

تجهیزات آشپزخانه رستوران (آراز استیل)

دسته‌بندی	تجهیزات مورد نیاز
تجهیزات پخت و پز	<ul style="list-style-type: none"> • اجاق گاز صنعتی • فر • گریل صنعتی • سره کن • دیگ بخار • تابه و قابلمه‌های مختلف
تجهیزات نگهداری و ذخیره‌سازی	<ul style="list-style-type: none"> • یخچال و فریزر صنعتی • قفسه‌های نگهداری
تجهیزات آماده‌سازی مواد غذایی	<ul style="list-style-type: none"> • میز کار استیل • خردکن • همزن • مخلوطکن • تخته کار • چاقوهای مختلف
سیستم تهویه مطبوع	<ul style="list-style-type: none"> • کولر • سیستم تهویه هوا • هود صنعتی • سیستم کنترل دما
امکانات بهداشتی	<ul style="list-style-type: none"> • سینک شستشو • دوش اضطراری • دستکش یکبار مصرف
امکانات ایمنی	<ul style="list-style-type: none"> • کپسول آتش‌نشانی • دتکتور دود • چراغ اضطراری • جعبه کمک‌های اولیه
تجهیزات شستشو و نظافت	<ul style="list-style-type: none"> • ماشین ظرف‌شویی صنعتی • جاروبرقی • مواد شوینده
تجهیزات سرو و پذیرایی	<ul style="list-style-type: none"> • سینی‌ها و استندهای سرو • قاشق و چنگال • لیوان • اسباب و وسایل تزئینی • میزها و صندلی‌های رستورانی