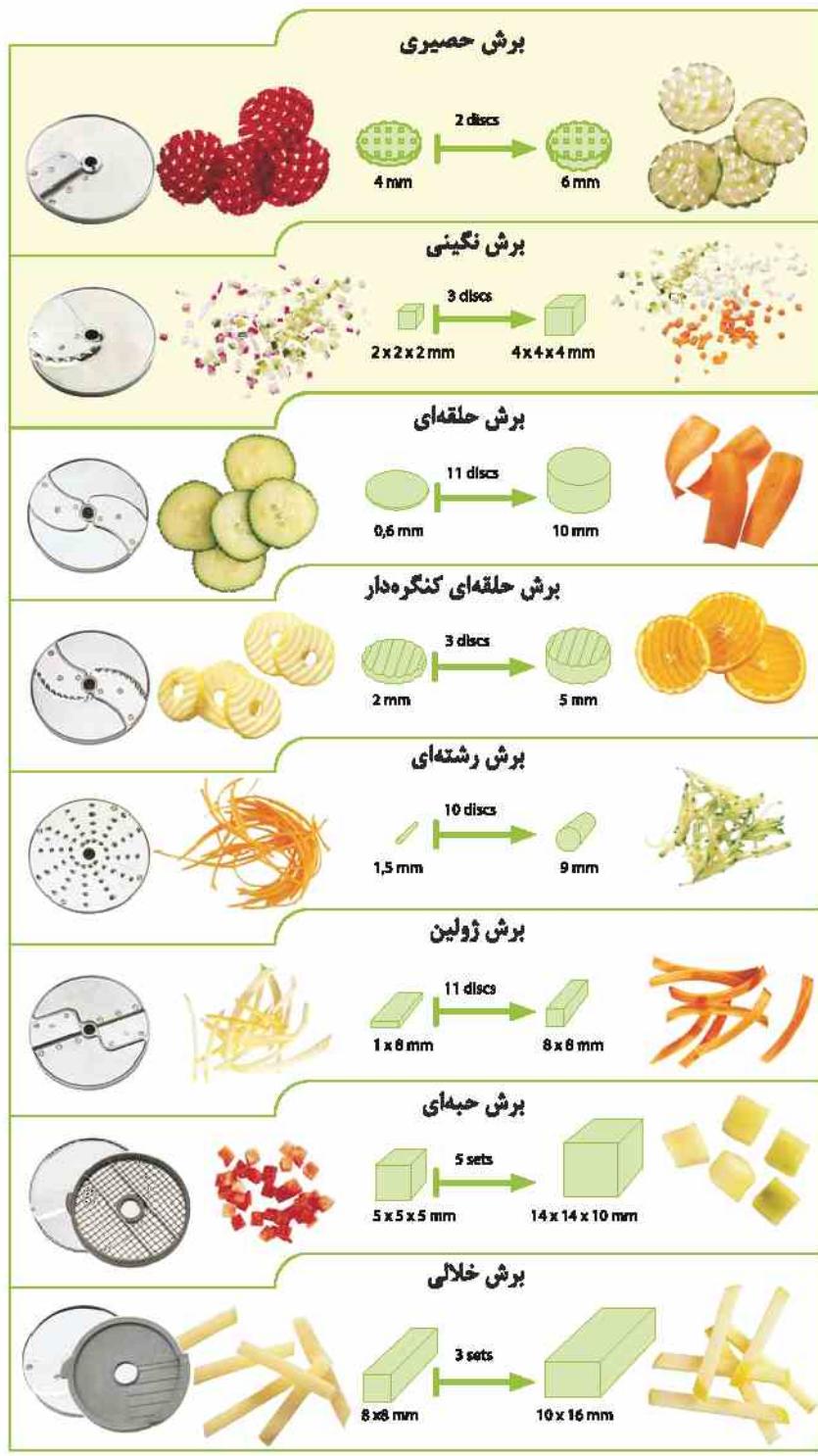
Preperation

آماده سازی / Preperation



ROBOT COUPE > Made in France

انواع دیسک ها



برای مشاهده انواع دیگر دیسکها و جدول سایز به سایت شرکت پرشیا استیل و یا سایت شرکت روبوت کوپ مراجعه شود.

آماده‌سازی

Preperation

robot coupe®

شرکت روبوت کوب
ROBOT COUPE



هزن‌های دستی برقی مدل MP

طراحی مناسب برای راحتی بیشتر کاربر.
قابلیت قراردادن بر روی لبه دیگ یا ظرف.
سازمانی با استحکام بالا با پایه موتور از جنس فولاد ضد زنگ.
عملکرد متغیر سرعت باعث ایجاد انعطاف‌پذیری بیشتری می‌گردد که
امکان آماده‌سازی حرفه‌ای تر را فراهم می‌آورد.
سیستم سیم پیچی جدید برای ذخیره سازی منظم و طول عمر مطلوب
دستگاه طراحی شده.
دارای سیستم جدید Easy Plug که امکان تعویض سیم کشی برق و ادر
مدت خدمات پس از فروش آسانتر می‌کند.
دارای تیغه پیداگشتی و تیز.
لوله، تیغه و سستون از جنس استیل ضد زنگ برای طول عمر بیشتر
دستگاه.
دارای ۳ نوع تیغه متنوع برای عملیات خرد کردن، کوبیدن و مخلوط
کردن.

مدل Model	ابعاد Dimension	نمود افزار Power	وزن Weight	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
MP 350	20 x 12.7 Cm	35.6 Cm	6.8 Kg	12000 rpm	220 V-50 Hz	660 W
MP 450	88 x 12.7 Cm	45.7 Cm	6.8 Kg	12000 rpm	220 V-50 Hz	825 W
MP 550	40.6 x 12.7 Cm	53.4 Cm	7.25 Kg	12000 rpm	220 V-50 Hz	840 W
MP 600	98 x 12.7 Cm	61 Cm	7.7 Kg	12000 rpm	220 V-50 Hz	1125 W
MP 800	113 x 12.7 Cm	73.7 Cm	9.5 Kg	12000 rpm	220 V-50 Hz	1200 W

حداکثر فن آوری در خدمت سرآشپز

غذاساز - غذاپز

مزایای انحصاری

- مجهز به درب ضد آب، بدون صدا، اینمن و ضد پخارجهت رویت بهتر داخل مخزن.
- استفاده از جاروی مخصوص جهت تمیز کردن نواحی جانبی مخزن جهت فراهم‌سازی مواد در اندازه‌های کوچک و متعدد الشکل.
- کاسه پزرس ۲/۷ لیتری دارای تیغه دندانه‌دار.
- طبق دقیق ترین آزمایش‌های انجام شده این دستگاه از قابلیت تحمل دما تا ۱۴۰ درجه سانتی گراد بپروردگار می‌باشد.
- درب آن از مکار باز می‌شود و می‌توان برآختی و بدون ایجاد وقفه در کار، مواد غذایی را اضافه نمود.
- تیغه و درب آن به گونه‌ای طراحی شده که می‌توان محتويات داخل ظرف را بطور کامل تخلیه نمود.
- می‌توان برآختی و با اطمینان همه قسمت‌های این دستگاه را از هم جدا کرده و بصورت مجزاء از یاقینانده مواد غذایی تمیز نمود.



حداکثر دما مخزن Heating Capacity	سرعت مواد ترکیب مخلوط R-Mix Blend Speed	حداکثر سرعت High Speed	میزان سرعت قابل تنظیم Variable Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power
140 C°	100/500 rpm	4500 rpm	100/3500 rpm	220 V-50 Hz	1800 W

وزن Weight	ابعاد Dimension	برنامه کار Programming Function	نوع تیغه Blade	ظرفیت مایعات در مخزن Liquid Capacity	حجم مخزن Capacity	دقایق دمایی Precise Temperature Control
15 Kg	226 x338 x 522 mm	برنامه پیش فرض 1 برنامه پیش فرض	استیل ضد زنگ دارای دندانه‌های کوچک	2.5 Lit	3.7 Lit + Handle	± 1 C°

آماده‌سازی

Preperation

شرکت روبوت کوپ
ROBOT COUPE

robot coupe®

آماده‌سازی / Preperation



آبمیوه‌گیری‌های سری J

سیستم تقدیمه با قطر ۳ اینچ امکان آبگیری میوه و سبزیجات را بدون اعمال فشار فراهم می‌کند.

لوله تقدیمه به بهترین شکل جهت استفاده بهتر طراحی شده است.

دارای موتور مقاوم و قدرتمند.

جمع کننده پالپ با ظرفیت بالا، برای جلوگیری از پاشیدن مواد بر روی میز.

تعیز کردن آسان، حمل آسان

وزن Weight	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power	مدل Model
12.7 Kg	3450 rpm	220 V-50 Hz	750 W	J 80
15.9 Kg	3450 rpm	220 V-50 Hz	975 W	J 100



غذاساز مدل Blixer

درب پلی‌کربنات برای افزودن مایع یا مواد تشکیل دهنده در طول آماده‌سازی طراحی شده است.

بازوی اسکریپت در دو بخش برای تخلیه و تعیز کردن آسان ساخته شده.

دارای تیغه ۵ شکل بالبهای دندانه‌دار که بهترین ترکیب را بهترکام مخلوط کردن ارائه می‌دهد.



ابعاد Dimension	وزن Weight	ظرفیت مغزی Capacity	سرعت Speed	ولتاژ Voltage	قدرت Power	مدل Model
44.5 x 30.5 x 40 Cm	13.6 Kg	3.7 Lit	3450 rpm	220 V-50 Hz	1125 W	Blixer 3
51.5 x 30.5 x 40 Cm	15.4 Kg	4.5 Lit	3450 rpm	220 V-50 Hz	1500 W	Blixer 4

» آماده‌سازی

Preperation



• هرگونه استفاده و تکثیر از تصاویر و اطلاعات موجود در این کاتالوگ منوط به اجازه از شرکت پوشما استیول می‌باشد و در غیر این صورت مختلف از طریق مراجع قانونی مورد پیگرد قرار خواهد گرفت.

آماده‌سازی <<

Preperation

آماده‌سازی / Preperation



PS 306
میز کار استیل کنار
Stainless Steel Work Table
150 x 65 x 85 cm



PS 307
میز کار استیل وسط
Stainless Steel Work Table
190 x 65 x 85 cm



PS 309
میز کار با صفحه چوب
Wooden Work Table
150 x 65 x 85 cm



PS 308
میز کار با صفحه پلی اتیلن
Poly Ethylene Work Table
150 x 65 x 85 cm

PS 335
190 x 65 x 85 cm

PS 336
190 x 65 x 85 cm

» آماده‌سازی

Preperation



PS 311

میز کار ناروف کتیف استیل
Dirty Dishes Table

150 x 65 x 85 cm

PS 338

190 x 65 x 85 cm



PS 310

میز برنج پاک کنی
Rice Cleaning Table

150 x 65 x 85 cm

PS 337

190 x 65 x 85 cm



PS 312

کنده زیر ساطور چوبی
Wooden Cleaver Anvil

50 x 50 x 85 cm



PS 313

کنده زیر ساطور پلی اتیلن
Poly Ethylene Cleaver Anvil

50 x 50 x 85 cm



PS 314

شبکه آبرو استیل عرض ۲۹
Drain Grid



آماده‌سازی <<

Preperation



PS 334
میز کار طبقه‌دار متحرک
Table

90 x 60 x 85 cm



PS 339
میز کار پشت بسته تقویت شده
(تمام میزها به این صورت قابل تولید می‌باشد)

Special Table
190 x 65 x 85 cm

PS 318
150 x 65 x 85 cm



PS 333
میز کار با رویه پانزاقی
Table

75 x 75 x 85 cm



PS 319
میز کار مخصوص درب قوطی بازکن
Table

70 x 50 x 85 cm

» آماده‌سازی

Preperation

آماده‌سازی / Preperation



PS 303

تانک شستشو استیل

Washing Basin

150 x 65 x 85 cm

PS 329

190 x 65 x 85 cm



PS 300

سینک دو لگنه استیل

Double Sink

150 x 65 x 85 cm

PS 331

190 x 65 x 85 cm



PS 301

وان چلو صاف کنی

150 x 65 x 55 cm

PS 330

190 x 65 x 55 cm



PS 302

سینک دو لگنه کابینت دار استیل

Double Sink with Cabinets

150 x 65 x 85 cm

PS 332

190 x 65 x 85 cm

آماده‌سازی <<

Preperation

آماده‌سازی / Preperation



PS 305
وان سیار استیل
70 x 60 x 85 cm



PS 325
وان مخصوص خیس کردن برنج
متعرک با کف شیبدار
100 x 80 x 85 cm



PS 323
وان شستشوی و آبکشی سبزی با شیر تخلیه
100 x 80 x 85 cm



PS 523
پاتیل خیساندن برنج استیل
در ظرفیت‌های مختلف
Rice Wetter Pot