



فلدینک
استیل پارس



www.steelpars.net

گروه تجهیزات استیل پارس

01

تجهیزات
کافی شاپ

02

تجهیزات
فست فود

03

تجهیزات
رستوران



تجهیزات فست فود





**نکاتی که در خرید تجهیزات فست فود
بایستی رعایت کنیم.**

۱- دقت در انتخاب تجهیزات فست فود

۲- توجه به کیفیت تجهیزات فست فود

۳- ظرفیت تولید مناسب تجهیزات فست فود

۴- توجه به میزان فروش در خرید تجهیزات

فست فود

۵ نکته مهم در خرید تجهیزات فست فود

تعداد تجهیزات مورد استفاده در فست فود بسیار زیاد است اما شما مجبور نیستید همه آنها را تهیه کنید.

۱- منوی غذایی : اولین نکته ای که هنگام خرید تجهیزات فست فود باید به آن توجه داشته باشید منوی غذایی شماست. شما باید با توجه به منوی غذاییتان تجهیزات لازم را تهیه کنید. مثلا اگر پیتزا جز غذاهای اصلی منوی شما است، باید حتما فر پیتزا صنعتی را تهیه کنید. یا ممکن است شما فقط سرو انواع ساندویچ ها و غذاهای کنتاکی را در فست فود خود انجا دهید، در این صورت باید حتما سرخ کن صنعتی در آشپزخانه رستوران شما وجود داشته باشد.

۲- اندازه فضای در دسترس شما: نکته دوم در هنگام تهیه تجهیزات فست فود، توجه به اندازه مکانی است که شما می خواهید در آن فست فود راه اندازی کنید. قطعا اگر فضای شما کوچک باشد، شما نمی‌توانید فضای زیادی را برای آشپزخانه خود در نظر بگیرید و همه انواع غذاها را نیز در رستوران خود سرو کنید. مثلا برای مکان های کوچک شما بهتر است از وسایل کوچکتر مانند فرهای صنعتی کوچک، سینک یا میز کار با ابعاد مناسب استفاده کنید. آشپزخانه شما نباید فضای زیادی از فست فود شما را بخود اختصاص دهد زیرا محل سرو غذا در این صورت بسیار کوچک می شود و ممکن است مشتریان شما را کاهش دهد.

۳ - جنس وسایل مورد استفاده : سعی کنید در انتخاب جنس مناسب دقت کنید، زیرا تجهیزات فست فود بخصوص تجهیزات پخت غذا و شست و شو بسیار در معرض مواد غذایی و رطوبت و شست و شو هستند. مثلا جنس سینک یا وان شست و شو حتما باید استیل باشد؛ چون بقیه فلزات به مرور زمان دچار زنگ زدگی می‌شوند و شما مجبور می شوید وسایل خود را مجددا تعویض کنید، که مقرون به صرف نیست.



۴- بودجه اولیه : راه اندازی فست فود می تواند بسیار هزینه بر باشد، به این ترتیب اگر شما تازه می خواهید فست فود خود را را بیندازید، بهتر است از برندها و وسایل با قیمت مناسب تر شروع کنید، زیرا ممکن است بدلیل کم تجربگی سود مناسبی از رستوران خود نداشته باشید، و یا در صورت تغییر شغل ضرر و زیان زیادی نبینید. گاهی برای کاهش هزینه ها شما می توانید از وسایل دست دوم موجود در بازار استفاده کنید، نیازی نیست برای راه اندازی فست فود جدید، همه وسایل شما نو باشند.

۵- خدمات پس از فروش : ارائه خدمات پس از فروش توسط کمپانی که تجهیزات مورد نیاز خود را از آنها تهیه می کنید بسیار ضروری است. زیرا شما قیمت گزافی را برای این تجهیزات پرداخت می کنید، به همین دلیل بهتر است آنها را از شرکت هایی تهیه کنید که ضمانت و خدمات پس از فروش خوبی را به شما ارائه می دهند. این خدمات می توانند شامل سرویس چند ماهه، تعویض قطعات یا حتی تعمیر دستگاه های مورد استفاده شما باشند.



تجهیزات مورد نیاز فست فود چه چیزهای هستند؟



یکی از مهمترین اصول برای تجهیز و راه اندازی فست فود تهیه دستگاه ها و ملزومات مناسب میباشد. باید از لیست تجهیزات مورد نیاز فست فود اطلاع کافی داشته باشید.

این دستگاهها موجب بالا بردن کیفیت، سرعت، دقت و جذب حداقل منابع انسانی خواهد شد.



تجهيزات اوليه جهت تاسيس فست فود



خط پیتزا



۱- خمیر گیر

۲- رولر

۳- فر پیتزا

۴- تاپینگ



خط مرغ سوخاری



- ۱- مریناتور
- ۲- بردینگ
- ۳- سرخ کن
- ۴- دیس پلی

خط برگر و ساندویچ



- ۱- گریل
- ۲- چدن
- ۳- تاپینگ
- ۴- تستر

دیگر اقلام مورد نیاز انتخابی:

- اجاق ۲ شعله یا ۴ شعله فست فودی
- کابینت دیواری وزمینی
- کانتر سرد و گرم
- نیز زیرگریلی
- میزکار
- فر اغذیه
- پوستکن
- سینگ دو خانه و چهارخانه
- ظرف پیتزا و دیگر خرده ریزها ...



تعداد وسایلی که در بالا به آن اشاره
شد بستگی به حجم کار شما دارد و
متناسب با اندازه کسب و کارتتان باید
آن را کامل کنید.

