

ايشل
ESHEL

گروه طراحی و اجرای

آشپزخانه صنعتی و سازه های استیل

www.eshelteam.com

رسام مشاوران میزان

تجهیزات رستوران



گروه طراحی و اجرای اِشِل با استفاده از تجربه و دانش فنی و بهره گیری از خلاقیت و توانایی های موجود اقدام به طراحی، اجرای تجهیزات آشپزخانه های صنعتی رستوران فست فود و کافی شاپ نموده است .

در مجموعه اِشِل، محدود به عرضه محصولات آشپزخانه صنعتی نشده ایم و سازه های استیل برای استفاده در مراکز مختلف تهیه و عرضه می شوند. تولید محصول با کیفیت و قابل رقابت با محصولات روز دنیا ، نظارت و کنترل کیفیت مستمر ، استفاده از بهترین تامین کنندگان مواد اولیه به منظور ساخت محصول برازنده مصرف کننده ایرانی و نیز خدمات پس از فروش از جمله مواردی است اِشِل به آن توجه دارد.

قابل تامل است که مشاوره و طراحی نقشه آشپزخانه صنعتی هم برای مشتریان ما، در نظر گرفته خواهد شد تا با خیالی آسوده، آشپزخانه ای مناسب و با کارایی عالی، در اختیارشان قرار گیرد.

Info@eshelteam.com

تلفن دفتر مرکزی: ۰۲۱ - ۲۶۱۵۱۱۲۳

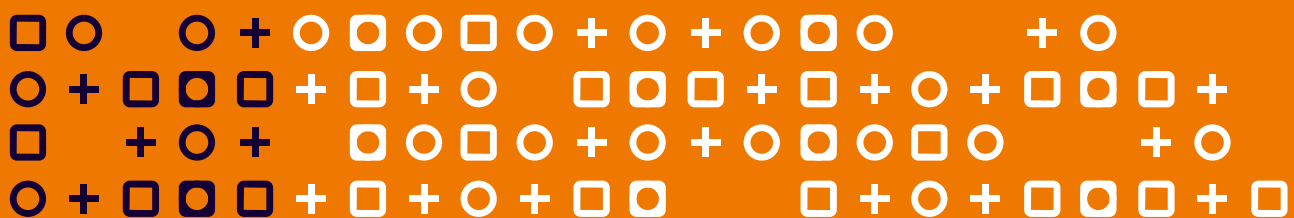
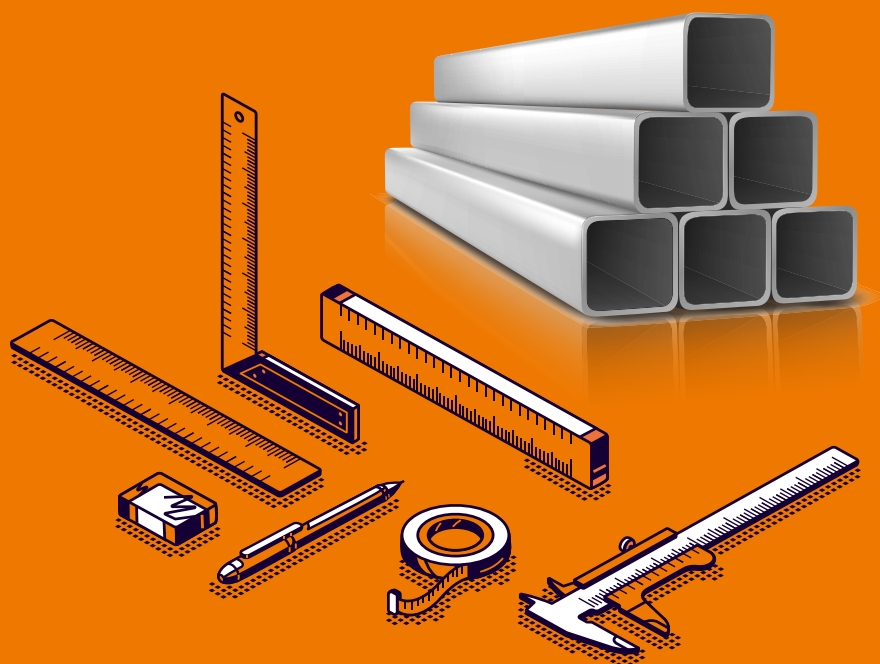
آدرس: تهران، چهارراه فرمانیه، پاسداران شمالی، نوریان، نبش آذرمینا



چرا ایشل؟

کلمه **ایشل** یک کلمه فرانسوی است که به معنی مقیاس و اندازه گیری است. نکته ای که در این مجموعه حائز اهمیت است. دقت و اندازه گیری های مناسب در ساخت سازه و تجهیزات استیل است به همین خاطر بر آن شدیم که با دور شدن از فضای آشپزخانه صرف و توجه و دقت بالای این مجموعه در اجرای کارهای مرتبط با استیل، نام ایشل را انتخاب نماییم.

- استفاده از تجهیزات نوین
- بهره بردن از تجهیزات مهندسی شده
- قیمت مناسب
- اجرا و نصب دقیق
- طراحی و مشاوره



تجهيزات رستوران

- ديگ چلو پز و خورش پز صنعتے
- تابه گردان
- فر بخار پز ايستاده
- فر خشک ايستاده
- ماشين ظرفشويے هود تايپ و ريلے
- انواع ميزکارها و سينکها
- قفسه سرد خانه
- انواع چليک حبوبات و سيخ
- خط کانتر (ساده، سرد و گرم و قاشق و چنگال)
- اجاق پلو پز زمينے و اجاق گاز صنعتے
- کباب پز تابشے
- فر رشنال
- قرص رشنال
- هود ديوارى و مرکزى
- خلال کن و غذا ساز صنعتے
- يخ ساز صنعتے
- خلال کن دستے و پدالے
- سيب زمينے پوست کن
- سيخ گير روميزى و مبله
- اره استخوان بر
- کباب پز سنتے و ريلے
- کابينت ديوارى و ابچکان ديوارى
- آبچکان سيار
- شبکه ابرو

دیگ خورش پز صنعتی ۲۵۰ لیتری



مشخصات فنی

ظرفیت پخت ۵۰۰ پرس غذایی

دیگ ۳ جداره بروش حرارتی غیر مستقیم (دارای جداره داخلی مایع حرارتی)

محفظه پخت جوشی به ضخامت ۲/۵ میلیمتر پولیشینگ شده از استنلس استیل درجه ۳۱۶ AISI با سطح پرداخت حداقل ۰/۶ میکرون سازی و سهولت در تخلیه کامل محتویات (درخواست پرسی بودن مخزن پخت طبق سفارش امکان پذیر است) مجهز به شیر گاز ترموکوپل دارو جرقه زن و شمک اروپایی.

دارای درب ، تودری ، سینی رویه و کفه ی شاسی پرسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI شعله مستقیم توسط برنر تیوبی استنلس استیل درجه ۴۳۰ AISI با فشار کار پایین و توان حرارتی بالا نوع اروپایی. دارای درب دوجداره با عایق هوا ، دارای لاستیک آببندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (Food Grade) آلمانی .

مجهز به ۴ عدد کلمپ درب

دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ با پوشش پارچه نسوز برای کاهش اتلاف حرارت .

دارای لولای ساخته شده از استنلس استیل که قابلیت نگهداری درب در حالت های مختلف را داراست .

مجهز به سوپاپ اطمینان و نوع مقاوم در برابر اسید ها و گاز های حاصل از احتراق

دارای محفظه احتراق و آگروز از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۹ (درجه نسوز) به ضخامت ۲ میلیمتر

مجهز به شیر تخلیه ۲/۵ اینچی استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴

دارای فریم و شاسی از استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴

دارای فیلتر و گاورنر در مسیر ورودی اصلی گاز

نمای دیگ های مکعب با فوم پلی یورتان عایق و مقاوم سازی شده

قابلیت استفاده از گاز شهری یا گاز مایع

دارای ۴ پایه قابل تنظیم

قابلیت مونتاژ و ديمونتاژ (نصب و جدا سازی)



دیگ چلو پز صنعتی ۲۵۰ لیتری

مشخصات فنی

ظرفیت پخت برنج ایرانی ۲۵ کیلوگرم و خارجی ۳۵Kg
محفظه پخت جوشی به ضخامت ۲/۵ میلیمتر پولیشینگ شده از استنلس استیل درجه ۳۱۶ AISI با سطح پرداخت حداقل ۰/۶ میکرون
سهولت در تخلیه کامل محتویات (درخواست پرسی بودن مخزن پخت طبق سفارش امکان پذیر است)
مجهاز به شیر گاز ترموکوپل دارو جرقه زن و شمعک اروپایی.
دارای درب ، تودری ، سینی رویه و کفه ی شاسی پرسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI
شعله مستقیم توسط برنر تیوبی استنلس استیل درجه ۴۳۰ AISI با فشار کار پایین و توان حرارتی بالا نوع اروپایی.
دارای درب دوجداره با عایق هوا ، دارای لاستیک آببندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (Food Grade) آلمانی .
مجهاز به ۴ عدد کلمپ درب
دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ با پوشش پارچه نسوز برای کاهش اتلاف حرارت .
دارای لولای ساخته شده از استنلس استیل که قابلیت نگهداری درب در حالت های مختلف را داراست .
مجهاز به سوپاپ اطمینان ونوع مقاوم در برابر اسید ها و گاز های حاصل از احتراق
دارای محفظه احتراق و آگزوز از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۹ (درجه نسوز) به ضخامت ۲ میلیمتر
مجهاز به شیر تخلیه ۲/۵ اینچی استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴
دارای فریم و شاسی از استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴
(دارای آبکش پرسی تعبیه شده جهت پخت برنج بدون نیاز به خارج کردن برنج جهت آبکشی)
دارای فیلتر و گاورنر در مسیر ورودی اصلی گاز
نمای دیگ های مکعب با فوم پلی یورتان عایق و مقاوم سازی شده
قابلیت استفاده از گاز شهری یا گاز مایع
دارای ۴ پایه قابل تنظیم
قابلیت مونتاژ و ديمونتاژ (نصب و جدا سازی)

دیگ خورش پز صنعتی ۳۸۰ لیتری



مشخصات فنی

ظرفیت پخت ۸۰۰ پرس غذایی
دیگ ۳ جداره بروش حرارتی غیر مستقیم (دارای جداره داخلی مایع حرارتی)
محفظه پخت جوشی به ضخامت ۳ میلیمتر پولیشینگ شده از استنلس استیل درجه ۳۱۶ AISI با سطح پرداخت حداقل ۰/۶ میکرون
سهولت در تخلیه کامل محتویات (درخواست پرسی بودن مخزن پخت طبق سفارش امکان پذیر است)
مجهز به شیر گاز ترموکوپل دارو جرعه زن و شمک اروپایی.
دارای درب ، تودری ، سینی رویه و کفه ی شاسی پرسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI
شعله مستقیم توسط برنر تیوبی استنلس استیل درجه ۴۳۰ AISI با فشار کار پایین و توان حرارتی بالا نوع اروپایی.
دارای درب دوجداره با عایق هوا ، دارای لاستیک آببندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (Food Grade) آلمانی
مجهز به ۴ عدد کلمپ درب
دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ با پوشش پارچه نسوز برای کاهش اتلاف حرارت.
دارای لولای ساخته شده از استنلس استیل که قابلیت نگهداری درب در حالت های مختلف را داراست .
مجهز به سوپاپ اطمینان و نوع مقاوم در برابر اسید ها و گاز های حاصل از احتراق
دارای محفظه احتراق و آگزوز از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۹ (درجه نسوز) به ضخامت ۲ میلیمتر
مجهز به شیر تخلیه ۲/۵ اینچی استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI
دارای فریم و شاسی از استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴
دارای فیلتر و گاورنر در مسیر ورودی اصلی گاز
نمای دیگ های مکعب با فوم پلی یورتان عایق و مقاوم سازی شده
قابلیت استفاده از گاز شهری یا گاز مایع
دارای ۴ پایه قابل تنظیم
قابلیت مونتاژ و دهمونتاژ (نصب و جدا سازی)

دیگ چلو پز صنعتی ۳۸۰ لیتری



مشخصات فنی

ظرفیت پخت برنج ایرانی ۴۰ کیلوگرم و خارجی ۵۵Kg
محفظه پخت جوشی به ضخامت ۳ میلیمتر پولیشینگ شده از استنلس استیل درجه ۳۱۶ AISI با سطح پرداخت حداقل ۰/۶ میکرون
سهولت در تخلیه کامل محتویات (درخواست پرسی بودن مخزن پخت طبق سفارش امکان پذیر است)
مجهز به شیر گاز ترموکوپل دارو جرقه زن و شمعک اروپایی.
دارای درب ، تودری ، سینی رویه و کفه ی شاسی پرسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI
شعله مستقیم توسط برنر تیوبی استنلس استیل درجه ۴۳۰ AISI با فشار کار پایین و توان حرارتی بالا نوع اروپایی.
دارای درب دوجداره با عایق هوا، دارای لاستیک آبنندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (Food Grade) آلمانی
مجهز به ۴ عدد کلمپ درب
دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ با پوشش پارچه نسوز برای کاهش اتلاف حرارت.
دارای لولای ساخته شده از استنلس استیل که قابلیت نگهداری درب در حالت های مختلف را داراست .
مجهز به سوپاپ اطمینان و نوع مقاوم در برابر اسید ها و گاز های حاصل از احتراق
دارای محفظه احتراق و آگزوز از ورق استنلس استیل AISI ۳۰۹ (درجه نسوز) به ضخامت ۲ میلیمتر
دارای آبکش پرسی تعبیه شده جهت پخت برنج بدون نیاز به خارج کردن برنج جهت آبکشی
دارای فریم و شاسی از استنلس استیل درجه AISI ۳۰۴
دارای فیلتر و گاورنر در مسیر ورودی اصلی گاز
نمای دیگ های مکعب با فوم پلی یورتان عایق و مقاوم سازی شده
قابلیت استفاده از گاز شهری یا گاز مایع
دارای ۴ پایه قابل تنظیم
قابلیت مونتاژ و ديمونتاژ (نصب و جدا سازی)

تابه گردان در دو سایز ۹۰ و ۱۲۰ لیتری



مشخصات فنی

نوع مصرف: گازی

توان: ۲۴ الی ۳۳ کیلووات

دارای محفظه پخت با دیواره به ضخامت ۲ میلیمتر و کفه ی ۱۰ میلیمتر از جنس استنلس استیل ۳۰۴

بکارگیری تکنولوژی نسوز و نچسب خاص جهت پوشش محفظه ی پخت

دارای شاسی، بدنه، لولا، محفظه احتراق و اگزاست تماما از جنس استنلس استیل ۳۰۴

مجهز به شیر ترموکوپل دار و جرقه زن اروپایی

دارای برنر تیوبی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین

دارای درب دو جداره با عایق هوا

دارای عایق بندی پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر با دانسیته ۱۲۸

فربخار پز ایستاده

ابعاد: ۲۰۵ * ۱۰۰ * ۱۰۰ سانتی متر



مشخصات فنی

جنس: استیل ۳۰۴ نگیر

نوع عایق: پشم سرامیک

نوع پایه: قابل رگلاژ

دستگیره: دو عدد

نوع برنز: خطی

کانال توزیع بخار یکنواخت: دارد

فر خشک ایستاده

ابعاد: ۲۰۵ * ۱۰۰ * ۱۰۰ سانتی متر



مشخصات فنی

جنس: استیل ۳۰۴ نگیر

نوع پایه: قابل رگلاژ

دستگیره: یک عدد

قابلیت جایگذاری ۱۰ عدد بنماری ۷۱ پانچ

دارای دو عدد فن قدرتمند جهت ایجاد

گردش هوا

ماشین ظرفشویی هودتایپ انوکسان مشخصات فنی



مدل: BYM102T - BYM102H - BYM102HT - BYM102

ابعاد: ۷۴۰*۷۴۳*۱۵۴۰ میلی‌متر

تعداد بشقاب: ۱۰۸۰

قدرت: ۸۷ کیلووات

کنترل پنل: الکترونیکی

برنامه: ۳

حالت سریع شستشو: ۶۰ ثانیه

حالت نرمال شستشو: ۱۲۰ ثانیه

حالت آهسته شستشو: ۱۸۰ ثانیه

دمای آب شستشو: ۵۵ درجه سانتی‌گراد

ظرفیت تانک: ۲۹/۶ لیتر

ورودی آب: ۴/۳ اینچ

فشار ورودی آب: ۲-۴ بار

دمای ورودی آب: ۴۵ درجه سانتی‌گراد

ماشین ظرفشویی هودتایپ انوکسان مشخصات فنی

مدل: BYM102S - BYM102ST

ابعاد: ۷۶۰*۷۹۰*۱۴۷۰ میلی‌متر

تعداد بشقاب: ۱۰۸۰

قدرت: ۱۱/۳ کیلووات

کنترل پنل: الکترونیکی مکانیکی

برنامه: ۳

حالت سریع شستشو: ۶۰ ثانیه

حالت نرمال شستشو: ۱۲۰ ثانیه

حالت آهسته شستشو: ۱۸۰ ثانیه

دمای آب شستشو: ۵۵ درجه سانتی‌گراد

ظرفیت تانک: ۲۹/۶ لیتر

ورودی آب: ۴/۳ اینچ

فشار ورودی آب: ۲-۴ بار

دمای ورودی آب: ۴۵ درجه سانتی‌گراد



ماشین ظرفشویی انوکسان مشخصات فنی



مدل: BYK220 بدون خشک کن - BYK220 - K70 - BYK270 - K90

ابعاد مدل ۱: ۱۸۰۰*۸۰۰*۱۷۵۰ میلی‌متر

ابعاد مدل ۲: ۲۰۲۰*۸۰۰*۲۲۵۰ میلی‌متر

ابعاد مدل ۳: ۲۰۲۰*۸۰۰*۲۴۵۰ میلی‌متر

ظرفیت: ۱۶۰۰-۲۲۰۰ بشقاب

ظرفیت رک: ۹۰-۱۲۰

توان: ۳۴-۴۱-۴۷ کیلووات

ظرفیت گرمایی:

شستشوی اصلی: ۸ کیلووات

خشک کن: ۱۲ کیلووات

بوایلر: ۲۴ کیلووات

وزن: ۳۸۰-۴۴۸-۴۴۸ کیلوگرم

توضیح: این دستگاه در سری مدل های BYK270 و BYK360 نیز موجود است.

ماشین ظرفشویی انوکسان مدل Flight مشخصات فنی

مدل: ۵ مدل Flight (۳۰۰ - ۳۶۰ - ۴۵۰ - ۵۲۰ - ۶۰۰)

ابعاد ۱: ۱۷۶۰*۸۸۰*۱۷۶۰ میلی‌متر

ابعاد ۲: ۱۷۶۰*۸۸۰*۳۳۵۰ میلی‌متر

ابعاد ۳: ۱۷۶۰*۸۸۰*۳۷۰۰ میلی‌متر

ابعاد ۴: ۱۷۶۰*۸۸۰*۴۳۰۰ میلی‌متر

ابعاد ۵: ۱۷۶۰*۸۸۰*۴۶۵۰ میلی‌متر

ظرفیت به ترتیب: ۳۰۰۰ - ۳۶۰۰ - ۴۵۰۰ - ۵۲۰۰ - ۶۰۰۰

توان: ۳۹/۵ - ۴۱ - ۴۲/۵ - ۴۴/۴ - ۵۶ کیلووات

ظرفیت گرمایی:

شستشو: ۱۲ کیلووات

بوایلر: ۲۴ کیلووات

ویژگی هایی پردازشی: شستشو و آبکشی مجدد





اِشَل
ESHHEL

گروه طراحی و اجرای
آشپزخانه صنعتی و سازه های استیل

میز کار وسط استیل

ابعاد: ۸۵*۶۵*۹۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- تقویت توسط پی وی سی صفحه رویه میز
- جنس پایه ها از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴
- کلاف زیر صفحه از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل ۳۰۴
- جنس پاتروکی از ورق ۰/۸ میل خشدار استنلس استیل ۳۰۴
- دارای پایه های استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانتی متر



میز کار با رویه پلی اتیلن

ابعاد: ۸۵*۶۵*۱۵۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- تقویت توسط پی وی سی صفحه رویه میز
- جنس پایه ها از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴
- کلاف زیر صفحه از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل ۳۰۴
- جنس پاتروکی از ورق ۰/۸ میل خشدار استنلس استیل ۳۰۴
- دارای پایه های استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانتی متر



میز کار کنار استیل

ابعاد: ۸۵*۶۵*۹۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- تقویت توسط پی وی سی صفحه رویه میز
- جنس پایه ها از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴
- کلاف زیر صفحه از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل ۳۰۴
- جنس پاتروکی از ورق ۰/۸ میل خشدار استنلس استیل ۳۰۴
- دارای پایه های استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانتی متر



میز ظروف کثیف

ابعاد: ۸۵*۶۵*۱۵۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- جنس پایه ها از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴
- کلاف زیر صفحه از پروفیل ۳۰*۳۰ استنلس استیل ۳۰۴
- جنس پاتروکی از ورق ۱ میل خشدار استنلس استیل ۳۰۴
- دارای پایه های استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانتی متر
- دارای حفره در کنار میز با فرم فرورفته به سمت داخل پرس شده جهت تخلیه بهتر



● سینک



سینک تک لگن کابین دار

ابعاد: _

مشخصات فنی

- جنس بدنه استیل
- درب به صورت لولایی یا کشویی

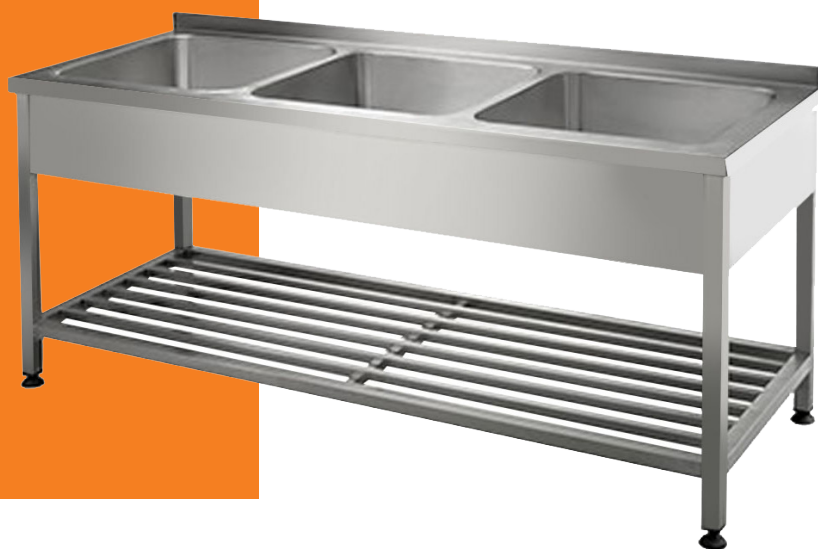
سینک دو لگن کابین دار

ابعاد: ۸۵*۶۵*۱۵۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- جنس بدنه استیل
- درب به صورت لولایی یا کشویی





سینک سه لگن بدون کابین

ابعاد: ۹۰*۶۵*۱۹۰ سانتی متر

مشخصات فنی

- دارای پشتی جهت جلوگیری از ترشح آب
- دارای پایه های قابل تنظیم
- دارای سه لگن
- جنس بدنه استیل

سینک دو لگن بدون کابین

ابعاد: _

مشخصات فنی

- دارای چرخ ترمزدار
- دارای لگن پرسی
- جنس بدنه استیل



وان (تانک) شستشو

ابعاد: ۸۵*۶۵*۱۵۰ سانتی متر



مشخصات فنی

- شاسی از پروفیل ۴۰*۴۰ استنلس استیل ۳۰۴
- بدنه استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت حداقل ۱ میلی‌متر
- پاتروکی های خش دار به ضخامت ۰/۸ میلی‌متر
- پاتروکی تقویت شده با پروفیل های استیل
- دارای پایه های استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانتی متر



مشخصات فنی

بازو های سردخانه صنعتی از ورق گالوانیزه
قفسه انبار سردخانه با ضخامت ۲ میلی متر طول از ۱ تا ۲٫۷ متر
تحمل بار در هر طبقه قفسه سردخانه Refrigeration shelving از ۲۰۰ تا ۶۰۰ کیلوگرم
کفپوش پینل پانچ شده سردخانه صنعتی از ورق گالوانیزه با ضخامت ۱٫۵ میلی متر
کف پایه ها قفسه بندی سردخانه ای از ورق گالوانیزه با ضخامت ۲ میلی
قفسه سردخانه صنعتی از جنس ورق گالوانیزه و مقاوم در برابر زنگ زدگی
قابلیت شستشو قفسه بندی سردخانه ای با آب در سردخانه صنعتی
نصب سریع و آسان قفسه انبار سردخانه



چلیک زباله

مشخصات فنی

جنس: استیل
درب: دارد
چرخ: قابل سفارش

چلیک نگهداری حبوبات

مشخصات فنی

جنس: استیل
درب: دارد
چرخ: قابل سفارش



چلیک نگهداری سیخ کباب

مشخصات فنی

جنس: استیل
درب: قابل سفارش
چرخ: قابل سفارش



● کانتر



کانتر گرم

ابعاد: ۸۵*۸۰*۱۵۰ سانتی متر

مشخصات فنی

دارای ریل و رف
دارای نور مخفی با قابلیت درج لوگو شرکت
تمام استیل ۳۰۴
قابلیت جایگذاری ۴ عدد بنماری ۷۱

کانتر سرد

ابعاد: ۸۵*۸۰*۱۵۰ سانتی متر

مشخصات فنی

دارای ریل و رف
دارای نور مخفی با قابلیت درج لوگو شرکت
تمام استیل ۳۰۴





کانتر قاشق و چنگال

مشخصات فنی

جنس بدنه: استیل



کانتر ساده

مشخصات فنی

جنس بدنه: استیل

شاسی از پروفیل استیل ۳۰۴، عرض کانتر ۷۰ سانتیمتر

دارای رویه صداگیری شده از pvc دانسیته بالا

اجاق پلوپز صنعتی

ابعاد: ۲۰۵ * ۱۰۰ * ۱۰۰ سانتی متر



مشخصات فنی

واحد مصرف: مترمکعب بر ساعت

مصرف گاز شهری: ۲/۸ میلی بار

دستگاه: ۳۰ ورودی گاز: GAS OUTLET ۳/۴

فاصله نصب خروجی لوله از سطح زمین: MM AFFL

شاسی دستگاه ساخته شده از ورق ۳۰۴ Stainless steel

به ضخامت ۰/۸ میلیمتر

دارای شعله های ریخته گری با چدن داکتیل ونرمالایز

شده جهت مقاومت حرارتی و مکانیکی بالاتر

استفاده از شیرهای فشار قوی برای تولید حجم بالای

شعله دارای صفحه روی چدنی ریخته گری شده از

جنس چدن نشکن استاندارد

اجاق چهار شعله مبله فردار / کابین دار

ابعاد: ۸۵ * ۹۰ * ۹۰ سانتی متر



مشخصات فنی

ساخت بدنه داخلی و خارجی دستگاه از ورق استنلس استیل خش دار استیل ۰/۸ میل

دارای صفحه رویه پرسی استیل جهت بالا رفتن طول عمر دستگاه و جلوگیری از نفوذ آب و مواد غذایی به زیر شعله ها و نیز سهولت در شستشو و نظافت

ساخت کابین تماما از ورق استنلس استیل ۰/۸ میل در قسمت زیر

دارای ۴ عدد شیر ترموکوپل اروپایی با شمک متصل شده به شیر به صورت مستقل، توان خروجی ۴۰mbar

دارای چدن خاکستری مقاوم در برابر ضربات و آبکاری شده برای جلوگیری از پوسیدگی و زنگ زدگی با طراحی و آرم مخصوص

دارای درب پرسی یک تکه (دستگیره و لولای فدر دار) طرح دار

دارای ۴ عدد ولوم تنظیم شعله اروپایی بر روی شیر ها

دارای پایه های استنلس استیل با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانت و مقاوم در برابر نیروهای افقی و عمودی

دارای لولا و دستگیره

دارای شیر ترموکوپل دار و ترموستاتیک جهت تنظیم دمای فر برای پخت انواع غذا با خروجی شمک مستقل



کباب پز تابشی اتوماتیک زرین

ابعاد: ۲۰۰ * ۶۲ * ۱۶۵ سانتی متر

مشخصات فنی

پخت انواع کباب و جوجه کباب

پخت کباب آبدار و مغز پخت

ظرفیت پخت: ۷۵۰ سیخ در ساعت

امکان تغییر و جابه جایی سیخ قبل از ورود به مرحله پخت

مصرف گاز بسیار پایین و استفاده حداکثری از انرژی

سرامیک های نسوز کانادایی apogee کانادا

سینی مرتفع جهت کباب های پخته شده در نتیجه راحتی اپراتور

کاربری آسان جهت اپراتور

قیمت بسیار مناسب و تضمین قیمت از لحاظ کمیت و کیفیت در برابر هر کباب پز دیگر

دارای نشان استاندارد ملی ایران

پخت یکنواخت

دارای ولوم برای کنترل سرعت پخت

بدون دود

بدن کامل استیل

استفاده از موتور کاملاً بروز و قدرتمند

استفاده از برق ۲۲۰ ولت

فر پخت ترکیبی رشنال iCombi Pro مدل ۱۰ سینی

ابعاد: ۸۵۰*۸۴۲*۱۰۱۴ میلی متر



مشخصات فنی

- جنس استیل
- برند دستگاه رشنال
- تعداد سینی: ۱۰
- دسته بندی: ۱/۱
- تعداد وعده غذایی در روز: ۸۰-۱۵۰
- مدل ها: برقی و گازی
- عرض: ۸۵۰ میلی متر
- عمق: ۸۴۲ میلی متر
- ارتفاع: ۱۰۱۴ میلی متر
- اطلاعات مدل برقی:
- وزن: ۱۲۷ کیلوگرم
- مصرف برق: ۱۸/۹ کیلووات
- اطلاعات مدل گازی:
- وزن: ۱۵۵ کیلوگرم
- مصرف برق: ۰/۹ کیلووات

فر پخت ترکیبی رشنال iCombi Pro مدل ۱۰ سینی

ابعاد: ۱۰۷۲*۱۰۴۲*۱۰۱۴ میلی متر



مشخصات فنی

- جنس استیل
- برند دستگاه رشنال
- تعداد سینی: ۱۰
- دسته بندی: ۲/۱
- تعداد وعده غذایی در روز: ۱۵۰-۳۰۰
- مدل ها: برقی و گازی
- عرض: ۱۰۷۲ میلی متر
- عمق: ۱۰۴۲ میلی متر
- ارتفاع: ۱۰۱۴ میلی متر
- اطلاعات مدل برقی:
- وزن: ۱۷۹ کیلوگرم
- مصرف برق: ۳۷/۴ کیلووات
- اطلاعات مدل گازی:
- وزن: ۱۹۲ کیلوگرم
- مصرف برق: ۱/۵ کیلووات

فر پخت ترکیبی رشنال iCombi Pro مدل ۲۰ سینی

ابعاد: ۸۷۷*۹۱۳*۱۸۰۷ میلی متر



مشخصات فنی

جنس استیل

برند دستگاه رشنال

تعداد سینی: ۲۰

دسته بندی: ۱/۱

تعداد وعده غذایی در روز: ۱۵۰-۳۰۰

مدل ها: برقی و گازی

عرض: ۸۷۷ میلی متر

عمق: ۹۱۳ میلی متر

ارتفاع: ۱۸۰۷ میلی متر

اطلاعات مدل برقی:

وزن: ۲۶۳ کیلوگرم

مصرف برق: ۳۷,۲ کیلووات

اطلاعات مدل گازی:

وزن: ۲۸۴ کیلوگرم

مصرف برق: ۱,۳ کیلووات

فر پخت ترکیبی رشنال iCombi Pro مدل ۲۰ سینی

ابعاد: ۱۰۸۰*۱۱۱۷*۱۸۰۷ میلی متر



مشخصات فنی

جنس استیل

برند دستگاه رشنال

تعداد سینی: ۲۰

دسته بندی: ۲/۱

تعداد وعده غذایی در روز: ۳۰۰-۵۰۰

مدل ها: برقی و گازی

عرض: ۱۰۸۰ میلی متر

عمق: ۱۱۱۷ میلی متر

ارتفاع: ۱۸۰۷ میلی متر

اطلاعات مدل برقی:

وزن: ۳۳۶ کیلوگرم

مصرف برق: ۶۷/۹ کیلووات

اطلاعات مدل گازی:

وزن: ۳۷۹ کیلوگرم

مصرف برق: ۲/۲ کیلووات

قرص فر رشنال

مشخصات فنی

قرص قرمز: برای شستشوی دستگاه
قرص آبی: برای نگهداری و رسوب زدایی
قرص سبز: این قرص دستگاه فر پخت ترکیبی
رشنال که برای نسل جدید icombi pro
دستگاه های مدل ۲۰۱۱ به بالا که به روز رسانی
شده اند؛ عرضه شده است. این قرص برای
حفظ بهداشت، شستشو و سلامت دستگاه دارای
اهمیت بالایی می باشد.

* قابل ذکر است که هر بسته قرص قرمز شامل
۱۰۰ عدد قرص و هر بسته قرص آبی و سبز
شامل ۱۵۰ عدد قرص برای استفاده می باشند.



مشخصات فنی

هود مرکزی اسکلت با پروفیل استیل به ابعاد ۳۰*۳۰، ۲۰*۳۰ ساخته شده از ورق ۳۰۴ stainless steel خش دار به ضخامت ۸/۰ میلیمتر دارای فیلتر ۴ لایه آلومینیومی متحرک برای چربی زدایی و ۱۰۰٪ قابل شستشو دارای چراغ های تونلی پلی کربنات ضد اسید و چربی با مقاومت حرارتی بالا



هود دیواری

مشخصات فنی

هود مرکزی اسکلت با پروفیل استیل به ابعاد ۳۰*۳۰، ۲۰*۳۰ ساخته شده از ورق ۳۰۴ stainless steel خش دار به ضخامت ۸/۰ میلیمتر دارای فیلتر ۴ لایه آلومینیومی متحرک برای چربی زدایی و ۱۰۰٪ قابل شستشو دارای چراغ های تونلی پلی کربنات ضد اسید و چربی با مقاومت حرارتی بالا





خلال کن صنعتی مدل VC65MS

ابعاد: ۶۵*۳۲/۵*۵۳/۵ سانتی متر

مشخصات فنی

توان: ۷۵۰ وات

ولتاژ: ۲۲۰

وزن: ۲۸/۲ کیلوگرم

ابعاد جعبه: ۶۵*۳۲/۵*۵۳/۵ سانتی متر



غذا ساز Bowl Cutter Series

مشخصات فنی

مدل ها: ۱۸۷۱-FC - ۱۲۷۱-FC - ۸۷۱-FC - ۵۷۱-FC

قدرت به ترتیب مدل: ۸۰۰ - ۸۰۰ - ۱۵۰۰ - ۱۵۰۰ وات

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

سرعت: ۱۵۰۰ - ۱۷۲۵ RPM

ظرفیت: ۵ - ۸ - ۱۲ - ۱۸ لیتر

وزن تقریبی: ۲۱/۵ - ۲۱/۸ - ۲۷/۹ - ۲۹/۳۰ کیلوگرم

ابعاد بر اساس مدل:

۶۷*۴۳/۵*۴۳/۵ سانتی متر

۶۷*۴۳/۵*۴۳/۵ سانتی متر

۷۹/۵*۴۵/۵*۴۹/۵ سانتی متر

۷۹/۵*۴۵/۵*۴۹/۵ سانتی متر



یخساز رستورانی

ابعاد: در مشخصات فنی

مشخصات فنی

در دو مدل ۱۰۰ و ۲۰۰ کیلویی

ظرفیت: ۲۰۰ کیلویی

ابعاد: ۱۵۰*۷۳*۱۲۶ سانتی متر

ارتفاع با چرخ: ۱۶۳ سانتی متر

ظرفیت: ۱۰۰ کیلویی

ابعاد: ۱۳۲*۶۵*۱۱۳ سانتی متر

ارتفاع با چرخ: ۱۴۲ سانتی متر

مشخصات دیگر:

کمپرسور کالترن تایلند

جنس بدنه: استیل

مجهز به چهار چرخ (۲ متحرک، ۲ ترمز دار)

تابلو برق مناسب از بهترین لوازم موجود در بازار

کنتاکتور هیوندای یا ال اس کره

رله ها: فیندر ایتالیایی

تایمر: آتونیکس تایوان

یخساز برند NTF مدل SL50

ابعاد: ۳۸۷ * ۴۷۰ * ۶۰۷ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۲۸ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۶ کیلوگرم

نوع قالب: مکعبی

خنک کننده: R452A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۲۷۰ وات

وزن تقریبی: ۳۱ الی ۳۷ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل SL90

ابعاد: ۵۵۰* ۶۶۰* ۹۷۰ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۴۶ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۲۵ کیلوگرم

نوع قالب: مکعبی

خنک کننده: R452A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۴۵۵ وات

وزن تقریبی: ۴۶ الی ۵۴ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل SL۲۶۰

ابعاد: ۷۸۰ * ۶۴۰ * ۱۱۸۵ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۱۰۰ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۶۰ کیلوگرم

نوع قالب: مکعبی

خنک کننده: R۴۵۲A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۸۷۰ وات

وزن تقریبی: ۷۴ الی ۸۶ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل SL350

ابعاد: ۸۸۰* ۷۸۵* ۱۲۴۵ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۱۵۵ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۶۵ کیلوگرم

نوع قالب: مکعبی

خنک کننده: R404A - R452A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۱۴۰۰ وات

وزن تقریبی: ۱۱۸ الی ۱۳۹ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل SLT ۱۷۰

ابعاد: ۵۵۰* ۷۲۰* ۸۸۰ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۸۵ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۲۰ کیلوگرم

خنک کننده: R۴۵۲A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۵۵۰ وات

وزن تقریبی: ۵۹ الی ۶۷ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل D90

ابعاد: ۵۰۰ * ۶۳۰ * ۹۲۰ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۴۴ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

ظرفیت: ۱۲ کیلوگرم

خنک کننده: R4۵۲A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۴۵۰ وات

وزن تقریبی: ۶۶ الی ۷۴ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل CV ۳۰۵

ابعاد: ۵۴۰ * ۶۱۵ * ۹۲۵ میلی متر



مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۱۴۰ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

خنک کننده: R۴۵۲A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۱۴۰۰ وات

وزن تقریبی: ۷۳ الی ۸۳ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل D30

ابعاد: ۵۶۸* ۷۹۹* ۸۱۷ میلی متر



مشخصات فنی

کشور سازنده: ایتالیا

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۱۴۰۰ وات

وزن تقریبی: ۷۳ الی ۸۳ کیلوگرم

یخساز برند NTF مدل CV ۹۵۰

ابعاد: ۸۰۵ * ۵۰۵ * ۷۷۰ میلی متر

مشخصات فنی

ظرفیت تولید: ۴۰۰ کیلوگرم در ۲۴ ساعت

کشور سازنده: ایتالیا

خنک کننده: R۴۵۲A

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

قدرت: ۳۰۰۰ وات

وزن تقریبی: ۱۱۳ الی ۱۲۴ کیلوگرم



● خلال کن



خلال کن ایستاده کارن مشخصات فنی

جنس بدنه: پروفیل، فولاد و آلومنیوم
جنس تیغ: استیل فنی (نگیر) ضد زنگ
ویژگی های دیگر: دارای چهار پایه ثابت پروفیلی
کورس حرکتی: ۲۰ سانتی متر
ابعاد صفحه تیغ: ۱۶ در ۱۶ سانتی متر

خلال کن رومیزی کارن مشخصات فنی

جنس بدنه: آلومنیوم و محور ها فولاد
جنس تیغ ها: استیل فنی ضد زنگ (نگیر)
کورس حرکتی: ۲۰ سانتی متر
ابعاد صفحه تیغ: ۱۶*۱۳ سانتی متر



● خلال کن



خلال کن پدالی آراد بزرگ مشخصات فنی

جنس بدنه: پروفیل، فولاد و آلومینیوم

جنس تیغ ها: استیل فنی ضد زنگ (نگیر)

جنس کانال: استیل ضد زنگ

ابعاد صفحه تیغ: ۲۴*۲۴ سانتی متر

کورس حرکتی شونه ای: ۳۰ سانتی متر

خلال کن ایستاده اهرمی مشخصات فنی

جنس بدنه: ترکیب فولاد و استیل



● خلال کن

خلال کن فلکه ای



مشخصات فنی

جنس بدنه: ترکیب فولاد و استیل

پوست کن سیب زمینی



مشخصات فنی

- موتور تک فاز ۲ اسب بخار کلاژدار ۵۰ هرتز ۱۴۰۰ دور در دقیقه از نوع مرغوب
- ظرفیت اسمی ۷۰۰ کیلوگرم در ساعت و هر بار شارژ ۲۰ کیلوگرم
- بدنه خارجی از استیل نگیر مات ۳۰۴ نمره ۱ به قطر ۵۰ سانتیمتر و ارتفاع ۱ متر و ابعاد کلی ۵۲×۱۲۵ سانتیمتر (جهت استحکام بیشتر بدنه در قسمت بالا و پایین دستگاه برجستگی و فرو رفتگی بعرض ۸ سانتی متر ایجاد می گردد.)
- گیربکس ۲ اسب بخار نوع VH ایرانی
- انتقال قدرت از موتور به گیربکس کوبل مستقیم می باشد.
- درب آلومینیومی مصرفی در قسمت دهانه ورودی و خروجی از آلومینیوم ریخته گری شده و سنگین به ضخامت حداقل یک سانتیمتر بطوری که هنگام کار کردن باز نشود، درب ورودی و خروجی توسط رنگ الکترواستاتیک رنگ آمیزی می گردد.
- صفحه پوست گیر متحرک از جنس آلومینیوم به ضخامت حداقل ۱ سانتیمتر ریخته گری شده همراه با ۱ عدد گوشواره متصل به آن در قسمت زیر به ضخامت یک میلیمتر از جنس استنلس استیل جهت خروج ضایعات استفاده می شود و روی صفحه آسیاب از چسب و سیلیس آلمانی بعنوان سنباده استفاده می گردد.
- شفتی که به محور پوست کن متصل می شود از استیل نگیر می باشد.
- دارای ۴ پایه آلومینیوم با رنگ الکترو استاتیک (ضد خش) ریخته گری شده با رینگ مقاوم و قابل ریگلاژ میباشد.
- هر دستگاه دارای یک عدد صفحه پوست گیر متحرک بعنوان یدک بین ۴ عدد پایه تسمه کشی شده و با کیسه نایلون حبابدار ضربه گیر بسته بندی می شود.
- مجهز به لوله تخلیه فاضلاب به قطر ۱۰ سانتیمتر از نوع فشار قوی.
- دیواره بدنه داخلی از ورق استنلس استیل نگیر پانچ خورده به ضخامت ۴/۰ میلیمتر می باشد فاصله بین مرکز پانچ ها اسانتیمتر.
- شاسی داخل پوست کن که موتور به آن وصل میشود از جنس آلومینیوم می باشد.
- درب ورودی و صفحه آسیاب دستگاه براحتی برای شستشو باز و بسته شود .
- مجهز به کلید ۲ وضعیتی برگردان استاندارد. (۱۶ آمپر)
- دستگاه دارای دو شاخه و کابل حتما سیم ارت داشته باشد و به سیستم وصل باشد .
- کابل برق مصرفی ۳×۵/۱ افشان به متر اژ ۳ متره

سیخ گیر رومیزی

ابعاد: ۴۰*۵۰*۸۰ سانتی متر

مشخصات فنی

ابعاد دستگاه ۴۰*۵۰*۸۰ سانتی متر

قدرت موتور: ۱/۵ اسب بخار

ابعاد وزن خروجی کباب: ۵۰ تا ۲۵۰ گرم

ظرفیت خروجی: ۷۰۰ سیخ در ساعت

جنس بدنه: استیل

شمارشگر اتوماتیک: دارد

سیستم کارکرد دستگاه: هیدرولیک

وزن دستگاه: ۸۰ کیلوگرم

برق مصرفی: تک فاز

ولتاژ: ۲۲۰ ولت

سیستم گرمایش قالب: المنت

مدت زمان کار مداوم: ۴ ساعت

سنسور: دارد

تعداد سنسور: ۱

ظرفیت مخزن گوشت: ۱۰ کیلوگرم

ظرفیت مخزن روغن: ۱۲ لیتر

جنس شاسی: پروفیل آهن ۳ در ۳ سنگین

کلید قطع اضطراری: دارد

شیر برقی ساخت: تایوان



سیخ گیر مبله

ابعاد: ۹۰*۵۰*۴۷ سانتی متر



مشخصات فنی

دارای سه راهی استیل جهت مکش بمنظور

جلوگیری از تغییر رنگ و خشک شدن کباب

دارای قالب فلت آلومینیوم پی ال سی

برق مصرفی ۲۲۰ ولت ۵۰ هرتز

ظرفیت ۷۰۰ سیخ در ساعت

حجم مخزن روغن ۳۰ لیتر

عملکردهیدرولیک

وزن ۱۰۰ کیلوگرم

الکتروموتور ۱/۵ اسب

● اره استخوان بر



اره استخوان بر

ابعاد: ۱۰۰*۵۰*۴۵ سانتی متر

مشخصات فنی

توان موتور: ۷۱ - ۷۵

ولتاژ: ۲۲۰

سرعت برش: ۱۶

دور موتور: ۱۴۰۰

ابعاد برش: ۱۹*۳۰

طول تیغه: ۱۸۲

وزن: ۴۹

کباب پز ریلی

ابعاد: ۱۹۵*۶۳*۱۶۵ سانتی متر

مشخصات فنی

ظرفیت پخت ۷۰۰ سیخ کوبیده در ساعت

کنترل یکنواخت درجه حرارت

راندمان بالای سوخت و هزینه گاز پایین

عدم نیاز به آشپز ماهر

عدم ایجاد دود

امکان پخت انواع کباب، جوجه، کباب برگ، چنجه و ..

بدنه تمام استیل

استفاده از سرامیک های نسوز Apogee کانادا

استفاده از اینورتر (Drive) و موتور مرغوب

استفاده از برق ۲۲۰ ولت تک فاز



کباب پز سنتی

ابعاد: ۲۰۰*۶۵*۸۵ سانتی متر

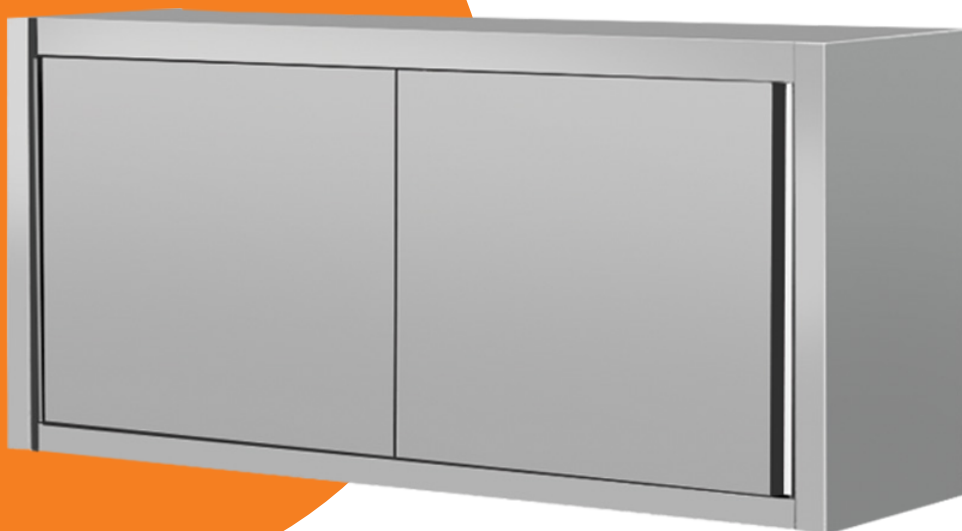


مشخصات فنی

ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ خش دار به ضخامت ۱ میلی‌متر و اسکلت فولادی به ضخامت ۵/۲ میلی‌متر
سینی آب در سر تا سر کباب پز به عمق ۵ سانتی متر ورق استنلس استیل ۳۰۴
چدن های نشکن ۶ ضلعی
دارای برنرهای (شعله) یک پارچه فولادی
شیرهای گاز فشار قوی استاندارد

کابینت دیواری

ابعاد: ۶۰*۳۰*۱۵۰ سانتی متر



مشخصات فنی

بدنه استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت حداقل ۱/۰ میلی‌متر
دارای دستگیره‌های استنلس استیل ۳۰۴ پرسی توکار اروپایی
دارای ریل و غلظک وارداتی اروپایی جهت دربها
دارای طبقات مقاوم تقویت شده با اسکلت پروفیل
دارای ریل درب طراحی شده از قسمت بالا

کابینت آبچکان دیواری



مشخصات فنی

جنس بدنه: استیل

آبچکان سیار

ابعاد: ۱۸۰*۷۰*۹۰ سانتی متر



مشخصات فنی

اسکلت ساخته شده از جنس Stainless steel ۳۰۴ با پروفیل ۴۰*۴۰
کلاف ساخته شده با پروفیل (Stainless steel ۳۰۴ ۲۵*۲۵ دور تا دور طبقات)
دارای پایه های ۴۰*۴۰ استیل اروپایی با قابلیت رگلاژ تا ۶ سانت و مقاوم در برابر نیروهای افقی و عمودی
دارای ۳ طبقه با احتساب سقف



شبکه آبرو

مشخصات فنی

جنس: استیل

پروژه‌های انجام شده

Performed Projects

شرکت مائده
شرکت پگاه
بانک آینده
خانه ی نیاوران
رستوران علا (سرای علا)
کترینگ رجا
رستوران تانتونی
آکادمی ملی المپیک
شرکت نهاده برکت سرافراز
شرکت کاوه سودا
شرکت متانول کاوه
شرکت کربنات سدیم کاوه
دانشگاه امامی شهید بهشتی
نان روز
کافه رستوران د پروژه
شرکت داروسازی شفاگستران الرضا
حدید مبتکران
شرکت قطب شیمی
بانک مرکزی
رستوران روبی
رستوران روبل
...و

داروسازی تسنیم
صنایع دارویی فارمد
آماده لذیذ
صبا آرمه
مطبخ قاجاریه
می ماس
شنزار
سوپاپ ساوه
کارگزاری آگاه
رستوران سینسیر
ایرانخودرو
شرکت دانه
آماد بهین ایرانیان
کافه بیزینس
رستوران حیات
خانه ی زعفرانیه
گالریا برگر
رستوران بارکد
شرکت مدی تک سیس
رستوران فرانسوی ایران مال
وسکافه
رستوران هستوران

اِشِل
ESHEL

گروه طراحی و اجرای
آشپزخانه صنعتی و سازه های استیل

