

لیست تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه رستوران

۱. پخت و پز:

✓ اجاق گاز صنعتی

✓ فر صنعتی

✓ دیگ بخار

✓ سرخ کن

✓ گریل صنعتی

✓ مایکروویو

✓ کباب پز

✓ زودپز

✓ تابه‌های مختلف

✓ قابلمه‌های مختلف

۲. نگهداری و ذخیره‌سازی:

✓ یخچال صنعتی

✓ فریزر صنعتی

✓ قفسه‌های ذخیره‌سازی

✓ کانتینرهای ذخیره‌سازی مواد غذایی

✓ قفسه‌های نگهداری ظروف

✓ کمد نگهداری مواد خشک

✓ سیستم ردیابی موجودی

✓ ترازوی دیجیتال

✓ دستگاه بسته‌بندی خلاء

✓ سیستم کنترل دمای مواد غذایی

۳. آماده‌سازی مواد غذایی:

✓ میز کار استیل

✓ چاقوهای مختلف

✓ تخته برش

✓ خردکن برقی

✓ همزن

✓ آسیاب

✓ پوست کن

✓ خلال کن

✓ مخلوط کن

✓ پرس سیر

۴. سیستم تهویه مطبوع:

✓ هود صنعتی

✓ فن صنعتی

✓ سیستم تهویه مرکزی

✓ پنکه سقفی

✓ دستگاه تصفیه هوا

✓ سیستم کنترل دما

✓ رطوبت‌زدا

✓ دریچه‌های تهویه

✓ فیلتر هوا

✓ سیستم کنترل کیفیت هوا

۵. امکانات بهداشتی:

✓ سینک ظرفشویی صنعتی

✓ مایع دستشویی

- ✓ دستمال کاغذی
- ✓ سطل زباله درب دار
- ✓ دستمال آشپزخانه
- ✓ دوش اضطراری
- ✓ ضد عفونی کننده‌ها
- ✓ دستکش یکبار مصرف
- ✓ روپوش بهداشتی
- ✓ کلاه بهداشتی

۶. امکانات ایمنی:

- ✓ کپسول آتش‌نشانی
- ✓ دتکتور دود
- ✓ کیت کمک‌های اولیه
- ✓ دتکتور گاز
- ✓ تابلوهای ایمنی
- ✓ کفپوش ضد لغزش
- ✓ دستگیره‌های اضطراری
- ✓ چراغ‌های اضطراری
- ✓ نشانگرهای خروج اضطراری
- ✓ پتو آتش‌نشانی

۷. شستشو و نظافت:

- ✓ ماشین ظرفشویی صنعتی
- ✓ سطل‌های بزرگ
- ✓ محلول‌های شوینده
- ✓ اسکاچ و ابر
- ✓ دستمال نظافت

✓ جاروبرقی صنعتی

✓ فرچه‌های مختلف

✓ سطل و تی

✓ دستگاه پولیش

✓ دستگاه بخارشوی

همه تجهیزات آشپزخانه صنعتی را می‌توانید از [آراز استیل](#) خریداری کنید.