



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 سرمایش 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

■ 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 بهره‌گیری از دانش روز دنیا قدم‌های استواری را در این امر بردارد. 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 مهندسی متخصص و با تجربه، پس از بازدید و بررسی 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 جانمایی 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 از ۲۸ سال تجربه و تخصص در امر تولید و با به‌کارگیری پیشرفته‌ترین دستگاه‌ها و ماشین‌آلات 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 مصرف‌کنندگان داخلی زمینه صادرات این محصولات به دیگر کشورها را نیز فراهم آوریم.

■ **۳- واحد بازرگانی:** در این بخش نیز سعی و تلاش بر این استوار بوده که با برقراری ارتباط مستقیم با شرکت‌های معتبر دنیا، علاوه بر کسب دانش و تجربه در امر تولید، زمینه‌ی واردات محصولات را فراهم آوریم که به لحاظ اقتصادی و کیفی برای مصرف‌کنندگان محترم مقرون به صرفه باشد و همچنین از جهت تامین قطعات نیز بتوانیم نظر مشتریان خود را جلب نماییم.

در این راستا شرکت پرشیا استیل، نمایندگی چندین برند معتبر و برتر دنیا مانند مایکو، رشنال، روبات کوپ، مورتی فورنی، رنگا، دیک، پوجاداس، 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 برندهای مختلف زمینه را برای بازدید و خرید مشتریان خود فراهم نموده تا ضمن رویت 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 مارکتینگ به صورت گروهی و اختصاصی، مشتریان گرمی از نزدیک با نحوه پخت و عملکرد دستگاه‌ها و تجهیزات تولیدی و وارداتی این شرکت آشنا می‌شوند.

هیچ تبلیغی بهتر از کیفیت برتر نیست

■ 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 costumers 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.

» تجهيزات سرو غذا

Display & Serve Products



تجهيزات سرو غذا / Display & Serve Products

تجهيزات سرو غذا

Display & Serve Products

تجهيزات سرو غذا / Display & Serve Products



خط کامل سلف سرویس
Self Service Systems



تجهيزات سرو غذا

Display & Serve Products

PS 400

کانتنر سرد ۱۵۰

Cold Counter

150 x 80 x 85 cm



PS 413

کانتنر سرد ۱۹۰

Cold Counter

190 x 80 x 85 cm



PS 401

کانتنر گرم ۱۵۰

Bain Marie Hot Food Counter

150 x 80 x 85 cm



PS 414

کانتنر گرم ۱۹۰

Bain Marie Hot Food Counter

190 x 80 x 85 cm



PS 405

کانتنر صندوق

Cashier Counter

120 x 80 x 85 cm



PS 406

رف سلف سرویس

Self Service Shelf



PS 407

ریل سلف سرویس

Self Service Rail



PS 403

هدایت کننده

Guide



PS 415

کانتنر ساده ۱۹۰

Simple Counter

190 x 80 x 85 cm

PS 402

کانتنر ساده ۱۵۰

Simple Counter

150 x 80 x 85 cm



تجهيزات سرو غذا

Display & Serve Products



PS 451
ترولی ۲ طبقه استیل
Two Shelf Trolley
95 x 50 x 90 cm



PS 450
ترولی ۳ طبقه استیل
Three Shelf Trolley
95 x 50 x 90 cm



PS 453
ترولی ۲ طبقه گود استیل
Service Trolley
95 x 50 x 90 cm



PS 452
ترولی حمل ترموس استیل
Thermos Trolley
95 x 50 x 90 cm

»» تجهیزات سرو غذا

Display & Serve Products



PS 464

خط بوفه سفارشی



Customized Open Buffet

• طراحی، ساخت و اجرای کلیه بوفه‌های دکوراتیو برای هتل‌ها، رستوران‌ها، و بارها با استفاده از انواع متریال کورین، ام دی اف، چوب، سنگ، شیشه و ... این محصولات سفارشی بوده و بر اساس طرح و دکور فضای مورد نظر مشتری توسط تیم معماری و طراحی پرشیا استیل طراحی می‌گردد و با استفاده از بهترین متریال انتخابی مشتری و بکارگیری تکنولوژی روز اروپا و لوازم جانبی اختصاصی بوفه قابل ساخت و ارائه می‌باشد.



تجهيزات سرو غذا

Display & Serve Products



جهت مشاهده نمونه کارها به سایت شرکت پرسیا استیل
www.persiasteel.com مراجعه نمایید.

تجهیزات سرو غذا

Display & Serve Products

ترولی گرم - بیمارستانی

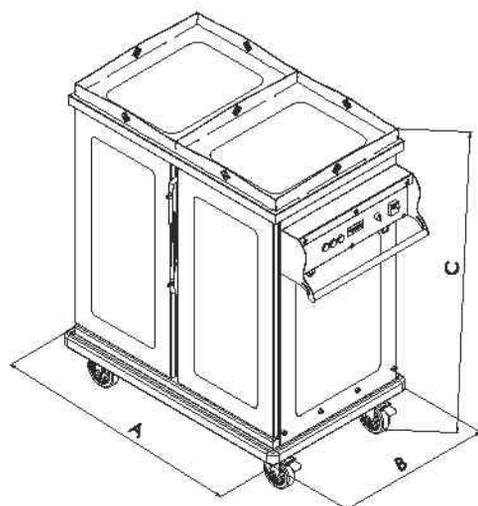
Electrical Hot Trolley - Hospitality



PS 412

شرح محصول Description

کد	ظرفیت طبقات سینی (عدد)	عمق محفظه سینی ها mm	ابعاد دهانه منفرد دستگاه Max (mm) Min (mm)		ابعاد خارجی L x W x H (mm)	وزن kg	دمای قابل تنظیم کلین °C	توان مصرفی W/h	ورودی انرژی V
PS 412	32	500	400	350	1309 x 647 x 1124	120	Max 90	3000	220-230 VAC-1NPE- Grounded(earth)



مزایای ترولی گرم - بیمارستانی

- ۱ - طراحی مسیر جریان هوا با استفاده از دمپرهاي خاص به منظور توزیع یکنواخت جریان هوای گرم برای هر طبقه.
- ۲ - نصب لاستیک ضربه گیر با اتصال به شاسی اصلی دستگاه دور تا دور ترولی به منظور حفظ بدنه از ضربات ناشی از برخورد ترولی با اطراف.
- ۳ - طراحی خاص برای طبقات با امکان تغییر در ارتفاع به منظور استفاده همزمان از ظروف با اندازه و ارتفاعهای مختلف.
- ۴ - طراحی خاص برای مکان استقرار سینی های غذا با ابعاد مختلف به منظور جلوگیری از نیاز به تمویض سینی های قدیمی.
- ۵ - دارای قفل پدالی و اتصال چرخها توسط پیچ و مهره های استیل به شاسی به منظور تمویض و تعمیرات آسان.



PS 409
تrolley بن ماری گرم سيار
Bain Marie Trolley
110 x 65 x 90 cm



PS 454
تrolley بن ماری ساده استیل
Bain Marie Trolley
95 x 50 x 90 cm



PS 410
بن ماری رومیزی
Bain Marie
110 x 65 x 30 cm

»» تجهیزات سرو غذا

Display & Serve Products



PS 456

شف اینگ دیش بیضی استیل
دارای درب رول تاب

Chafing Dish with Roll Top Lid

65 x 55 x 46 cm



PS 457

شف اینگ دیش مستطیل استیل
دارای درب رول تاب

Chafing Dish with Roll Top Lid

62 x 45 x 33 cm



PS 458

شف اینگ دیش مستطیل استیل، درب دار

Chafing Dish

64 x 36 x 37 cm



PS 459

شف اینگ دیش سوپ و خورش استیل، ۲ مخزنه

Soup Chafing Dish

64 x 48 x 45.5 cm



PS 460

شف اینگ دیش گرد استیل، دارای در رول تاب

Round Chafing Dish with Roll Top Lid

40 x 40 cm



PS 315
انواع پن ماری ساده و آبکشی
Bain Marie Container



PS 316
سینی سلف سرویس
Self Service Tray

جدول اندازه‌های ظروف بن ماری
Bain Marie Container Dimensions

»» تجهیزات سرو غذا

Display & Serve Products



PS 407

گرمخانه غذا با ظرفیت ۱۲۰ عدد ظرف غذا

Warmer Cabinet

90 x 60 x 110 cm



PS 408
گرمخانه غذا با ظرفیت ۶۰ عدد ظرف غذا
Warmer Cabinet
50 x 60 x 110 cm





PS 533



گرمخانه گازی

Hot & Cook Cabinet

75 x 75 x 185 cm

- ۱- بدنه داخلی و خارجی ساخته شده از استیل.
- ۲- قابلیت استفاده از گاز شهری و یا مایع (کپسول).
- ۳- دارای سیستم ترموکوپل، جرقه زن، شمعک برای هر شعله جهت ایمنی کامل.
- ۴- سهولت در نظافت و بهداشت به جهت نوع طراحی.
- ۵- استهلاک پایین و عمری طولانی.
- ۶- دارای چهار عدد پایه استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع.
- ۷- استفاده از بهترین نوع لولای صنعتی برای درب گرمخانه (اروپایی) با طول عمر و مقاومت بسیار بالا.
- ۸- بدنه عایق کاری شده برای حفظ گرما.
- ۹- اتصال مستقیم دستگاه به آب شهری جهت شارژ مخزن.
- ۱۰- مجهز به ترمومتر جهت نشان دادن دمای داخل.
- ۱۱- طراحی ویژه فضای داخلی گرمخانه جهت جمع‌آوری مجدد آب تولید شده در اثر سرد شدن بخار.

PS 535

گرمخانه برقی

Holding Cabinet



75 x 75 x 185 cm

- ۱- بدنه داخلی و خارجی ساخته شده از استیل.
- ۲- سهولت در نظافت و بهداشت به جهت نوع طراحی.
- ۳- استهلاک پایین و عمری طولانی.
- ۴- دارای چهار چرخ مستحکم مجهز به ضربه گیر.
- ۵- استفاده از بهترین نوع لولای صنعتی برای درب گرمخانه (اروپایی) با طول عمر و مقاومت بسیار بالا.
- ۶- دارای چرخ‌های قفل‌دار برای پایداری دستگاه.
- ۷- بدنه عایق کاری شده برای حفظ گرما.
- ۸- مجهز به سیستم ترموستات جهت تنظیم دمای داخلی.
- ۹- سیستم دمنده جهت انتقال حرارت.
- ۱۰- دارای نمایشگر دیجیتال حرارت فضای داخل گرمخانه.





پارسا استیل

هرگونه استفاده و تکثیر از تصاویر و اطلاعات موجود در این کاتالوگ منوط به اجازه از شرکت پارسا استیل می‌باشد. و در غیر این صورت متخلف از طریق مراجع قانونی مورد پیگرد قرار خواهد گرفت.