

بدینوسله مراتب سپاس خود را از  
همکاری بی دریغ مدیریت شرکت  
مطبخ آرا، جناب آقای بصیری و  
استاد راهنما سرکار خانم زاویه  
ابراز می دارم.

«نازنین معصوم خانی»

## تاریخچه شرکت:

این شرکت با بهره گیری از تجربیات چندین ساله صاحب نظران این صنعت به عنوان یکی از سازندگان آشپزخانه های صنعتی در کشور ایران از سال ۱۳۸۱ فعالیت خود را با نام شرکت تولید آشپزخانه های مطبخ آرا آغاز کرد.

در ابتدا این مجموعه تنها در زمینه ساخت تجهیزات آشپزخانه فعالیت داشت. لیکن با گذشت مدتی کوتاه و با هدف خدمت دهی هرچه بیشتر شرکت زمینه تولید خود را گسترش داده و در حال حاضر نه تنها در زمینه ساخت تجهیزات آشپزخانه های صنعتی بلکه در زمینه تولید تجهیزات هتل و بیمارستان نیز فعالیتهای گسترده ای را آغاز نموده است.

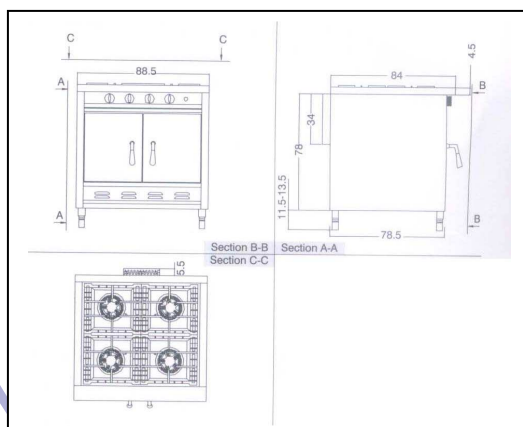
این شرکت با استفاده از کادری مجرب توانسته است با بهره گیری از تجربیات مهندسین و متخصصان باسابقه در زمینه طراحی، ساخت، نصب، و ساماندهی خطوط آشپزخانه تنوع تولید خود را افزایش داده و امروزه بالغ بر ۱۵۰ نوع از انواع محصولات مصرفی در آشپزخانه های صنعتی را تولید نماید. از جمله خدمات جانبی این شرکت مشاوره در طراحی و ارائه نقشه های چیدمان جهت آشپزخانه ها و محاسبه و برآورد اقلام مورد نیاز بر اساس ظرفیت های اعلام شده و ایجاد واحد خدمات پس از فروش را می توان نام برد.

هدف این شرکت بروز آوری هرچه بهتر این صنعت در کشور ایران و حرکت در مسیر استانداردهای جهانی جهت پایداری این صنعت می باشد.

## اجاق گاز چهار شعله فر دار

این وسیله بهترین و عمومی ترین وسیله در پخت ایرانی و فرنگی می باشد طراحی این دستگاه به نحوی است که وجود ۴ شعله در ابعاد متناسب امکان جاییگیری ظروف در کنار هم را براحتی فراهم می سازد وجود ترموستات در بخش زیرین و ترموکوبل و پایلوت گیرانه در کلیه ۴ شعله از مزایای خاص این اجاق می باشد که ضریب ایمنی دستگاه را تا حد بسیار بالایی افزایش میدهد. طراحی این اجاق به نحوی است که بخش زیرین لعابدار بوده و امکان نظافت آن را به راحتی میسر میسازد.

Code	00018
Model	GAS
L	88
W	84
H	90
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Enamel
M <sub>3</sub>	0.66
Total Burner	8000 <sup>B.TU/Hr</sup>
Size of gas inlet	1"
Gass pressare	1/4 pond



### اجاق ماهیتابه گردان

این اجاق جهت آماده سازی سوپ، خورشت، انواع ماهی و کلیه اقلامی که در حجم بالا نیاز به پخت و یا سرخ کردن دارد مورد مصرف دارد. امکان تحرک بخش پخت آن تا ۹۰ درجه باعث می گردد که امکان تخلیه مواد داخلی آن تا حدی افزایش یافته و بتوان مواد داخلی را مستقیماً در داخل ظروف مورد نظر تخلیه نمود.

Code	00022
Model	GAS
L	120
W	84
H	90
Structure	Metal Profile
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Enamel
M <sub>3</sub>	0.9
Total Burner	8000 <sup>B.TU/Hr</sup>
Size of gas inlet	1"
Gass pressare	1/4 pond

### اجاق ۴ شعله بدون فر

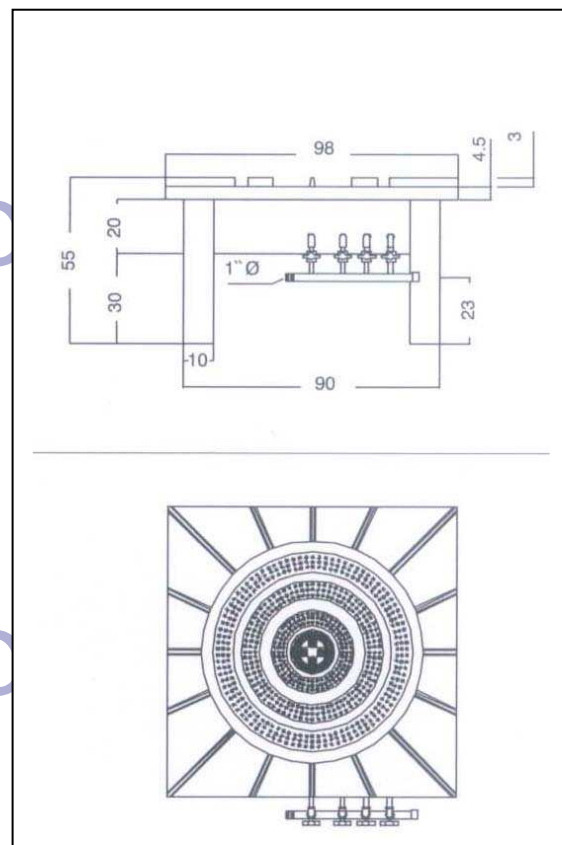
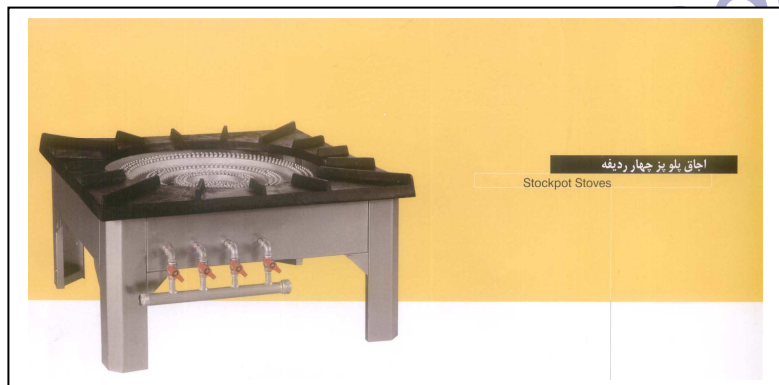
این اجاق تمامی خصوصیات اجاق ۴ شعله فر دار را داراست با این تفاوت که در بخش زیرین فاقد فر می باشد و بجای آن از یک طبقه جهت نگهداری ظروف مرتبط با پخت استفاده گردیده است

Code	00018
Model	GAS
L	88.5
W	84
H	90
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Galvaniserd
M <sub>3</sub>	0.66
Total Burner	50000 <sup>B.TU/Hr</sup>
Size of gas inlet	1"
Gass pressare	1/4 pond

### اجاق پلوپز چهار ردیفه

این اجاق نیز همانند اجاق ۳ ردیفه کاربری های عمومی زیادی در آشپزخانه دارد با این تفاوت که افزایش یک شعله اضافی در این اجاق باعث می گردد که امکان جایگیری دیگهای بزرگتر را جهت پخت فراهم آورد

Code	00017
Model	GAS
L	98
W	98
H	55
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.5
First Burner	17000 B.TU/Hr
Second Burner	36000 B.TU/Hr
Third Burner	58000 B.TU/Hr
Forth Burner	105000 B.TU/Hr
Total	216000 B.TU/Hr
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	2 pond



## اجاق پلوپز ۲ ردیفه

این اجاق کوچک ترین نوع از اجاقهای پلوپز می باشد و جهت آماده سازی دیگ های کوچک جهت پخت کاربری دارد.

Code	00015
Model	GAS
L	45
W	45
H	55.5
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.5
First Burner	17000 B.TU/Hr
Second Burner	36000 B.TU/Hr
Third Burner	58000 B.TU/Hr
Total	111000 B.TU/Hr
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	2 pond

### اجاق پلوپز سه ردیفه

عمومی ترین وسیله پخت در آشپزخانه اجاقهای پلوپز میباشند این اجاق با ظرفیت حرارتی بسیار بالا سبب میگردد که وسیله بسیار مناسبی جهت طبخ انواع خورششت و آماده سازی اولیه برنج باشد. از مزایای این اجاق وجود پایه و اسکلت تمام استیل و قطعات کمکی در اطراف هر پایه به منظور جلوگیری از تابیدگی است.

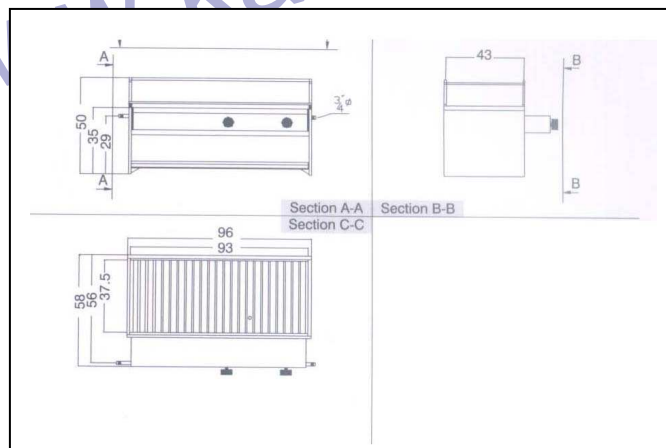
Code	00016
Model	GAS
L	75
W	75
H	55
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.3
First Burner	17000 B.TU/Hr
Second Burner	36000 B.TU/Hr
Third Burner	58000 B.TU/Hr
Total	111000 B.TU/Hr
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	2 pond



## اجاق کباب پز یک متری

این اجاق اصلی ترین وسیله پخت انواع کباب در آشپزخانه می باشد وجود رویه چدنی مجهز به ماهیچه داخلی نه تنها باعث جلوگیری از تابیدگی آن می گردد بلکه بدلیل انتقال حرارتی مناسب بسادگی همانند ذغال عمل می نماید.

Code	00006
Model	-
L	96
W	58
H	35
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.19
Total Burner	57000
Size of gas	1"
Gas pressare	2 pond



### اجاق کباب پز یک متری عرض شصت

این کباب پز علاوه بر خصوصیات کباب پزهای عرض چهل و پنجاه به دلیل افزایش طول کباب پز این امکان را فراهم می سازد تا بتوان کباب را در حجم بالاتر از متعارف را در آن بعمل آورد.

Code	000016
Model	-
L	96
W	78
H	35
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.26
Total Burner	70000
Size of gas	1"
Gas pressare	2 pond

### اجاق کباب پز یک متری عرض پنجاه

این اجاق ضمن برخورداری از کلیه خصوصیات اجاق کباب پز یک متری عرض چهل بدلیل افزایش ابعاد دهنه این امکان را فراهم می سازد تا راندمان بهتری در واحد زمان از آن دریافت گردد.

Code	0008
Model	-
L	96
W	70
H	35
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.23
Total Burner	62000
Size of gas	1”
Gas pressare	2 pond

### اجاق کباب پز یک و نیم متری عرض چهل

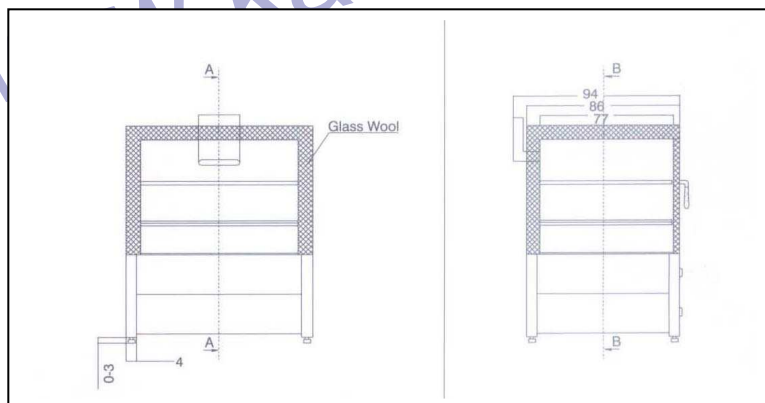
این کباب پز نیز همانند کباب پزهای یک متری می باشد با این تفاوت که به دلیل افزایش طول آن این امکان فراهم است تا راندمان بیشتری در هنگام پخت از این دریافت کرد.

Code	00014
Model	-
L	150
W	58
H	35
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.32
Total Burner	75000
Size of gas	1”
Gas pressare	2 pond

### دمکن یک متری برنج

این کالا بهترین وسیله جهت پخت و دم کردن برنج در حجم بالا می باشد وجود یک طبقه در کف آن و بکارگیری قسمتهایی که باعث گردش هوا در سطوح متفاوت آن می باشد این مزیت را برای کالا بوجود می آورد که به عنوان مناسب ترین و ایمن ترین وسیله برای دم کردن از آن استفاده نمود.

Code	00027
Model	GAS
L	100
W	94
H	124
Structure	Metal Profile
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Galvanized
M <sup>3</sup>	1.1
Total Burner	40000
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	1/4 pond



### فر پیتزایز

این فر بصورت ثابت بوده و در دو مدل ۱۲ و ۹ بشقاب ساخته می شود که در صورت نیاز امکان ساخت آن در ابعاد متفاوت وجود دارد. طبقه موجود داخل آن با آجرهای نسوز پوشیده گردیده است که باعث انتقال حرارت بطور یکسان در کف آن می گردد.

Code	0003
Model	GAS
L	125
W	90
H	60
Structure	Metal Profile
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Galvanized
M <sup>3</sup>	6.7
Total Burner	80000
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	1/4 pond

### اجاق دمکن ۲ متری برنج

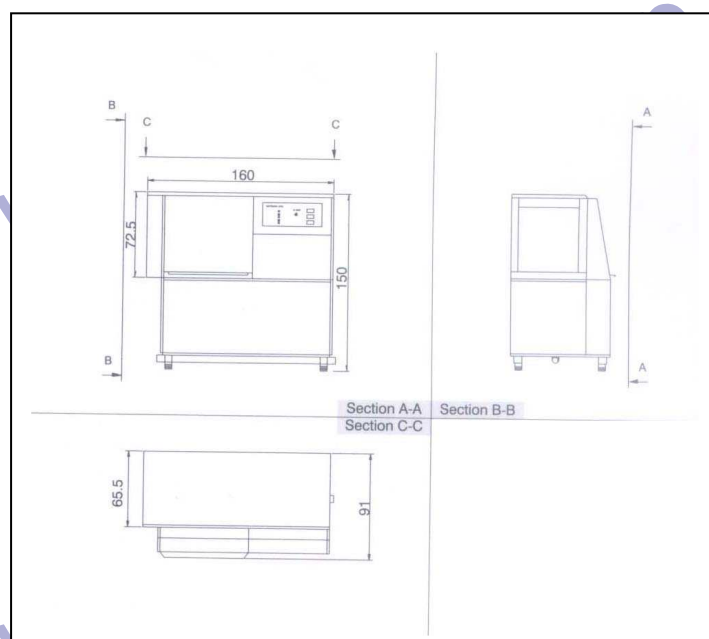
این کالا ضمن برخورداری از کلیه خصوصیات اجاقهای دمکن ۱ متری به دلیل افزایش طول آن سبب گردیده است تا بتوان با ظرفیت ۲ برابر از آن استفاده کرد.

Code	00028
Model	GAS
L	196
W	94
H	124
Structure	Metal Profile
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner	Galvanized
M <sup>3</sup>	2.2
Total Burner	80000
Size of gas inlet	1"
Gas pressare	1/4 pond

### ماشین ظرفشویی ۲۰۰۰ بشقاب

این ماشین بهترین وسیله جهت شستشو در مکان هایی است که به مقدار زیاد نیاز به ظروف تمیز می باشد. سیستم اتوماتیک انتقال سبدها به داخل ماشین از مزایای خاص این دستگاه می باشد.

Code	00033
Model	Elec.
L	160
W	91
H	150
Structure visible surface	Stainless Steel Profile
Visible inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	2.2
Electrical usage	26A
Permitted fuse	32
3 Phase	680HP 50HZ
Capacity	2000 plate/h





### ماشین ظرفشویی ۴۰۰۰ بشقاب خشک کن دار

این ماشین ضمن تمام خصوصیات که ماشینهای ۴۰۰۰ دارند با افزایش یک سیکل جدید شرایطی را مهیا می سازد که با استفاده از هوای گرم در انتهای ظروف خشک شده از ماشین خارج می گردد.

Code	00033
Model	Elec
L	140
W	91
H	230
Structure visible surface	Stainless Steel Profile
Visible inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	5.5
Electrical usage	65A
Permitted fuse	70
3 Phase	680HP 50HZ
Capacity	4000 plate/h

### ماشین ظرفشویی ۴۰۰۰ بشقاب

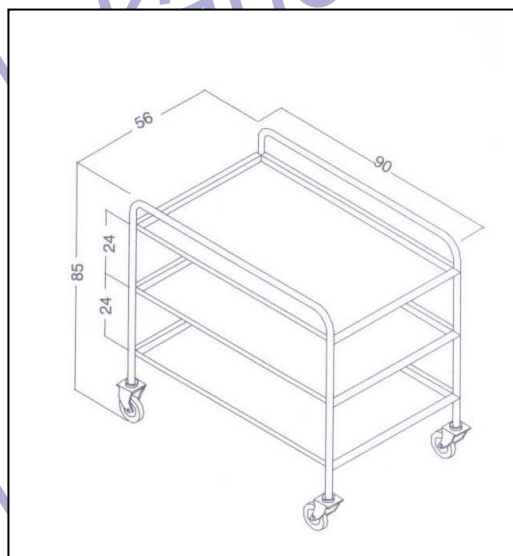
این ماشین کلیه خواص ماشینهای ۲۰۰۰ را داراست با این تفاوت که افزایش یک سیکل شستشوی اضافی ظرفیت شستشو را تا ۴۰۰۰ بشقاب در ساعت افزایش می دهد.

Code	00033
Model	Elec
L	312
W	91
H	150
Structure visible surface	Stainless Steel Profile
Visible inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	4.22
Electrical usage	43A
Permitted fuse	50
3 Phase	680HP 50HZ
Capacity	4000 plate/h

### ترولی حمل ظروف تمیز

عمومی ترین وسیله جابجایی ظروف تمیز از آشپزخانه به سایر قسمتها. این ترولیهها وجود لبه های محدب ایجاد شده در اطراف هر طبقه نه تنها باعث جلوگیری از ریختن ظروف می گردد بلکه امکان نظافت را بر راحتی فراهم می سازد همچنین وجود دو چرخ ترمزدار در عقب نیز عدم امکان تحرک بیش از حد را در سطح شیبدار ایجاد می نماید.

Code	00105
Model	-
L	90
W	56
H	85
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.42



### ترولی حمل ظروف کثیف

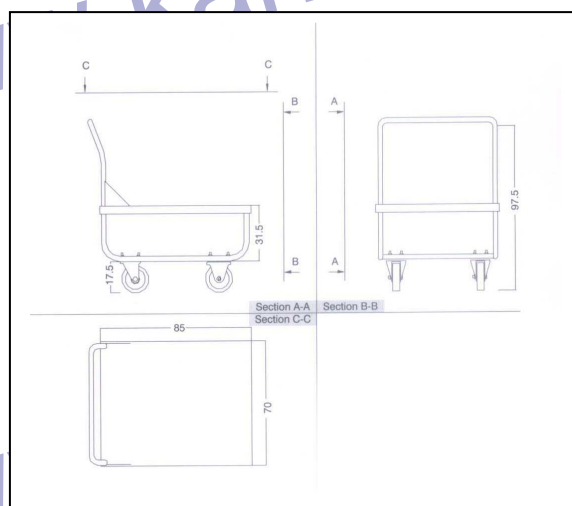
این وسیله جهت جمع آوری ظروف کثیف در سالن ها می باشد وجود دو طبقه با دیواره های بلند اطراف سبب می گردد که به هیچ وجه امکان ریختن نخاله های باقی مانده در ظروف ایجاد نگردد. این ترولی مجهز به ۲ چرخ ترمزدار جهت جلوگیری از حرکت اضافی در سطوح شیبدار می باشد.

Code	00104
Model	-
L	90
W	56
H	85
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.42

## ترولی حمل دیگ

این ترولی مناسب ترین وسیله انتقال دیگ ها از روی اجاقهای زمینی جهت حمل به نقاط مختلف و یا جایگذاری آن در دمکن ها و اجاقهای یکسان میباشد وجود ارتفاع مناسب این ترولی سبب می گردد که بدون بلند کردن بتوان دیگ ها را جابجا نمود.

Code	00106
Model	-
L	85
W	70
H	97.5
Structure	Metal Profile
Visable surface	Metal
Visable inner surface	Metal
M <sup>3</sup>	0.6



### میله قلاب آویز گوشت

این کالا جهت نگهداری گوشت بصورت لاشه در داخل سردخانه و نهایتاً در محیط آشپزخانه کاربری دارد وجود چرخ های زیر آن، این امکان را فراهم می سازد که کاربر جهت نقل و انتقال لاشه ها دچار هیچ مشکلی نگردد.

Code	00101
Model	-
L	150
W	70
H	162
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	1.7

### ترولی حمل چای

این ترولی در کلیه مکان هایی که نیاز به سو چای و یا قهوه در فضای خارج از آشپزخانه می باشد کاربری دارد. از مزایای این ترولی امکان جایگذاری اقلام مصرفی در طبقات پایین و محفظه مخصوص جهت سرریز آب احتمالی در هنگام سرو می باشد.

Code	00112
Model	-
L	90
W	56
H	85
Structure	Stainless Steel
Visable surface	Stainless Steel
Visable inner surface	Stainless Steel
M <sup>3</sup>	0.42