



www.steelpars.net

گروه تجهیزات استیل پارس

01

تجهیزات
کافی شاپ

02

تجهیزات
فست فود

03

تجهیزات
رستوران



لوازم و تجهیزات مورد نیاز رستوران

- اجاق گاز
- فرصنتی
- سرخ کن مخصوص آشپزخانه صنعتی
- آبمیوه گیری صنعتی
- آسیاب برقی صنعتی
- اجاق گاز رومیزی ۴ شعله
- بخارپز
- پوست کن
- تابه گردان
- ترازو
- ترولی آبچکان
- چرخ گوشت
- خلال کن اتوماتیک
- دستگاه اتوماتیک جوجه چوبی
- دستگاه بردینگ
- دستگاه پاستاپز
- دستگاه گوشت ریش کن و مرغ
- دستگاه سبزی خردکن بشقابی
- دستگاه کباب پز تابشی اتوماتیک
- دستگاه گوشت خردکن
- دستگاه مرینیتور
- دستگاه کباب گیر





Restaurant

WWW.STEELPARS.NET

تجهیزات رستوران شامل موارد و دسته های مختلفی میشوند این لوازم و ابزارها به دو دسته پخت سنگین و پخت سبک تقسیم بندی می شوند.

- تجهیزات مورد نیاز برای انبار و سردخانه
- تجهیزات آماده سازی غذا
- لوازم سرو
- تجهیزات دلیوری
- لوازم شستشویی رستوران
- استانداردهای تجهیزات رستوران
- مدیریت هزینه های تجهیزات رستوران



زیر دسته بندی های کلی تجهیزات مورد نیاز رستوران موارد زیر هستند:

- تجهیزات پخت
- ابزارهای کانتیری
- لوازم برودتی و سرمایشی
- دستگاه ظرفشویی صنعتی
- قفسه ها و تجهیزات استیل ذخیره سازی
- کلیه ظروف پذیرایی رستورانی
- هود صنعتی و فن



تجهیزات پخت و پز آشپزخانه و رستوران



- فر کانوکشن
- اجاق گاز
- سرخ کن صنعتی
- گریل روغنی و زغالی
- بخارپز ایستاده
- دستگاه توستر
- کانتنر گرم
- ماکروویو





تجهیزات سرمایشی

مهمترین نکته در انتخاب این دسته از لوازم آشپزخانه شما، میزان نیاز شما به مواد غذایی و بازه‌های تهیه مواد اولیه رستوران شماست. اگر رستوران‌تان در تمام ساعات روز فعالیت دارد و حجم سفارشات شما بالاست حتما نیاز به انبار و یخچال‌های بزرگتری نسبت به رستورانی که در یک وعده فعالیت میکند و حجم سفارشات آن متوسط است خواهید داشت.

- **یخچال** « در انواع مختلف ایستاده و یا درب باز شو ساده قابل تهیه هستند.
- **فریزرها** « فریزرها در سایزهای و مدل های مختلف قابل تهیه یا سفارش هستند.
- **دستگاه یخ ساز** « این دستگاه ها یکی از ملزومات مورد نیاز رستوران می باشد.
- **دستگاه نوشابه ساز** « بسته به سلیقه شخصی، شما میتوانید از دستگاه های نوشابه ساز استفاده کنید و نوشابه را در لیوان به مشتریان خود سرو نمایید

تجهیزات نگهداری و انبار

همانند وسایل سرمایش، هر رستورانی نیازمند لوازمی برای نگهداری از مواد غذایی خود چه برای سرو و چه برای آماده سازی های اولیه است.

- **قفسه ها** « برای تفکیک و دسته بندی مواد غذایی خود استفاده کنید
- **ترولی** « برای سرو غذاها به میهمانان رستوران یا برای جابجای مواد غذایی
- **رک های صنعتی** « مناسب انبار موقت مواد غذایی مانند نان هستند
- **ظروف نگهداری غذا** « برای نگهداری غذاهای خشک یا سس ها استفاده میشوند و دارای درب و کیوم میباشند و از آلوده شدن و هوا خوردن مواد اولیه تا زمان استفاده جلوگیری میکنند
- **رک های خشک کن** « این رک ها همانند باقی رک ها دارای ارتفاع زیاد و عرض کم هستند و برای نگه داری تجهیزات آشپزخانه شما و یا خشک کردن آنها مانند تخته های گوشت و یا چاقوها استفاده میشوند.

لوازم آماده سازی مواد اولیه

- اسلایسرهاي غذا
- ميزهاي آماده سازي
- ميكسرها
- آسیاب ادویه جات
- مخلوط كن سبك



تجهیزات کوچک مورد نیاز آشپزها



- ست چاقو
- تخته‌های برش
- ست‌های قابلمه و آبکش
- ماهیتابه‌ها
- ظروف فر
- همزن دستی
- ملایه و کفگیر آشپزی
- گیره غذا



لوازم نظافت و شستوشو



- دستمال میکرو فیبر
- سینک ظرفشویی سه قسمتی
- مواد شیمیایی ضد عفونی کننده مواد غذایی
- سطل های زباله
- طی و سطل شستشوی زمین
- اسکاچ و اسفنج شستشو
- لوازم و تجهیزات سرویس بهداشتی
- جارو
- ظروف مخصوص نگهدارنده مواد شستشو



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

