



طراحی، تولید و اجرای تجهیزات آشپزخانه صنعتی

در ادامه لیستی از تجهیزات که توسط نگین طبخ خاورمیانه در اختیار مشتریان و کارفرمایان عزیز قرار می گیرد ارائه شده است. این لیست آخرین نسخه آپدیت شده است. اگر شما محصولی را می خواهید که در لیست موجود نیست لطفا با مشاوران ما تماس بگیرید، آنها شما را راهنمایی می کنند.

شماره تماس شرکت نگین طبخ خاورمیانه: 02144504790 و 09129546703 و 02144504462

1. تجهیزات پخت غذا شامل تجهیزاتی می شوند که در امور پختن غذا از آنها استفاده می شود. قسمتی از این تجهیزات برای همه آشپزخانه ها ضروری هستند و قیمت های بسیار متفاوتی دارند. این تجهیزات شامل موارد زیر می شود.

- دیگ خورشت پز صنعتی

- دیگ چلوپز صنعتی یا دیگ پلوپز صنعتی

- سرخ کن صنعتی یا سیب زمینی سرخ کن

- اجاق پلوپز صنعتی

- اجاق گاز صنعتی

- فردمکن برنج

- باریکیو

- کباب پز ریلی اتوماتیک

- ماهیتابه گردان

- مایکروفر صنعتی

- بویلر آب جوش

- کباب پز صنعتی

- سیخ استیل

- گرمخانه گرم و مرطوب

2. تجهیزات برودتی یا سرمایشی که به تجهیزاتی اطلاق می‌شوند که سرما یا یخ تولید می‌کنند یا برای نگهداری مواد در محل سرد و یا یخ‌زده از این تجهیزات استفاده می‌شود. بازه قیمتی این نوع تجهیزات حتی در مورد یک نوع محصول بسیار متفاوت است، به عنوان مثال، یخساز جبه‌ای، قالبی و پولکی که نگین طبخ عرضه می‌کن قیمت‌هایی بین 30 میلیون تا 1 میلیارد تومان دارد. در ادامه تمامی تجهیزاتی برودتی که توسط نگین طبخ عرضه می‌شود آورده شده است.

• یخساز صنعتی که شامل یخساز جبه‌ای، یخساز پولکی و یخساز قالبی می‌باشد. شایان ذکر است یخساز پودری در ایران وجود ندارد و در شرایط بسیار خاص امکان واردات آن وجود دارد.

- یخچال صنعتی
- فریزر صنعتی
- سردخانه صنعتی
- سرخانه کانکسی
- شیر سردکن صنعتی
- آب سرد کن صنعتی
- بستنی ساز قیفی
- یخ در بهشت ساز
- کانتر رویه مسطح
- کانتر بین اجاقی

3. تجهیزات سلف سرویس شامل تجهیزاتی هستند که برای راه اندازی خطوط سلف سرویس از آنها استفاده می‌شود. این تجهیزات بیشتر شامل کانترها می‌باشند که تجهیزاتی بسیار پر کاربرد در خطوط سلف سرویس هستند. در ادامه لیستی از تجهیزات سلف سرویس ذکر شده است.

- کانتر گرم بن ماری
- کانتر سرد بن ماری
- کانتر قاشق و چنگال
- کانتر صندوق

- کانتر ساده
- سینی سرویس
- ظروف بن ماری

4. تجهیزات شست و شو مشتمل بر تجهیزاتی هستند که در امور شست و شو به آشپزخانه کمک می کنند. رستورانی را در نظر بگیرید که برای صرف یک شام باید 1000 پرس غذا در طول 4 ساعت سرویس بدهد، و نهایتاً 300 ظرف برای غذاهای خود در اختیار دارد که امری طبیعی است. در چنین حالتی، سرعت شست و شو در آشپزخانه به امری حیاتی برای رستوران و آشپزخانه تبدیل می شود. از مهم ترین تجهیزات شست و شو برای آشپزخانه می توان به ماشین ظرفشویی صنعتی اشاره کرد که هلدینگ نگین طبخ خاورمیانه انواع و اقسام آن را با شرایط ویژه عرضه می کند. در ادامه تجهیزات شست و شو آمده است.

- ماشین ظرفشویی صنعتی
- سبد ماشین ظرفشویی
- سیخ شور اتوماتیک
- وان استیل شست و شو
- سینک استیل صنعتی
- دستگاه چربی گیر

5. تجهیزات فست فود شامل تجهیزاتی است که بیشتر در فست فودی ها از آنها استفاده می شوند. البته رستوران هایی هستند که هم غذاهای ایرانی سرو می کنند و هم غذای فرنگی. این نوع رستوران ها تجهیزات بیشتری لازم دارند. البته هستند رستوران های خیلی بزرگی که فقط غذای فست فودی و فرنگی سرو می کنند. در ادامه لیستی از تجهیزات فست فود که نگین طبخ عرضه میکند آورده شده است.

- فر پیتزا صندوقی
- فر پیتزا ریلی
- تاپینگ پیتزا

- جوجه گردان مرغ بریان
- شوتینگ سیب زمینی
- گریل تحت صنعتی
- دستگاه خمیر پهن کن
- فریزر زیر گریلی
- یخچال زیر گریلی

6. تجهیزات لاندری بیشتر در هتل‌ها و خشکشویی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این تجهیزات در حد خود گران قیمت هستند ولی اگر از نوع باکیفیت باشند بیشتر از 20 سال بدون هیچ مشکلی برای شما و مجموعه‌تان کار می‌کند. در ادامه تجهیزات لاندری که توسط نگین طبخ خاورمیانه عرضه می‌شود لیست شده‌اند.

- ماشین لباسشویی صنعتی
- ماشین خشکشویی صنعتی
- ماشین خشک کن صنعتی
- ماشین آبگیر صنعتی
- اتوپرس صنعتی
- دیگ بخار

7. تجهیزات آماده سازی شامل تجهیزاتی است که قبل از پخت غذا از آنها استفاده می‌شود. این تجهیزات برای به کار بردن مواد اولیه جهت طبخ غذا استفاده می‌شود و بیشتر آنها برای آشپزخانه‌ها و رستوران-ها الزامی است. لیستی از تجهیزات آماده سازی در ادامه آورده شده است.

- چرخ گوشت صنعتی
- همزن دستی
- میز کار صنعتی
- دستگاه گل خامه زن

8. تجهیزات کافی شاپ بیشتر در کافی شاپ‌ها و کافه‌نانه‌ها از آنها استفاده می‌شود. این تجهیزات بسیار متنوع هستند ولی تمرکز اصلی نگین طبخ بر روی تجهیزات زیر است.

- آبمیوه‌گیری صنعتی
- مخلوط‌کن صنعتی
- کتری برقی کلاسیک

9. تجهیزات متفرقه شامل دیگر تجهیزات آشپزخانه صنعتی و رستوران هستند که در دسته خاصی قرار ندارند. این تجهیزات یا برای آشپزخانه ضروری هستند و یا الزام‌چندانی ندارد و کاملا وابسته به ابعاد آشپزخانه، بزرگی رستوران و نوع سرویس رستوران بستگی دارد

- کابینت استیل
- انواع سینک‌های صنعتی
- مخزن استیل

هلدینگ نگین طبخ خاورمیانه تمامی تجهیزاتی را که در بالا معرفی شدند در اختیار مشتریان، رستوران‌داران، هتلداران، سازمانهای دولتی و خصوصی، شرکت‌ها و آشپزخانه‌های خانگی و صنعتی قرار می‌دهد. به دلیل امانت و حفظ حریم خصوصی و همچنین دخالت رقبا از ذکر مشتریان خود معذوریم. شایان ذکر است که نگین طبخ خاورمیانه تنها وبسایتی است که برای عرضه محصولات خود و اطمینان مشتریان خود نماد اعتماد الکترونیکی را دریافت کرده است.

خرید از نگین طبخ خاورمیانه

جهت خرید تجهیزات آشپزخانه از نگین طبخ می‌توانید با مشاوران ما تماس بگیرید، اگر راجع به محصولی اطلاعات ندارید از آنها مشاوره بخواهید. ما برای مشاوره از شما پولی نمی‌گیریم. بعد از انتخاب محصول ما برای شما پیش فاکتور می‌زنیم. بعد از تحقیقات خود می‌توانید پیش فاکتور خود را با پرداخت قسمتی از خرید، تبدیل به فاکتور کنید. به طور معمول بیشتر خریده‌ها از نگین طبخ به صورت 50/50 خواهد بود، یعنی اینکه مشتری 50 درصد هزینه فاکتور را پرداخت و مابقی را موقع تحویل صاف می‌کند.

البته ما شرایط ویژه‌ای برای مشتریان خود داریم و برای کسب اطلاعات بیشتر می‌توانید با مشاوران ما در تماس باشید.

شایان ذکر است نگین طبخ بعضی از محصولات خود را به صورت آنلاین بفروش می‌رساند و شما می‌توانید خرید خود را به صورت آنلاین انجام دهید. دلیل اینکه بعضی از محصولات به صورت آنلاین قابلیت فروش ندارد این است که محصولاتی مانند یخساز یا دیگ خورش پز صنعتی یا موجود نیستند و باید تولید شوند یا اینکه بعضی از آنها قابلیت طراحی دارند و بعد از طراحی محصول می‌توان بر روی آنها قیمت گذاشت.

سخن پایانی

نگین طبخ تمامی تجهیزات خود را با کیفیت‌های ISO و گارانتی و خدمات پس از فروش طولانی مدت در اختیار مشتریان قرار می‌دهد. بعضی از تجهیزات ما تا 20 سال هم گارانتی دارند و به شما ضمانتنامه کتبی با قید در فاکتور تحویل داده می‌شود.

در پایان اگر هر گونه سوالی در زمینه رستوران‌داری، خرید تجهیزات، باز کردن کافی شاپ و فست فودی را دارید می‌توانید از ما بپرسید. ما در این زمینه تخصص داریم و فعالیت خوبی در طی سالها داشته‌ایم، به قول معروف سردی و گرمی روزگار را چشیده‌ایم.