



تجهیزات آشپزخانه صنعتی

آرمان



# طراحی آشپزخانه

چگونه یک فست فود یا رستوران راه اندازی کنیم؟

برای راه اندازی فست فود و رستوران ها باید یک برنامه مشخص و دقیق برای کار خود داشته باشیم لذا برای یک برنامه

مشخص باید سه اصل مهم را در نظر بگیریم:

منوی غذایی و میزان طبخ مشخص و دقیق داشته باشیم.

پرسسل مجرب و متعدد داشته باشیم.

فضای لازم برای طبخ منوی غذا، نگهداری و آماده سازی مواد غذایی را داشته باشیم.

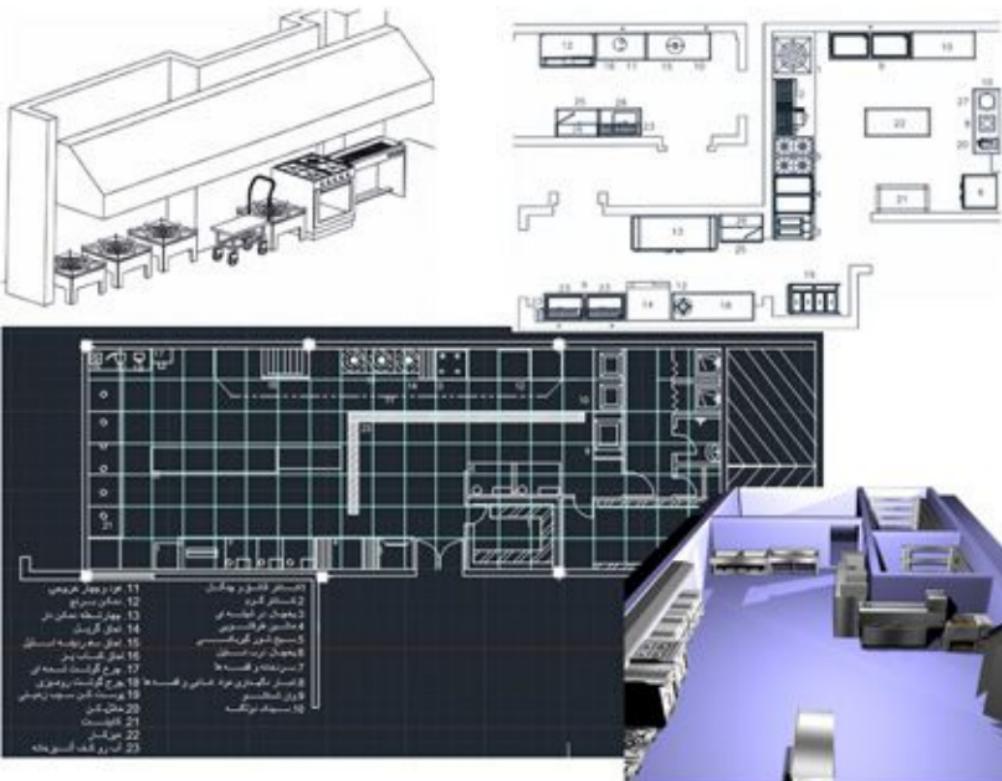
کار شرکت آرمان طراحی ، ساخت و تجهیز که جزو اصل سوم است و با توجه به دو اصل اول انجام می شود و من توانیم آنرا

به سه بخش مهم تقسیم کنیم:

(بخش اول) کارشناس و اندازه گیری دقیق برای جانمایی و مهندسی مکان و فضا

(بخش دوم) ارائه نقشه یا گروکی برای داشتن نمای کلی از خروجی نهایی کار و مشخص نمودن تجهیزات مورد نیاز

(بخش سوم) تجهیز ، نصب ، راه اندازی و اجرای کار



# تجهیزات سلف سرویس

خط فست فود



خط سلف سرویس با کانتر لاشق و چنگال



خط سلف سرویس بانما و نور



خط سلف سرویس با رویه آم دی اف



خط سلف سرویس متحرک



خط سلف سرویس زاویه دار



خط سلف سرویس زاویه دار



خط سلف سرویس با هدایت گنده



صالادبار



کانتر سرد



کانتر سعاده بانما



کانتر گرم



# تجهیزات فست فود

کباب ترکی رومیزی



کباب ترکی ریلی نگ سیخ مبله



کباب ترکی ریلی دو سیخ شعله تابش



کباب ترکی چهار سیخ متحرک



کباب ترکی دو سیخ متحرک کباب ترکی و بلدرچین پز



کباب ترکی دو سیخ شعله ترک



کباب ترکی دو سیخ مبله



کراکف پز



هات داگ گردن



ذرت مکزیکی مدل دو



ذرت مکزیکی مدل یک



سرخ کن سه لگنه



سرخ کن طرح دین



# تجهیزات فست فود

مرغ بریان شش سیخ



مرغ بریان چهار سیخ



مرغ بریان دو سیخ



فر پیتزا طرح لینکن ۱۲ بشقاب تیپ دو



فر پیتزا طرح لینکن ۱۲ بشقاب تیپ یک



فر پیتزا صندوقی



فر پیتزا ریلی دو طبقه



فر پیتزا ریلی طرح زانولی



فر پیتزا طرح لینکن ۲۶ بشقاب



تاپینگ پیتزا با ۶ بنماری



تاپینگ پیتزا با ۱۰ بنماری



تاپینگ پیتزا با ۸ بنماری



تاپینگ پیتزا با تما و نور مخفی



تاپینگ پیتزا



میکسر یا خمیرگیر پیتزا



خمیر پهن کن پیتزا



# تجهیزات فست فود

فراغذیه



فر صندوچ



خط فست فود



فراغذیه با فر پیتزا



پاسنتا پز



اجاق گریل و برگر رومیزی



اجاق گریل و برگر



فراغذیه چهار کاره با هود



گرمخانه مرغ سوخاری دستگاه پخت مرغ سوخاری یوندرزن مرغ کفتاکی سس زن مرغ سوخاری

گرمخانه رومیزی



پوست کن استوانه ای



شوت سبزی زمینی شوت سبزی زمینی و همبرگر



امتنک ساز



ساندویچ میکر



کالباس بر



سالامیندر متوسط



سالامیندر بزرگ



# تجهیزات رستوران

چرخ گوشت ۳۲ گیرریکس



اجاق گاز شش شعله فردار



اجاق گاز چهار شعله رومیزی



اجاق گاز چهار شعله فردار



چرخ گوشت ۳۲ تسمه ای

اجاق گاز شش شعله خطي

اجاق گاز شش شعله پایه دار



سینگ گیر

کباب پز پایه دار گازی

کباب پز رومیزی

کباب پز تابش اتوماتیک



سینگ شور حلزونی

سینگ خرد کن

اجاق پلوپز چهار ردیقه



# تجهیزات رستوران

گرمخانه مرطوب



گرمخانه خشک برقی



گرمخانه خشک گازی دو قلو



گرمخانه خشک گازی



فر دمکن برنج دوشانه



فر دمکن برنج



گرمخانه ویترینی



گرمخانه نان



دیگ پلوبز



تابه گردان



پائیل خیسالدن برنج



پائیل صرخ گردانی



لره ماهی و استخوان بر



ماشین ظرفشویی



اجاق دیزی پز



حلیم صاف کن



# تجهیزات آماده سازی

سینک تک لگن با کابینت سینک تک لگن با پایه و پاترولوگی



سینک دو لگن با پایه و پاترولوگی



سینک سه لگن



ترولی حمل ظروف سه طبقه



ترولی حمل ظروف دو طبقه



ترولی آچگان چهار طبقه



ترولی آچگان سه طبقه



گاری حمل دیگ



ترولی بنماری



ترولی حمل غذا



قسسه ظروف



میز کار دیواری



میز کار دو طبقه



میز کار دو طبقه با پاترولوگی



میز کار پایه دار با چرخ



کابینت دیواری



کابینت زمینی درب گشوابی



کابینت زمینی درب لولایی



هود دیواری



# تجهیزات کافی شاپ

جهیزه‌های تبرخانه مسنه  
ارمان

سماور ۵ لیتری برقی



سماور ۱۰ لیتری برقی



سماور ۲۰ لیتری برقی



سماور ۳۰ لیتری برقی



اسپرسو نگ کروب بیزرا



اسپرسودوگروب پرایتیک



ترموسن ۳۰ لیتری



ترموسن ۲۰ لیتری



اسپرسوسه گروب جیمبالی



اسپرسودوگروب جیمبالی



آسیاب قهوه



مخوظه کن



هات چاکلت



شیر گرم کن



میلک شیک زن



شیکر



آب هویج گیر



آب هویج گیر



آب پرتقال گیر



آب پرتقال گیر



# تجهیزات برودتی و سرمایشی

فریزر خوابیده با رویه میزکار



فریزر دو متری ایستاده



فریزر درب شبشه ای



یخچال کبابی دو درب



یخچال فروشگاهی



یخچال توشهبه ایستاده دو درب



یخچال فروشگاهی



تائینگ فالوده



خط کافی شاپ



تائینگ بستنی



نوشهبه ساز

گل حامه زن

بار صفت کن

بستنی ماز



آب سرد کن



یخ ساز



شریت سرد کن



یخ در بهشت





تلفن واحد فروش : ۰۲۱۶۶۸۱۶۴۱۸



تلفن واحد فروش : ۰۲۱۶۶۲۴۳۷۷۲



تلفن واحد فروش : ۰۲۱۶۶۲۴۳۹۳۰



تلفن واحد فروش : ۰۹۱۹۷۷۹۶۵۴۵



فکس واحد فروش : ۰۲۱۶۶۸۱۶۸۵۴



آدرس دفتر فروش :



یافت آباد شمالی خیابان عرب احمدی کوچه بیات کوچه زندیه پلاک ۲/۲

آدرس نمایشگاه :



تهران ، یافت آباد ، میدان الغدیر ، خیابان حسن زندیه ، خیابان شهید میرهاشمی ، خیابان عرب احمدی بعد از میدان شهرداری ، کوچه منصور زندیه روبروی ارغوان ۲ . شرکت آرمان

[WWW.ARMAN-MAHAM.IR](http://WWW.ARMAN-MAHAM.IR)

آدرس سایت :

