

تجهیزات	دسته‌بندی
<ul style="list-style-type: none"> <li>● اجاق گاز صنعتی</li> <li>● فر صنعتی</li> <li>● یخچال و فریزر صنعتی</li> <li>● ماشین ظرفشویی صنعتی</li> <li>● میکسر و آسیاب صنعتی</li> <li>● جاروبرقی صنعتی</li> <li>● گریل و صافی صنعتی</li> <li>● سیستم‌های پخت بخار</li> <li>● کتری و دیگ‌های آبپز صنعتی</li> <li>● سیستم‌های تصفیه آب</li> </ul>	<p>تجهیزات آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● قابلمه‌ها و تابه‌های صنعتی</li> <li>● کاسه‌ها و ظروف مختلف پخت</li> <li>● ابزارهای برش</li> <li>● ظروف و وسایل نگهداری حرارتی</li> <li>● سبد و ظروف آبکش</li> <li>● وسایل پز بخار</li> <li>● وسایل مخصوص آماده‌سازی دسر</li> <li>● وسایل آماده‌سازی نان و پیتزا</li> <li>● وسایل مخصوص تزئین</li> <li>● وسایل مخصوص پخت گریل و باربیکیو</li> </ul>	<p>وسایل پخت و پز در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● هود آشپزخانه صنعتی</li> <li>● سیستم تهویه و تصفیه هوا</li> <li>● ونتیلاتورها و فن‌های صنعتی</li> <li>● سیستم خنک‌کننده</li> <li>● دستگاه‌های رطوبت‌زدا</li> <li>● سیستم‌های اتوماتیک کنترل کیفیت هوا</li> <li>● سیستم‌های اطفاء حریق</li> </ul>	<p>سیستم تهویه مطبوع در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● سینک و ظروف شستشو</li> <li>● دستگاه‌های ضد عفونی کننده</li> <li>● کمد و قفسه‌های نگهداری وسایل بهداشتی</li> <li>● دستگاه‌های خشک‌کن دست</li> <li>● سطل‌های زباله با دسته‌های جداگانه</li> <li>● دستگاه‌های شستشوی کف و سطوح</li> <li>● دسترسی به دستشویی‌های مجهز و بهداشتی</li> <li>● سیستم‌های هشدار دهنده</li> <li>● دوربین‌های مانیتورینگ</li> </ul>	<p>امکانات بهداشتی در آشپزخانه صنعتی</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● کپسول‌ها و دستگاه‌های اطفاء حریق</li> <li>● سیستم‌های هشدار دهنده دود و گاز</li> <li>● تجهیزات اولیه امداد</li> <li>● تجهیزات حفاظت فردی</li> <li>● سیستم‌های تهویه اضطراری</li> <li>● راه‌های خروج اضطراری</li> <li>● کف ضد لغزش</li> <li>● نورپردازی مناسب</li> <li>● سیستم‌های مانیتورینگ و نظارت</li> </ul>	<p>امکانات ایمنی در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● یخچال‌ها و فریزرهای صنعتی</li> <li>● قفسه‌های ذخیره‌سازی</li> <li>● کمد‌های نگهداری</li> <li>● ظروف بسته‌بندی</li> <li>● سیستم‌های بارکد خوانی و مدیریت انبار</li> <li>● سیستم‌های خنک‌کننده</li> <li>● فضاهای مخصوص ذخیره‌سازی مواد خطرناک</li> <li>● سیستم‌های ردیابی و مانیتورینگ</li> <li>● محل‌های مخصوص ذخیره‌سازی زباله</li> </ul>	<p>نگهداری و ذخیره‌سازی در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● سیستم‌های مدیریت اطلاعات مشتریان (CRM)</li> <li>● سیستم‌های مدیریت انبار</li> <li>● پوز و سیستم‌های فروش</li> <li>● پایگاه داده و سرور</li> <li>● سیستم‌های رزرواسیون آنلاین</li> <li>● سیستم‌های مانیتورینگ و نظارت</li> <li>● پلتفرم‌های ارتباط با مشتری</li> <li>● سیستم‌های مدیریت پرسنل</li> <li>● تجهیزات و برنامه‌های امنیت سایبری</li> </ul>	<p>سیستم‌های دیجیتال و مدیریتی در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● سیستم‌های تصفیه آب</li> <li>● سیستم‌های گرمایشی و سرمایشی آب</li> <li>● ژنراتورها و سیستم‌های برق اضطراری</li> <li>● سیستم‌های روشنایی</li> <li>● دستگاه‌های حفاظتی برق</li> <li>● سیستم‌های ذخیره‌سازی آب</li> <li>● پمپ‌ها</li> <li>● سیستم‌های ارت و ایمنی برقی</li> <li>● سیستم‌های ضد آب</li> </ul>	<p>امکانات آب و برق در آشپزخانه صنعتی</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● ظروف یکبار مصرف</li> <li>● دستمال کاغذی و پنبه‌ای</li> <li>● پوشاک یکبار مصرف</li> <li>● کیسه‌های زباله</li> <li>● بسته‌بندی‌های یکبار مصرف</li> <li>● کیت‌های ادویه و سس</li> <li>● کیت‌های آماده‌سازی چای و قهوه</li> <li>● پوشاک حفاظتی یکبار مصرف</li> <li>● کیت‌های تمیزکاری یکبار مصرف</li> </ul>	<p>وسایل و ملزومات یکبار مصرف در آشپزخانه صنعتی</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● آموزش‌های پایه‌ای آشپزی</li> <li>● آموزش استانداردهای بهداشتی</li> <li>● آموزش استفاده از تجهیزات جدید</li> <li>● آموزش‌های ایمنی</li> <li>● دوره‌های آموزش مدیریت</li> <li>● آموزش مدیریت مشتری</li> <li>● آموزش‌های تخصصی</li> <li>● دوره‌های آموزش نرم‌افزارها و سیستم‌های دیجیتال</li> <li>● آموزش‌های توسعه فردی و مهارت‌های ارتباطی</li> </ul>	<p>آموزش در آشپزخانه صنعتی</p>