

2026

القمر الذهبي
للصناعة



دليل

المنتجات

معدات المطاعم و المطابخ التجارية



00966-534-668-766



الدمام , المملكة العربية السعودية



معدات الطهي

الأجهزة الأساسية لإعداد وطهي الأطعمة

أمثلة

- أفران الطهي (غاز/كهرباء)
- شوايات ومحمصات (Grills & Griddles)
- قلايات عميقة (Deep Fryers)
- مواقد وأفران بيتزا



ماكينات شاورما احترافية

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- معدات شواء عمودية دوّارة مخصصة للمطاعم والمحلات المتخصصة في الشاورما
- تعمل بنظام الغاز وتتيح تحمير اللحم أو الدجاج بشكل متساوٍ من جميع الجهات بفضل حركة الدوران المستمرة.
- مناسبة للاستخدام المكثف في أوقات الذروة، وتساعد على تقديم شاورما بجودة احترافية من حيث الطعم والمظهر.



ماكينات شاورما واقفة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- ماكينة شواء دوّارة طويلة بتصميم واقف، مزودة بعجلات لسهولة التنقل.
- تعمل بالغاز حسب الطلب، وتتيح تحمير اللحم أو الدجاج بشكل متساوٍ من جميع الجهات.
- مناسبة للمطاعم، المحلات المتخصصة في الشاورما، والفعاليات التي تحتاج لتجهيز الماكينة في أكثر من مكان.
- تساعد العجلات على نقل الماكينة بسهولة داخل المطبخ أو بين نقاط البيع دون الحاجة لتفكيكها.



ماكينات شاورما مزدوجة واقفة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- ماكينة شواء مزدوجة بتصميم دوار طويل وواقف، مزودة بعجلات لسهولة التنقل.
- تعمل بالغاز، وتحتوي على وحدتي شواء بدلاً من واحدة، ما يتيح تحمير نوعين من اللحوم في نفس الوقت أو زيادة الإنتاج خلال أوقات الذروة.
- مناسبة للمطاعم ذات الإقبال العالي، والمحلات المتخصصة في الشاورما التي تحتاج لطاقة إنتاجية أكبر.
- تساعد العجلات على نقل الماكينة بسهولة داخل المطبخ أو بين نقاط البيع دون الحاجة لتفكيكها.



مواقد غاز تجارية 2 عيون

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- مواقد غاز تجارية مزودة بعينين، مصممة لتحمل ضغط العمل اليومي المكثف.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لطهي كميات جيدة في وقت واحد ضمن مساحة مدمجة.
- تعمل بكفاءة عالية توفر توزيعًا متساويًا للحرارة على كل عين بشكل مستقل.



مواقد غاز تجارية 3 عيون

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- مواقد غاز تجارية مزودة بثلاث عيون، مصممة لتحمل ضغط العمل اليومي المكثف.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لطهي كميات كبيرة في وقت واحد.
- تعمل بكفاءة عالية توفر توزيعًا متساويًا للحرارة على كل عين بشكل مستقل.
- مناسبة للاستخدام المستمر خلال أوقات الذروة دون تأثير على الأداء.



مواقد غاز تجارية مع فرن

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- مواقد غاز تجارية بكفاءة عالية، مزودة بفرن سفلي مدمج.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج للطهي والخبز في وحدة واحدة.
- يتيح الفرن السفلي إمكانية إعداد أصناف متعددة كالمخبوزات والأطباق التي تحتاج لطهي بالحرارة الجافة، بالتوازي مع استخدام عيون الموقد العلوية.



طاولات تسخين و حفظ حرارة الأطعمة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- طاولات مصممة خصيصًا لبيئة العمل في المطاعم والفنادق والمطابخ التجارية.
- تعمل بنظام تسخين متكامل يحافظ على درجة حرارة الأطباق الجاهزة للتقديم.
- مثالية لخطوط البوفيه، صالات التقديم، والمطابخ المركزية التي تحتاج لتجهيز كميات كبيرة من الطعام بشكل مستمر.
- تساعد الطاولة في الحفاظ على جودة الطعام ومذاقه دون فقدان الحرارة حتى لحظة التقديم للزبون.



سخان طعام بالغاز - لحفظ حرارة الأطعمة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- سخان طعام يعمل بالغاز، مخصص للحفاظ على حرارة الأطعمة الجاهزة طوال فترة التقديم.
- مناسب للاستخدام في البوفيهات، خطوط التقديم، والمناسبات التي تتطلب إبقاء الطعام ساخنًا لفترات طويلة.
- يساعد على الحفاظ على جودة الطعام ومذاقه دون فقدان الحرارة حتى لحظة تقديمه للزبون.



مشاوي غاز احترافية لمطابخ المطاعم

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- معدات شواء احترافية تعمل بالغاز، مخصصة لمطابخ المطاعم التي تحتاج لأداء عالٍ وسرعة في التحضير.
- تتميز بتوزيع حراري متساوٍ على كامل سطح الشواية، ما يضمن نضجًا منتظمًا لجميع أنواع اللحوم والأطعمة.
- مناسبة للمطاعم، الفنادق، والمطابخ المركزية التي تحتاج لإنتاجية عالية دون التأثير على جودة الطبق.
- تساعد على تسريع سير العمل داخل المطبخ خصوصًا في أوقات الذروة.



مشاوي غاز مع جوانب مغلقة

درجات ستيل حسب الطلب 316, 304



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- معدات شواء احترافية تعمل بالغاز، مزودة بمساحة سفلية مغلقة لحمل الأغراض.
- مخصصة لمطابخ المطاعم التي تحتاج لأداء عالٍ في الشواء مع الاستفادة من المساحة السفلية كوحدة تخزين إضافية.
- تتميز بتوزيع حراري متساوٍ على كامل سطح الشواية، ما يضمن نضجًا منتظمًا لجميع أنواع اللحوم والأطعمة.



مشاوي غاز مع جوانب مغلقة

درجات ستيل حسب الطلب 316, 304



تخصيص الأحجام و المواصفات حسب الطلب



- معدات شواء احترافية تعمل بالغاز، مزودة بمساحة سفلية مغلقة لحمل الأغراض.
- مخصصة لمطابخ المطاعم التي تحتاج لأداء عالٍ في الشواء مع الاستفادة من المساحة السفلية كوحدة تخزين إضافية.
- تتميز بتوزيع حراري متساوٍ على كامل سطح الشواية، ما يضمن نضجًا منتظمًا لجميع أنواع اللحوم والأطعمة.



أفران تجارية مخصصة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- أفران كبيرة مخصصة للمطاعم والمخابز، مصممة خصيصًا لتلبية احتياجات المشاريع التجارية.
- تُصنَّع بما يتناسب مع طبيعة كل مشروع، سواء للخبز، الشوي، أو الطهي بكميات كبيرة.
- مناسبة للمخابز، المطاعم، والمطابخ المركزية التي تحتاج لحلول طهي بسعة إنتاجية عالية.



أفران لصنع المندي

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- أفران تجارية مصممة خصيصًا لتحضير المندي، بما يتناسب مع طريقة الطهي التقليدية لهذا النوع من الأطباق.
- مخصصة للمطاعم، الفنادق، والمطابخ التجارية التي تقدم المندي ضمن قائمة أطباقها الرئيسية.
- توفر بيئة طهي مناسبة تحافظ على النكهة والطريقة الأصيلة لإعداد المندي بكميات كبيرة.



قلاية مفردة ماركة FRYMASTER

براند عالمي و موثوق



- قلاية مفردة من ماركة Frymaster، مزودة بحوض عميق للقلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لقلي كميات جيدة من الأطعمة بكفاءة عالية.
- تأتي مع سلال متعددة تسهل تنظيم أصناف الطعام أثناء عملية القلي.
- مناسبة للمطاعم الصغيرة والمتوسطة، والمطابخ التي تحتاج لوحدة قلي موثوقة ومدمجة.



قلاية مزدوجة ماركة FRYMASTER

براند عالمي و موثوق



- قلاية مزدوجة من ماركة Frymaster، مزودة بحوضين عميقين للقلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لقلي كميات كبيرة من الأطعمة في وقت واحد.
- تأتي مع سلال متعددة تسهل الفصل بين أصناف الطعام المختلفة أثناء القلي.



قلاية مفردة ماركة PITCO

براند عالمي و موثوق



- قلاية مفردة من ماركة Pitco، مزودة بحوض واحد عميق للقلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لقلي كميات جيدة من الأطعمة بكفاءة عالية.
- تأتي مع سلال تسهل تنظيم أصناف الطعام أثناء عملية القلي.



قلاية مزدوجة ماركة PITCO

براند عالمي و موثوق



- قلاية مزدوجة من ماركة Pitco، مزودة بحوضين عميقين للقلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لقلي كميات كبيرة من الأطعمة في وقت واحد.
- تأتي مع سلال متعددة تسهل الفصل بين أصناف الطعام المختلفة أثناء القلي.



معدات التحضير

المعدات الأساسية لتحضير و تجهيز الأطعمة

أمثلة

- طاولات تحضير ستانلس
- أرفف تحضير
- آلات ضغط اللحوم



طاولة عمل بدون رف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طاولة عمل من الستانلس ستيل بسطح واحد فقط، بدون رف تخزين سفلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لمساحة عمل نظيفة وبسيطة.
- تُستخدم لتجهيز الأطعمة، التقطيع، والتعبئة.
- تناسب الأماكن التي لا تحتاج لتخزين إضافي أسفل الطاولة، أو التي تتطلب سهولة في التنظيف أسفلها.



طاولة عمل برف تخزين أوسط

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طاولة عمل من الستانلس ستيل، مزودة برف تخزين إضافي يقع أسفل سطح العمل مباشرة.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لمساحة تخزين قريبة من متناول اليد أثناء العمل.
- يساعد موقع الرف الأوسط على سهولة الوصول للأدوات المستخدمة بشكل متكرر دون الانحناء الكامل لأسفل الطاولة.
- مناسبة لمحطات العمل التي تتطلب تنظيفًا سريعًا وعمليًا أثناء التحضير.



طاولة عمل عريضة بدون رف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طاولة عمل من الستانلس ستيل بسطح واحد فقط وعرض واسع، بدون رف تخزين سفلي.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لمساحة عمل كبيرة ونظيفة دون عوائق.
- تُستخدم لتجهيز الأطعمة، التقطيع، والتعبئة، وتناسب المهام التي تتطلب مساحة أوسع للعمل بشكل مريح.
- تناسب الأماكن التي لا تحتاج لتخزين إضافي أسفل الطاولة، أو التي تتطلب سهولة في التنظيف أسفلها.



طااولات عمل مع رف سفلي

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طااولات عمل مسطحة من الستانلس ستيل، مزودة برف سفلي.
- مخصصة لعمليات التقطيع والتحضير داخل المطابخ التجارية والمطاعم.
- يوفر الرف السفلي مساحة إضافية لترتيب الأدوات أو الأواني أثناء العمل، دون الحاجة لوحدة تخزين منفصلة.
- مناسبة للمطابخ التي تحتاج لمساحة عمل عملية مع سعة تخزين إضافية بسيطة.



طاولات عمل مع عجلات

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طاولات عمل مسطحة من الستانلس ستيل، مزودة بعجلات ورف سفلي.
- مخصصة لعمليات التقطيع والتحضير داخل المطابخ التجارية والمطاعم.
- تتميز بإمكانية التنقل بسهولة بين محطات العمل المختلفة بفضل العجلات.
- يوفر الرف السفلي مساحة إضافية لترتيب الأدوات أو الأواني أثناء العمل.
- مناسبة للمطابخ التي تحتاج لمرونة في ترتيب مساحة العمل.



طاولة خدمة أرضية مع أرفف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- طاولة خدمة أرضية مفتوحة، مزودة بأرفف متعددة بتصميم أشبه بالكاونتر.
- مخصصة للاستخدام أثناء التحضير وتقديم الخدمة داخل المطابخ والمطاعم.
- تجمع بين مساحة العمل العلوية وأرفف التخزين السفلية لترتيب الأدوات والمستلزمات.
- تساعد فريق العمل على الوصول السريع لكل ما يحتاجه أثناء ساعات الذروة.
- مناسبة لصالات التقديم، البوفيهات، ونقاط الخدمة السريعة.



خزنة خدمة أرضية بأرفف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- وحدات أرضية مزودة بخزائن مقفلة أو مفتوحة وأرفف متعددة.
- مخصصة للاستخدام أثناء الخدمة داخل المطابخ والمطاعم.
- تجمع بين مساحة التخزين المقفلة والأرفف المفتوحة لترتيب الأدوات والمستلزمات حسب طبيعة الاستخدام.
- توفر الخزائن المقفلة حماية إضافية للأغراض الحساسة أو ذات القيمة، بينما تسهل الأرفف الوصول السريع لما يحتاج له فريق العمل باستمرار.
- مناسبة لصالات التقديم، البوفيهات، ونقاط الخدمة التي تحتاج لتنظيم متكامل.



ماكينة ضغط اللحوم

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- جهاز يدوي أو نصف آلي مخصص لضغط وتشكيل اللحوم بحجم موحد.
- يُستخدم لتحضير أقراص البرجر واللحوم المضغوطة بجودة ثابتة وشكل منتظم.
- مناسب للمطاعم، المصانع الغذائية، والمحلات المتخصصة في إنتاج اللحوم المصنعة بكميات كبيرة.
- يساعد على تسريع عملية التحضير مع الحفاظ على دقة الحجم والوزن لكل قطعة.



ماكينة ضغط اللحوم حجم كبير

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- جهاز يدوي أو نصف آلي مخصص لضغط وتشكيل اللحوم بحجم موحد.
- يُستخدم لتحضير أقراص البرجر واللحوم المضغوطة بجودة ثابتة وشكل منتظم.
- مناسب للمطاعم، المصانع الغذائية، والمحلات المتخصصة في إنتاج اللحوم المصنعة بكميات كبيرة.
- يساعد على تسريع عملية التحضير مع الحفاظ على دقة الحجم والوزن لكل قطعة.



ماكينات تصنيع البيرجر- ضغط اللحوم

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- جهاز يدوي أو نصف آلي مخصص لضغط وتشكيل أقراص البرجر بحجم موحد.
- يُستخدم لتحضير أقراص اللحم بجودة ثابتة وشكل منتظم قبل عملية الشوي أو التخزين.
- مناسب للمطاعم، المصانع الغذائية، والمحلات المتخصصة في إنتاج البرجر بكميات كبيرة.
- يساعد على تسريع عملية التحضير مع الحفاظ على دقة الحجم والوزن لكل قرص برجر.



معدات النقل

معدات لنقل الأطعمة و المكونات داخل المطبخ و للتقديم

أمثلة

- عربات تقديم
- عربات نقل أطباق
- عربات تخزين متحركة
- عربات نقل صواني



عربات ترولي تحضير للمطابخ

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- عربة متحركة مزودة بأرفف، مخصصة لنقل المكونات بين محطات التحضير المختلفة داخل المطبخ.
- تساعد على تسهيل سير العمل وتنظيم حركة المكونات من مرحلة إلى أخرى دون الحاجة للنقل اليدوي المتكرر.
- مناسبة للمطابخ المركزية، المطاعم، والمصانع الغذائية التي تعتمد على مراحل تحضير متعددة.



عربات ترولي خدمة و سيرفس

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- عربات متحركة مزودة بعجلات وأرفف متعددة، مخصصة لنقل الأطباق بين المطبخ وصالة التقديم.
- تساعد فريق الخدمة على نقل كميات أكبر من الأطباق في رحلة واحدة، ما يقلل الجهد ويسرّع وتيرة العمل خلال أوقات الذروة.
- مناسبة للمطاعم، الفنادق، وقاعات المناسبات التي تحتاج لتنقل سلس ومنظم بين نقاط التحضير والتقديم.



عربات ترولي للمخبزات و الأفران

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- عربة نقل متحركة مخصصة لحمل صينيّات المخبوزات داخل المخابز وخطوط إنتاجها.
- مصممة لتناسب مقاسات صواني المخبوزات القياسية، وتساعد على نقلها بسهولة بين الفرن ومراحل التحضير أو التبريد.
- مناسبة للمخابز، المطاعم ذات أقسام الخبز.



عربات ترولي مع حافطة حرارة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- عربات نقل متحركة، مزودة بنظام تسخين للحفاظ على حرارة الأطعمة والمواد الغذائية أثناء النقل.
- مخصصة لنقل الوجبات الجاهزة بين المطبخ ونقاط التقديم دون فقدان درجة حرارتها.
- تساعد على الحفاظ على جودة الطعام ومذاقه حتى لحظة وصوله للزبون.



عربات ترولي ذات إستخدام خاص

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- عربات نقل متحركة، مصممة خصيصًا لنقل أغراض محددة داخل خط الإنتاج أو المطبخ.
- يتم تصميمها بما يتناسب مع طبيعة المنتج أو الأداة المراد نقلها، سواء كانت أواني، مكونات، أو معدات تحضير.
- تساعد على تسهيل حركة العمل بين محطات الإنتاج المختلفة وتقليل الجهد اليدوي.



معدات التخزين

معدات لتخزين المكونات الغذائية و المعدات المستخدمة

أمثلة

- دواليب تخزين
- أرفف تخزين
- خزائن ستانلس



خزنة أرضية مفتوحة مع رف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- وحدة تخزين سفلية مفتوحة بدون أبواب، مزودة برف وسطي إضافي.
- مصممة لسهولة الوصول للأدوات والمستلزمات داخل المطابخ التجارية والمطاعم.
- يوفر الرف الوسطي مستوى تخزين إضافي يساعد على تنظيم الأغراض حسب النوع أو الحجم، دون التأثير على سهولة الوصول المباشر.
- مثالية للاستخدام أسفل طاولات العمل أو كوحدة تخزين مستقلة تحتاج لسعة أكبر.



دواليب تخزين عمودية

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- وحدات تخزين عمودية بارتفاع كبير، مزودة بأبواب مزدوجة.
- مصممة خصيصًا للمطابخ التجارية ذات المساحات الضيقة التي تحتاج لاستغلال الارتفاع بدلاً من العرض.
- تساعد الأبواب المزدوجة على حماية المحتويات من الغبار والأتربة مع الحفاظ على تنظيم داخلي مرتب.
- مناسبة للمطابخ الصغيرة، غرف التجهيز، والمخازن المحدودة المساحة.



دواليب تخزين حائطية معلقة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- كبائن تخزين تُركَّب على الحائط، توفر مساحة تخزين إضافية دون شغل الأرضية.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لاستغلال المساحة العمودية بكفاءة.
- تُستخدم لتخزين الأواني، الأدوات، والمستلزمات بعيدًا عن مناطق العمل الرئيسية.



دواليب تخزين عريضة معلقة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- كبائن تخزين تُركَّب على الحائط، بعرض واسع يوفر سعة تخزين إضافية.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لاستغلال المساحة دون شغل الأرضية.
- تُستخدم لتخزين الأواني، الأدوات، والمستلزمات بعيدًا عن متناول اليد العادي.



دواليب تخزين عمودية 4 أقسام

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- وحدات تخزين عمودية بارتفاع كبير، مقسمة إلى أربعة أقسام منفصلة.
- مصممة خصيصًا للمطابخ التجارية ذات المساحات الضيقة التي تحتاج لاستغلال الارتفاع بدلاً من العرض.
- تساعد على تنظيم الأدوات والمستلزمات في أقسام منفصلة يسهل الوصول إليها.



خزنة أرضية مفتوحة من غير رف

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- وحدة تخزين سفلية مفتوحة بدون أبواب، مصممة لسهولة الوصول للأدوات والمستلزمات.
- مخصصة للمطابخ التجارية والمطاعم التي تحتاج لتخزين سريع ومباشر دون عوائق.
- تناسب الأدوات المستخدمة بشكل متكرر أثناء العمل، حيث تتيح الوصول الفوري دون الحاجة لفتح أبواب.



أرفف تخزين ستانلس 4 طبقات

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- أرفف تخزين مفتوحة مصممة من أربعة مستويات، مخصصة لترتيب الأواني والمستلزمات داخل المطابخ التجارية والمخازن.
- تساعد على استغلال المساحة الرأسية بشكل فعال، وتوفر تنظيمًا سهلاً للأدوات والمعدات بما يسهل الوصول إليها أثناء العمل.



أبواب ستانلس ستيل متينة

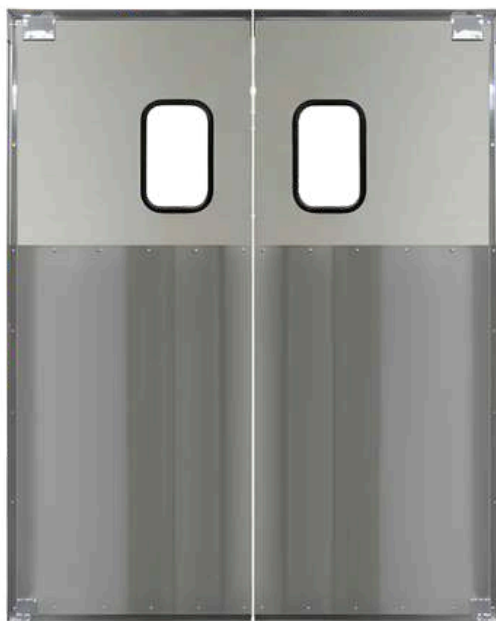
درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- أبواب مصنوعة من الستانلس ستيل، مصممة لتحمل بيئات العمل القاسية.
- تُستخدم في المطابخ التجارية والغرف الباردة التي تحتاج لأبواب متينة ومقاومة للعوامل الخارجية.
- توفر عزلًا جيدًا وثباتًا في الاستخدام، مع مقاومة للرطوبة والتغيرات الحرارية المستمرة.



معدات التهوية

معدات لشفط الأبخرة و الروائح و توفير هواء وتهوية

أمثلة

- شفاطات مطابخ
- مداخن تهوية
- فلاتر دهون
- أنظمة تهوية مركزية



مدخنة شفط ستانلس ستيل

درجات ستيل حسب الطلب 316, 304



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- هود شفط مصنوع بالكامل من الستانلس ستيل، مخصص لشفط الأبخرة الناتجة عن عمليات الطهي.
- مصمم لتركيبه فوق مناطق الطهي داخل المطابخ التجارية للتخلص من البخار والحرارة الزائدة.
- يساعد على الحفاظ على بيئة عمل نظيفة ومريحة، مع مقاومة عالية للحرارة والرطوبة المستمرة.



مدخنة شفط مع فلتر - هود تهوية

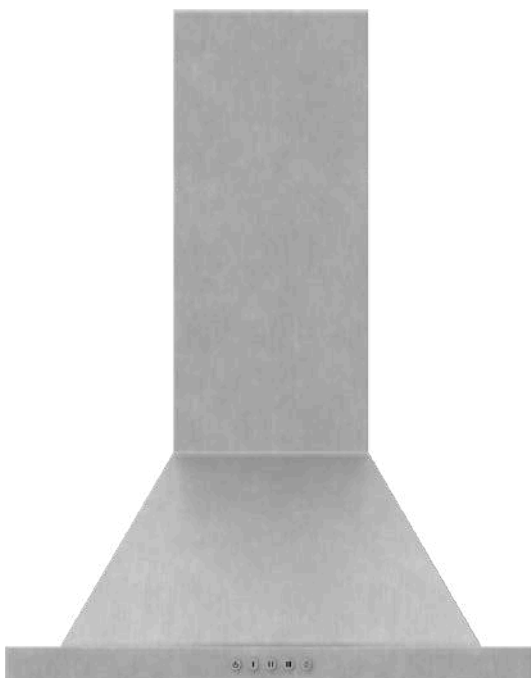
درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- مدخنة شفط مزودة بفلتر، مخصصة لتركيبها فوق مناطق الطهي داخل المطابخ التجارية.
- تعمل على التخلص من الدخان، الأبخرة، والروائح الناتجة عن عمليات الطهي والشواء.
- تساعد على الحفاظ على بيئة عمل نظيفة وصحية داخل المطبخ، مع تحسين جودة الهواء بشكل مستمر.



معدات التبريد

معدات لتبريد و حفظ المكونات الغذائية

أمثلة

- ثلاجات عرض
- مبردات مشروبات
- ثلاجات تحت الطاولة
- فريزرات صدر



ثلاجات تجارية عمودية

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- ثلاجات تجارية عمودية مزودة بأبواب و جسمها مصنوع من الستانلس ستيل، مخصصة لحفظ المواد الغذائية داخل المطابخ والمطاعم.
- تعمل على توفير درجة حرارة ثابتة تحافظ على جودة وسلامة الأطعمة لفترات طويلة.
- مزودة بعجلات تسهل حركتها داخل المطبخ عند الحاجة لإعادة ترتيب المساحة.



ثلاجات عرض زجاجية عمودية

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- ثلاجة عرض مزودة بأبواب زجاجية، مخصصة لحفظ وعرض المواد الغذائية والمشروبات داخل المطاعم والمحلات التجارية.
- تتيح الأبواب الزجاجية رؤية واضحة للمنتجات دون الحاجة لفتحها، ما يسهل على الزبون الاختيار ويقلل فقدان البرودة.
- مزودة بأرفف داخلية قابلة للتعديل تساعد على تنظيم المنتجات حسب النوع أو الحجم.
- مناسبة للسوبرماركت، المطاعم، المخازن، والكافيهات التي تحتاج لعرض منتجاتها بشكل احترافي مع الحفاظ على برودتها.



ثلاجة عرض أفقية مبرّدة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- ثلاجات عرض أفقية مزودة بواجهة زجاجية، مخصصة لعرض وحفظ الحلويات، الكيك، والمخبوزات داخل درجة حرارة مبردة.
- تتيح الواجهة الزجاجية المنحنية أو المستقيمة رؤية واضحة للمنتجات من عدة زوايا، ما يجذب انتباه الزبائن ويسهل عملية الاختيار.
- مزودة بأرفف داخلية متعددة تساعد على تنظيم المنتجات وزيادة سعة العرض دون التأثير على وضوح الرؤية.
- مناسبة للمخابز، الكافيهات، المطاعم، والمحلات المتخصصة في بيع الحلويات والمعجنات.



معدات التنظيف

معدات لغسل و تنظيف الأطعمة و المكونات الغذائية

أمثلة

- أحواض غسيل ستانلس
- طاوولات غسيل
- سلال تصفية



أحواض غسيل مفردة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي
حسب الطلب



- أحواض غسيل من الستانلس ستيل، بحوض واحد.
- مخصصة لغسيل الأواني، الخضروات، والمواد الغذائية داخل المطابخ التجارية والمطاعم.
- تناسب المساحات المحدودة أو المطابخ التي تحتاج لوحدة غسيل بسيطة وعملية.
- مناسبة كوحدة أساسية أو إضافية بجانب أحواض أخرى داخل المطبخ.



أحواض غسيل مزدوجة

درجات ستيل حسب الطلب 304, 316.



تخصيص الأحجام و المواصفات و النقش الخارجي حسب الطلب



- أحواض غسيل من الستانلس ستيل، مزودة بحوضين منفصلين.
- مخصصة لغسيل الأواني، الخضروات، والمواد الغذائية داخل المطابخ التجارية والمطاعم.
- يتيح وجود حوضين إمكانية الفصل بين مراحل الغسيل المختلفة، مثل الغسيل الأولي والشطف.



