

# The History Of Zafre Zenderood

## مختصری در مورد گروه زفره زنده رود

گروه تولیدی و صنعتی زفره زنده رود از سال ۱۳۷۵ فعالیت خود را در زمینه تولید انواع فرهای کابینتی شیرینی پزی در شهر اصفهان شروع کرد و در ادامه راه به تولید انواع ماشین آلات و ملزومات مورد نیاز آشپزخانه های صنعتی، فست فودها، رستوران ها و تجهیزات سفارشی در صنایع غذایی پرداخت. همچنین این شرکت به دلیل بهره گیری از قشر دانشگاهی به عنوان مدیران اجرایی، واحد تحقیق و توسعه مورد قبولی را جهت بهبود مستمر محصولات خود فراهم نموده است.

سرلوحه این شرکت رسیدن به بالاترین سطح کیفیت در زمینه تولید انواع ماشین آلات صنایع غذایی با بهره گیری از به روزترین تجهیزات فنی جهت صادرات به کشورهای مختلف دنیا می باشد و گواه این مدعا صادرات متعدد به کشورهای همسایه از جمله عراق، عمان، کردستان عراق، افغانستان و تاجیکستان می باشد. لازم به ذکر است تمامی محصولات ارائه شده توسط این شرکت دارای مجوز استاندارد از دولت جمهوری اسلامی ایران می باشد.

We, Zafre Zendeirood Manufacturing & Industrial Group, began to manufacture a variety of cake-baking in-cabinet ovens in Esfahan in 1996 and continued to manufacture a variety of machinery and equipment needed for industrial kitchens, fast food, restaurants as well as customized equipment for food industries. Additionally, thanks to the contribution made by university executives, we created a quality research and development center to continually improve and upgrade our products. Our goal is to attain the highest quality standards in manufacturing food industries machinery and equipment benefiting from the state-of-the-art technology and equipment for export to all countries in the world.

To support our claim we have a good record of exports to such neighbouring countries of Iraq, Oman, Kurdistan, Afghanistan and Tajikistan.

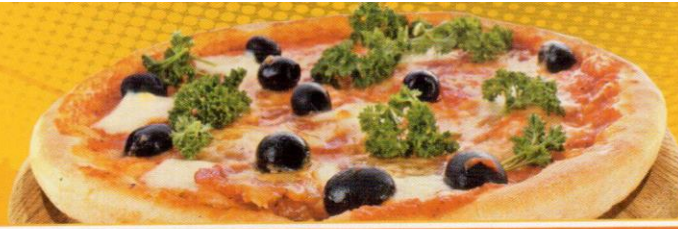
It must be reminded that all our products are licensed for quality standards by the Islamic Republic of Iran.

مجموعه شرکه الانتاجیه و صناعیه زفره زنده رود تاسست منذ ۱۹۹۶ و بدات فی مدینه اصفهان فعالیتها فی مسار انتاج انواع الافران المکعبه لطحی انواع الحلویات و داومت علی خدمتها فی طریق تولید انواع المکائن و ملزومات المطابخ الصناعیه و المطاعم و الاکلات الجاهزه ( مثل فست فود و بیتر) و تلبیه احتیاجات و الادوات الاحتیاطیه الیها. هذه الشرکه الصناعیه مع قدرتها استفادت من الجامعین و المهندسین فی اداره المصانع و التحقیقات الی صارت مورد انظار الزبائن لانها تعمل و بصورة مستمره لاصلاح و تحسین انتاجها. غایه هذه الشرکه الوصول الی اعلى المستویات فی انتاج انواع المکائن الکترونیه و المکانیکیه لصناعه الاغذیه و انتاج احداث التجهیزات الفنیه و التکنولوجیه لصناعات المصدرة الی دول متعدده فی العالم و الدلیل علی ذلك الاجهزه الی صدرتها الی الدول المجاوره مثل العراق و عمان و کردستان العراق و افغانستان و تاجیکستان و من الجدير بالذكر ان جمیع ما تنتجه هذه الشرکه لديها تأیید استاندارد الدولی من الجهات المختصه فی جمهوریه الاسلامیه الایرانیه.



# Pizza Oven

Model MIM3-1500



## Pizza Oven Model MIM3-1500

This oven is used for baking pizza with adjustable temperature from ambient temperature to 400 C, conveyor speed adjustable from 2 minute to 20 minutes cooking time, self contained heating system, provides extended conveyor with exit and entry shelf fitted with conveyor end stop. This oven has such good insulation that you can use the top of the oven as table. This oven fitted with a handle for producing unbalanced hot air pressure on top and below the pizza pan.

### Technical Specifications

Overall Dim (cm): 210×105×106 (L×W×H)

Cooking dimension: 150×76 (L×W)

Voltage: 220 v / 50 Hz

Power: 550 w

Gas consumption: 2.3 m3/h

Capacity (20.5 cm dimeter pies

Per hour): 150 pizza



## دستگاه فر پیتزا ریلی مدل MIM3-1500

این دستگاه به دلیل دارا بودن طراحی منحصر به فرد، توانایی تنظیم مقدار دمش هوای گرم به زیر و روی نوار را دارد و امکان پخت انواع پیتزای خمیر نازک و ضخیم را با بهترین کیفیت امکان پذیر می سازد. همچنین عایق بندی فشرده از پشم سنگ سبب جلوگیری از هدر رفتن حرارت شده و از سطح بالایی دستگاه می توان به عنوان میز کار نیز استفاده نمود.

### مشخصات فنی

ابعاد کلی به سانتیمتر: ۲۱۰ × ۱۰۵ × ۱۰۶ (طول × عرض × ارتفاع)

ابعاد محفظه پخت به سانتیمتر: ۱۵۰ × ۷۶ (طول × عرض)

ولتاژ برق: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

توان مصرفی: ۵۵۰ وات

مصرف گاز: ۲/۳ متر مکعب در ساعت

ظرفیت پخت در ساعت: ۱۵۰ پیتزا با قطر ۲۰/۵ سانتیمتر

بدنه مستحکم از جنس استینلس استیل

مشعل برقی خودکار با سیستم ایمنی استاندارد

سیستم کنترل دما و سرعت نوار به صورت دیجیتال

نوار نقاله کاملاً بهداشتی و ساخته شده از استینلس استیل

## جهاز فرن ذات شريط متحرك

### موديل MIM3-1500

لما يحتويه هذا الجهاز من تصاميم متميزة و امکانيه تنظيم مستوى الحراره في أعلى و أسفل الشريط و امکانيه تحضير مختلف انواع البيتزا عجينه الرقيقه و السميكه و بجموده عاليه. ايضاً يحتوي على عازل مضغوط مصنوع من صوف الحجر مما يؤدي الى عدم أهدر الحراره الفرن. يتم استخدام السطح العلوي للجهاز كطاولة عمل.

### المواصفات الفنية

الأبعاد الاجماليه بالسانتيمتر:

۲۱۰ × ۱۰۵ × ۱۰۶ (الطول × العرض × الارتفاع)

ابعاد غرفه التحضير بالسانتيمتر: ۱۵۰ × ۷۶ (الطول × العرض)

التيار الكهربائي: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

القدره الاستهلاكيه: ۵۵۰ وات

استهلاك الغاز: ۲/۳ متر مكعب في الساعه

الهيكل المستحکم صنع من الاستنلس استیل

مشعل كهربائي اتوماتيكي مع نظام السلامه مطابق للمواصفات

نظام ديگيتال لمراقبه الحراره و سرعه الشريط

الشريط الناقل صحي تماماً و صنع من الاستنلس استیل





# Pizza Oven

## Model MIM2-1000

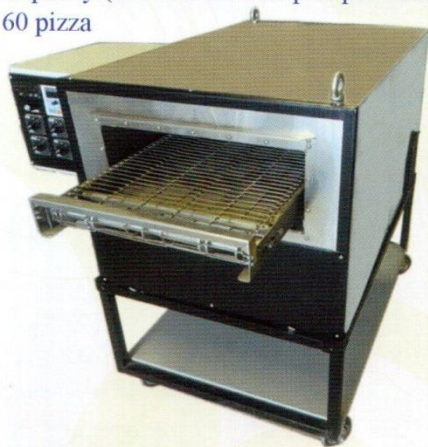


### Pizza Oven Model MIM2-1000

This oven is used for baking pizza with adjustable temperature from ambient temperature to 400 C, conveyor speed adjustable from 2 minute to 20 minutes cooking time, self contained heating system, provides extended conveyor with exit and entry shelf fitted with conveyor end stop. This oven fitted with a handle for producing unbalanced hot air pressure on top and below the pizza pan.

### Technical Specifications

Overall Dim (cm): 150×100×110 (L×W×H)  
Cooking dimension: 100×50 (L×W)  
Voltage: 220 v / 50 Hz  
Power: 800 w  
Gas consumption: 2.0 m3/h  
Capacity (20.5 cm diameter pies per hour):  
60 pizza



### دستگاه فر پیتزا ریلی مدل MIM2-1000

این دستگاه به دلیل دارا بودن طراحی منحصر به فرد، توانایی تنظیم مقدار دمش هوای گرم به زیر و روی نوار را دارد و امکان پخت انواع پیتزای خمیر نازک و ضخیم را با بهترین کیفیت امکان پذیر می سازد. همچنین عایق بندی فشرده از پشم سنگ سبب جلوگیری از هدر رفتن حرارت می شود. ویژگی ممتاز این دستگاه توانایی پخت همبرگر بدون نیاز به ظرف و به صورت گریل می باشد.

### مشخصات فنی

ابعاد کلی به سانتیمتر: ۱۵۰ × ۱۰۰ × ۱۱۰ (طول × عرض × ارتفاع)  
ابعاد محفظه پخت به سانتیمتر: ۱۰۰ × ۵۰ (طول × عرض)  
ولتاژ برق: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
توان مصرفی: ۸۰۰ وات  
مصرف گاز: ۲ متر مکعب در ساعت  
بدنه مستحکم از جنس استینلس استیل  
مشعل برقی خودکار با سیستم ایمنی استاندارد  
سیستم کنترل دما و سرعت نوار به صورت دیجیتال  
نوار نقاله کاملاً بهداشتی و ساخته شده از استینلس استیل  
ظرفیت پخت در ساعت: ۶۰ پیتزا با قطر ۲۰/۵ سانتیمتر

### جهاز فرن ذات شريط متحرك لتحضير البيتزا

### البيتزا موديل MIM2-1000

لما يحتويه هذا الجهاز من تصاميم متميزة و امكانيه تنظيم مستوى الحراره فى أعلى و أسفل الشريط و امكانيه تحضير مختلف انواع البيتزا العجينه الرقيقه و السميكه و بجموده عاليه. ايضاً يحتوى على عازل مضغوط مصنوع من صوف الحجر مما يؤدى الى عدم أهدر الحراره الفرن و مما يميز هذا الجهاز امكانيه تحضير الهمبرغر المشوى بدون الحاجه الى وعاء.

### المواصفات الفنية

الأبعاد الاجماليه بالسانتيمتر:  
۱۵۰ × ۱۰۰ × ۱۱۰ (الطول × العرض × الارتفاع)  
ابعاد غرفه التحضير بالسانتيمتر: ۱۰۰ × ۵۰ (الطول × العرض)  
التيار الكهربائى: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
القدره الاستهلاكيه: ۸۰۰ وات  
استهلاك الغاز: ۲ متر مكعب فى الساعه  
الهيكل المستحکم صنع من الاستنلس استيل  
مشعل كهربائى اتوماتيكي مع نظام السلامه مطابق للمواصفات  
نظام دييجيتال لمراقبه الحراره و سرعه الشريط  
الشريط الناقل صحى تماماً و صنعت من الاستنلس استيل



# Two-tier Display Counter Warmer



## Two-tier Display Counter Warmer

Used for warming fried chicken, fish, french fries to retail. It has two tiers with separate heating systems. The lower tier is equipped with a humidity control system and the upper tier is dry. Also it is equipped with a safety system to prevent electrical shock. All parts are made from stainless steel 304. Equipped with automatic and manual water feed system.

## Technical Specifications

Overall Dim (cm): 146×68×82 (L×W×H)  
Body: AISI 304 18/8 (1/5 mm thickness)  
Voltage: 220 v / 50 Hz  
Amp: 4/3 A  
Capacity: 5 trays in two tier  
Equipped with water temperature indicator  
For lower tier



## دستگاه گرمخانه رومیزی مخصوص کنتاکی

این دستگاه به منظور گرم نگهداشتن مواد غذایی سرخ شده از قبیل انواع مرغ، ماهی، سیب زمینی و ناگت مورد استفاده می باشد. دستگاه دارای دو طبقه با سیستم حرارتی مجزا می باشد که طبقه پایین به صورت مرطوب و بالا به صورت خشک می باشد. همچنین دستگاه مجهز به سیستم محافظ جان در برابر برق گرفتگی نیز می باشد. تمامی قسمت های دستگاه از استینلس استیل مرغوب و بدنه از ورق به ضخامت ۱/۵ میلیمتر می باشد. دستگاه مجهز به سیستم تغذیه آب خودکار و دستی می باشد.

## مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر: ۱۴۶ × ۶۸ × ۸۲ (طول × عرض × ارتفاع)  
جنس بدنه: ورقه استینلس استیل به ضخامت ۱/۵ میلیمتر  
ولتاژ برق: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
آمپر: ۴/۳ آمپر  
ظرفیت: ۵ سینی در دو طبقه  
مجهز به نمایشگر دمای آب برای طبقه پایین

## جهاز تسخين يوضع على الطاولة خاص للكنتاكي

يستخدم هذا الجهاز بهدف الحفاظ على المواد الغذائية المقلية ساخنة على سبيل المثال مختلف انواع الدجاج والسمك والبطاطا المقلية والناجيتس. يحتوى الجهاز على طبقتان مع نظام حرارى منفصل الطبقة السفلية تعمل بشكل رطب والعلوية بشكل جاف. ايضاً يحتوى على نظام للمحافظة على الحياة ضد الصعق الكهربائى. تم صنع جميع اجزاء هذه الجهاز من الاستنلس استيل ذات جودة والهيكل تم انتاجه من الورق بسماكة ۱/۵ ملليمتر. الجهاز مزود بنظام تغذية المياه الى ويدوى.

## المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجية بالسانتيمتر:  
۱۴۶ × ۶۸ × ۸۲ (الطول × العرض × الارتفاع)  
نوع الهيكل: ورق استنلس استيل ۱۸/۸ - ۳۰۴ بسماكة ۱/۵ ملليمتر  
التيار الكهربائى: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
الأمبير: ۴/۳ أمبير  
الحجم: ۵ صوانى على طبقتان  
مزودة: بمؤشر مستوى المياه للطبقة السفلية





# Automatic Seasoning Machine



## Automatic Seasoning Machine

This machine is used for marinating chickens for fried chickens. The machine's tank is made of stainless steel 304 with 1 mm thickness. Also the machine is equipped with especial o-ring. The coupling is of strong stainless steel.

## Technical Specifications

Overall Dim (cm): 97 × 50 × 100 (L × W × H)  
Body: AISI 304 18/8 (1 mm thickness)  
Voltage: 220 v / 50 Hz  
Power: 200 w  
Amp: 2/3 A  
R.P.M: 60



## دستگاه مریناژور

این دستگاه جهت مرینه کردن تکه های مرغ برای پخت مرغ کنتاکی مورد استفاده قرار می گیرد. مخزن دستگاه تماماً از ورق استینلس استیل مرغوب با ضخامت ۱ میلیمتر می باشد و درب دستگاه مجهز به ارینگ مخصوص مواد غذایی است. همچنین دستگاه مجهز به کوپلینگ های مقاوم از جنس استینلس استیل می باشد.

## مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر: ۹۷ × ۵۰ × ۱۰۰ (طول × عرض × ارتفاع)  
جنس بدنه: ورقه استینلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۱ میلیمتر  
ولتاژ برق: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
آمپر: ۲/۳ آمپر  
توان مصرفی: ۲۰۰ وات  
تعداد دور در دقیقه: ۶۰



## جهاز مریناژور

يستخدم هذا الجهاز لخلط قطع الدجاج لتحضير الكنتاكي مخزن الجهاز صنع من اوراق الأستنلس استیل ذات جودة بسماكة ۱ ملیمتر و بوابه الجهاز مزودة بواشر خاص بالمواد الغذائية. ايضاً هذا الجهاز مزود به كوپلینج مقام من نوع الأستنلس استیل.

## المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجية بالسانتيمتر:  
۹۷ × ۵۰ × ۱۰۰ (الطول × العرض × الارتفاع)  
نوع الهيكل: ورق استنلس استیل ۱۸/۸ - ۳۰۴ بسماكة ۱ ملیمتر  
التيار الكهربائي: ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
الأمبير: ۲/۳ أمبير  
القدرة الاستهلاكية: ۲۰۰ وات  
الدوران في الدقيقة: ۶۰



# Breading/ Sifter Table



## Breading/Sifter Table

Used for breading of chickens for fried chicken and also for sifting breading powder. It consists of a table, an electrical sifter unit, 3 ABS pans, 2 stainless steel baskets & buckets & a stainless steel pan to collect undesirable powder. The sifting system is rotary with a superior performance to vibrating alternative.

## Technical Specifications

Overall Dim (cm): 150×85×90 (L×W×H)

Body: AISI 304 18/8 (1/5 mm thickness)

Voltage: 220 v / 50 Hz

Power: 350 w



## میز پر دینک دپل

این دستگاه جهت پودر زدن به تکه های مرغ کنتاکی و همچنین الک کردن آرد کنتاکی به کار می رود. این دستگاه شامل یک میز استیل، سه عدد لگن پودر، دو عدد سطل و توری استیل، یک لگن استیل برای پودرهای زائد و یک دستگاه الک برقی آرد می باشد. سیستم الک آرد به صورت جارویی بوده که راندمان بهتری نسبت به نمونه های لرزشی دارد.

## مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر :

۱۵۰ × ۸۵ × ۹۰ (طول × عرض × ارتفاع)

جنس بدنه : ورقه استینلس استیل به ضخامت ۱/۵ میلیمتر

ولتاژ برق : ۲۲۰ ولت - ۵ هرتز

توان مصرفی : ۳۵۰ وات



## طاولة پردینک دپل

يستخدم هذا الجهاز لتبيل قطع الدجاج لتحضير دجاج الكنتاكي و ايضا يستخدم لنخل طحين الكنتاكي . هذا الجهاز يحتوى على طاولة استيل و عدد ثلاثة وعاء بودره و عدد اثنان سطل (دلو) و شبك من الاستيل و وعاء استيل واحد للبودره المتبقية و جهاز كهربائي واحد لنخل الطحين و نظام نخل الطحين على طريقه التكنيس . فهذه المحصله افضل بكثير بالمقارنه من العينات الأهترازيه .

## المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجيه بالسانتيمتر:

۱۵۰ × ۸۵ × ۹۰ (الطول × العرض × الارتفاع)

نوع الهيكل : ورق استنلس استيل ۱۸/۸ - ۳۰۴ بسماكة ۱/۵ ميلمتر

التيار الكهربائي : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

القدرة الاستهلاكيه : ۳۵۰ وات



# Single Door Freezer



## Single Door Freezer & Refrigerator

This attractive unit is used to keep food stuff freeze or fresh in mini markets, restaurants. Fast food and groceries. We can also advertise your brand on the sides of unit..

## Technical Specifications

Overall Dim (cm): 60×60×202 (L×W×H)  
 Internal Dim (cm): 45×48×159 (L×W×H)  
 Net. Volume: 350 L  
 Compressor: Tecomse or Danfuss  
 Refrigerant : R134A  
 Isolation: polyurethane  
 Evaporator: plane & pull out  
 Internal body: ABS sheet  
 Condenser: Piping below shelves(freezer),  
 Pull-out condenser (refrigerator)  
 External body: carbon steel with electro  
 Static painting  
 Shelf: 5 Pcs. Non-Adjustable (freezer),  
 Adjustable (refrigerator)  
 Glass: 3-layer(freezer), 2-layer (refrigerator)  
 Tempered, Thermo-glass  
 Door with aluminum frame.  
 Voltage: 220 v / 50 Hz  
 Power: 5 Kwh/24h(freezer),  
 4.08 Kwh/24h4 (refrigerator)

## فریزر و یخچال ایستاده تک درب

این دستگاه با ظاهری زیبا جهت نگهداری انواع مواد غذایی به صورت کاملاً بهداشتی در سوپر مارکت ، رستوران ، فست فود ، فروشگاه های مواد غذایی و ... مورد استفاده می باشد . همچنین این شرکت توانایی تولید این محصول را با تبلیغات شرکت شما بر روی بدنه ، دارا می باشد .

## مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر : ۶۰ × ۶۰ × ۲۰۲ ( طول × عرض × ارتفاع )  
 ابعاد داخلی به سانتیمتر : ۴۵ × ۴۸ × ۱۵۹ ( طول × عرض × ارتفاع )  
 حجم داخلی : ۳۵۰ لیتر  
 نوع کمپرسور : تکامسه (فریزر) ، دانفوس (یخچال)  
 عایق : فوم پلی یورتان  
 اواپراتور : لوله کشی داخل طبقات ( فریزر ) ، مفتولی با گردش هوای اجباری ( یخچال )  
 کندانسور : مفتولی با گردش هوای اجباری  
 جنس بدنه داخل : ورق ABS  
 جنس بدنه داخل : ورق آهن با پوشش الکترواستاتیک  
 طبقات قابل تنظیم : فریزر ندارد ، یخچال دارد  
 نوع شیشه درب : سه جداره (فریزر) ، دوجداره (یخچال) حاوی گاز عایق  
 ولتاژ برق : ۲۲۰ ولت - ۵ هرتز  
 توان مصرفی : ۵ کیلووات (فریزر)، ۴/۰۸ کیلووات (یخچال) در شبانه روز





# Single Door Refrigerator



## فريزر و ثلاجه عمودى باب واحد

هذه الجهاز جميله المظهر للمحافظه على مختلف انواع المواد الغذائيه فهي صحيه ويتم استخدامها فى البقالات و المطاعم و مطاعم الوجبات السريعه و متاجر المواد الغذائيه و .... و توجد امكانيات لدى الشركه بان نقوم بأننتاج الثلاجات ووضع اعلانات شركتكم على المنتج .

## المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجيه بالسنتيمتر: ٦٠ × ٦٠ × ٢٠٢ (الطول × العرض × الارتفاع)

الأبعاد الداخليه بالسنتيمتر: ٤٥ × ٤٨ × ١٥٩ (الطول × العرض × الارتفاع)

الحجم الداخلى : ٣٥٠ لتر

نوع الكمبرسور : دانفوس لو تكامسه

الغاز المبرد : R134A

العازل : فوم بلى يورتان

الابوراتور : نشر الانابيب داخل الطبقات ( فريزر ) ، بليتى مع دوران

الهواء الأجبارى ( ثلاجه )

الكدانسور : مفتول مع دوران الهواء الأجبارى

نوع الحوض الداخلى : ورق ABS

نوع الهيكل الخارجى : ورق من الحديد مغطى بالكترواستاتيک

الطبقات القابله للتنظيم : لايوجد ( فريزر ) ، يوجد ( ثلاجه )

نوع زجاجه البوابه : ثلاثه جدارين تحتوى على غاز عازل ( فريزر )

ذو جدارين تحتوى على غاز عازل ( ثلاجه )

التيار الكهربائى : ٢٢٠ ولى٢٠ - ٥٠ هرتز

القدره الاستهلاكيه : ٥ كيلووات ( فريزر ) ، ٤/٠٨ كيلووات ( ثلاجه )

فى الساعه على مدار الساعه





# Pizza Dough Roller



## فمير پهن کن مخصوص پیتزا (رومیزی)

این دستگاه جهت پهن کردن خمیر پیتزا به شکل دایره و به قطر دلخواه مورد استفاده می باشد. این دستگاه دارای ۲ ردیف غلطک جفتی با قابلیت تنظیم فاصله در بالا و پایین بوده که عمل پهن کردن خمیر را به بهترین وجه انجام می دهد. بدنه دستگاه از ورق استینلس استیل بهداشتی و غلطک ها از جنس تفلون می باشد.

## مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر :

۵۵ × ۵۰ × ۶۳ (طول × عرض × ارتفاع)

جنس بدنه : ورق استینلس استیل ۱/۵ میلیمتر

ولتاژ برق : ۲۲۰ ولت - ۵ هرتز

آمپر مصرفی : ۲/۵ آمپر

وزن : ۲۵ کیلوگرم



## Pizza Dough Roller

Used to spread pizza dough in circular shapes and desired diameter, equipped with two pairs of rollers with adjustable distance on the top and bottom of machine for enhanced performance. The body is made of stainless steel 304 and rollers are made of PTFE.

## Technical Specifications

Overall Dim (cm): 55×50×63 (L×W×H)

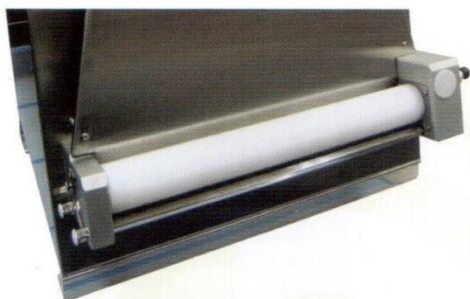
Body: AISI 304 18/8 (1/5 mm thickness)

Voltage: 220 v / 50 Hz

Amp: 2/5 A

Weight: 25 kg

Roller: two pairs of PTFE



## جهاز لتعريض العجين خاص لتحضير البيتزا على الطاولة

يستخدم هذا الجهاز لتعريض عجينة البيتزا بشكل دائري وبالأحجام المطلوبة. يحتوى هذا الجهاز على دورين من المدحله المزدوجيه مع امكانيه تنظيم المسافه فى الأعلى والأسفل لکی تقوم بعملية تعريض العجين بأفضل شكل ممكن. هيكل الجهاز صنع من ورق استنلس استیل الصحى و المدحله مصنوعه من نوع التفلون.

## المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجيه بالسانتيمتر:

۵۵ × ۵۰ × ۶۳ (الطول × العرض × الارتفاع)

نوع الهيكل : ورق استنلس استیل ۱/۸ - ۳/۴ بسمكه ۱/۵ ميليمتر

التيار الكهربائى : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

الأمبير : ۲/۵

الوزن صافى : ۲۵ كيلو غرام



# Stainless Steel Counter-top Fried Potato Dump Station



## Stainless Steel Counter-top Fried Potato Dump Station

Zafre slanted display warmer fabricated from stainless steel with wire tube lamp for keeping warm.

### Technical Specifications

Overall Dim (cm): 79×48×69 (L×W×H)  
Body: AISI 304 18/8 (1/5 mm thickness)  
Voltage: 220 v / 50 Hz  
Power: 600 w



## شوتینگ سیب زمینی

این وسیله جهت نگهداری سیب زمینی سرخ شده در حجم زیاد برای فروش به مشتری مورد استفاده قرار می گیرد. سیستم حرارتی این دستگاه به کمک لامپ رشته ای کار می کند و بدنه دستگاه تماماً از ورق استینلس استیل مرغوب ساخته شده است.

### مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر :  
۷۹ × ۴۸ × ۶۹ (طول × عرض × ارتفاع)  
جنس بدنه : ورقه استینلس استیل  
ولتاژ برق : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
توان مصرفی : ۶۰۰ وات



## شوتینگ البطاطس

هذا الجهاز يستخدم للمحافظة على البطاطس المقلية بكميات كبيرة لبيعها للزبائن. النظام الحراري لهذا الجهاز يعمل بمساعدة لمبة كهربائية و هيكل هذا الجهاز صنع من اوراق الأستنلس استیل ذات جودة عالية.

### المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجية بالسانتيمتر:  
۷۹ × ۴۸ × ۶۹ (الطول × العرض × الارتفاع)  
نوع الهيكل :  
ورق استنلس استیل ۱۸/۸ - ۳۰۴ بسماكة ۱ میلیمتر  
التيار الكهربائي : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز  
القدرة الاستهلاكية : ۶۰۰ وات





## Stainless Steel Counter-top Sandwich Dump Station



### Stainless Steel Counter-top Sandwich Dump Station

Zafre slanted display warmer fabricated from stainless steel with dual shelf, hard coating shelves, adjustable dividers, and display lights, hard coated heated base. It is used for warming sandwich and hamburger. Warming element is wire tube lamp.

### Technical Specifications

Overall Dim (cm): 80×60×80 (L×W×H)  
Body: AISI 304 18/8 (1 mm thickness)  
Voltage: 220 v / 50 Hz  
Power: 1000 w



### شمیتیک سمپرگر

این وسیله جهت گرم نگهداشتن انواع ساندویچ گرم و هبرگر در حجم زیاد برای فروش به مشتری مورد استفاده قرار می گیرد. این دستگاه دارای دو طبقه بوده و سیستم حرارتی آن با لامپ رشته ای کار می کند و بدنه دستگاه تماماً از ورق استینلس استیل مرغوب ساخته شده است. همچنین میله هایی جهت بخش بندی کردن هر قسمت تعبیه شده است.

### مشخصات فنی

ابعاد خارجی به سانتیمتر : ۸۰ × ۶۰ × ۸۰ (طول × عرض × ارتفاع)

جنس بدنه : ورقه استینلس استیل

ولتاژ برق : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

توان مصرفی : ۱۰۰۰ وات



### شوتیج همبرگر

هذا الجهاز يستخدم للمحافظة على مختلف انواع السندويشات و الهمبرغر ساخناً بأعداد كبيرة ليبيها للزبائن معرض الجهاز يحتوى على طبقتان و نظام الحراري يعمل بمساعدة لمبة كهربائية و هيكل هذا الجهاز صنع من اوراق الأستنلس استيل ذات جودة عالية. ايضاً يوجد قضبان لعملية التوزيع السندويش في كل قسم.

### المواصفات الفنية

الأبعاد الخارجية بالسانتيمتر:

۸۰ × ۶۰ × ۸۰ (الطول × العرض × الارتفاع)

نوع الهيكل : ورق استنلس استیل ۱۸/۸ - ۳۰۴ بسماکه ۱ میلیمتر

التيار الكهربائي : ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز

القدرة الاستهلاكية : ۱۰۰۰ وات



# Stainless Steel Pans



## Stainless Steel Pans

We produce a wide range of pans made from stainless steel such as gastronomes, trays, pans, self-service tray, bowl, etc are made from stainless steel AISI 304-18/8 using hydraulic presses.

**ظروف استینلس استیل**  
انواع ظروف ساخته شده از ورق استینلس استیل از قبیل لگن بنماری، سینی، سینی های سرو غذا و کاسه در اندازه و شکل های مختلف موجود می باشد. تمامی ظروف از ورق استینلس استیل ۳۰۴ مرغوب و به کمک پرس های قوی به صورت یک تکه ساخته می شود.



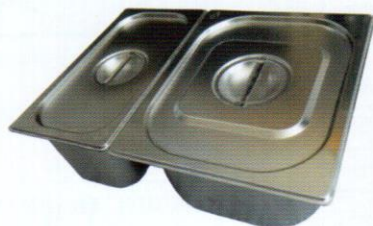
## أواني استنلس استیل

هذا الأواني مصنعة من اوراق الأستنلس استیل مثلاً وعاء (( بنماری ))، الصينية و صواني تقديم الطعام و يوجد طاسة (( وعاء )) باحجام و اشكال متنوعة. جميع هذه الأواني مصنعة من اوراق الأستنلس استیل ۳۰۴ ذات جودة فهو مصنوع بمساعدة الضغط القوی و بقطعة واحدة.



## Gastronome pans

We produce gastronomes, in a variety of sizes and capacities from stainless steel 304 - 18.8.



## ظروف بنماری

ظرف های بنماری ساخته شده از ورق استینلس استیل ۳۰۴ در ابعاد مختلف موجود می باشد.



## Pizza pans

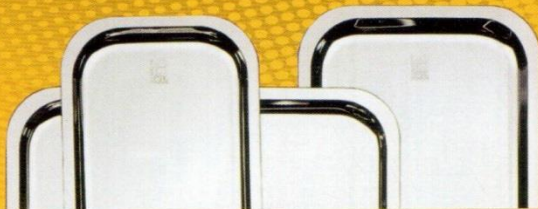
We produce pizza pans in a variety of sizes and shape from Aluminum with non-stick able cover.



## قالب پیتزا

انواع قالب پیتزا ساخته شده از آلومینیوم با پوشش تفلون نجسب و همچنین درب آلومینیومی در سایزهای متفاوت موجود می باشد.





# Stainless Steel Pans

## Gastronome Pans

ظروف بنماری

| Size  | Dimension  | Overall    | Depth (mm)                     |
|-------|------------|------------|--------------------------------|
|       | W × L (mm) | W × L (mm) |                                |
| 1 / 9 | 108 × 176  | 83 × 151   | 100 - 70                       |
| 1 / 6 | 162 × 176  | 137 × 151  | 200 - 150 - 100 - 70           |
| 1 / 4 | 162 × 265  | 137 × 240  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |
| 1 / 3 | 176 × 325  | 151 × 300  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |
| 1 / 2 | 265 × 325  | 240 × 300  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |
| 2 / 3 | 325 × 354  | 300 × 329  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |
| 1 / 1 | 325 × 530  | 300 × 505  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |
| 2 / 1 | 530 × 650  | 505 × 625  | 200 - 150 - 100 - 70 - 40 - 20 |



## Stew Pans

ماهیتابه

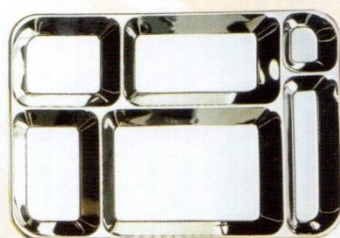
| Bowl Dia. (cm) | Thickness (mm) |
|----------------|----------------|
| 40             | 1 / 5          |
| 56             | 2              |
| 70             | 2              |
| 86             | 2              |



## Pot

دیگ

| Bowl Dia. (cm) | Thickness (mm) |
|----------------|----------------|
| 22             | 1 / 25         |
| 26             | 1 / 25         |
| 30             | 1 / 25         |
| 40             | 1 / 5          |
| 56             | 2              |
| 70             | 2              |
| 86             | 2 / 5          |

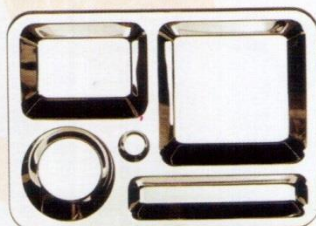


سینی سلف سرویس ۶ خانه  
6-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 30 × 40         | 0/8 , 0/6      |
| 33 × 45         | 0/8 , 0/6      |
| 33 × 50         | 0/8 , 0/6      |

سینی سلف سرویس ۵ خانه  
5-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 28 × 35         | 0/8 , 0/6      |



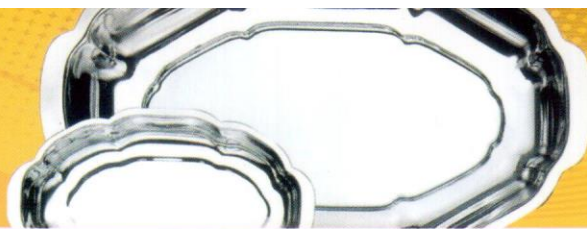
## Bucket

سطل

| Dimensions (cm) | Depth (cm) | Volume (L) |
|-----------------|------------|------------|
| 23              | 23         | 8          |
| 27              | 27         | 12         |
| 29              | 29         | 15         |
| 29              | 29         | 15         |



# Stainless Steel Trays



سینی سلف سرویس ۳ خانه  
3-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm)  |
|-----------------|-----------------|
| 22 × 28         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |
| 25 × 33         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |
| 28 × 35         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |



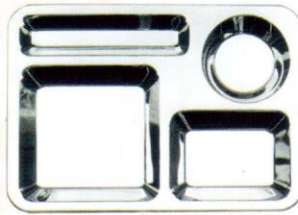
سینی سلف سرویس ۳ خانه  
3-Section Circle Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm)  |
|-----------------|-----------------|
| 22 × 28         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |
| 25 × 33         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |
| 28 × 35         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |



سینی مستطیلی ساده (لبه کوتاه)  
Short Edge Rectangular Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 18 × 25         | 0/6 , 0/4      |
| 22 × 28         | 0/6 , 0/4      |
| 28 × 33         | 0/6 , 0/4      |
| 28 × 35         | 0/6            |
| 30 × 40         | 0/6            |
| 33 × 45         | 0/8 , 0/6      |
| 33 × 50         | 0/8 , 0/6      |

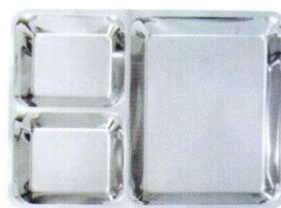


سینی سلف سرویس ۴ خانه  
4-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 22 × 28         | 0/8 , 0/6      |
| 30 × 40         | 0/8 , 0/6      |
| 33 × 45         | 0/8 , 0/6      |

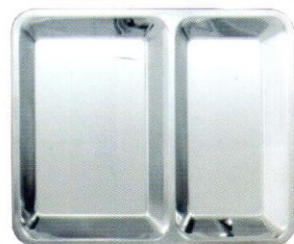
سینی سلف سرویس ۳ خانه  
3-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm)  |
|-----------------|-----------------|
| 22 × 28         | 0/8 , 0/6       |
| 25 × 33         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |
| 28 × 35         | 0/8 , 0/6 , 0/4 |



سینی سلف سرویس ۲ خانه  
3-Section Self-service Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 20 × 25         | 0/6 , 0/4      |
| 22 × 28         | 0/6 , 0/4      |
| 28 × 33         | 0/6 , 0/4      |



سینی مستطیلی ساده (لبه بلند)  
Edge Up Rectangular Tray

| Dimensions (cm) | Thickness (mm) |
|-----------------|----------------|
| 18 × 25         | 0/6 , 0/4      |
| 22 × 28         | 0/6 , 0/4      |
| 28 × 33         | 0/6 , 0/4      |
| 28 × 35         | 0/6            |
| 30 × 40         | 0/6            |
| 33 × 45         | 0/8 , 0/6      |
| 33 × 50         | 0/8 , 0/6      |



انواع دیگر محصولات به صورت سفارشی