



تولید کننده تجهیزات آشپزخانه صنعتی و سردخانه

MANUFACTURER OF INDUSTRIAL
KITCHEN EQUIPMENT & COLD ROOM

وبسایت: www.Sardsazi.com

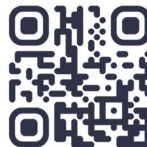
ایمیل: Sardsazitehran@yahoo.com

شماره تماس: +98 21 94490 78 05-6

شبکه های اجتماعی: [@sardsazitehran](https://www.instagram.com/sardsazitehran)

کارخانه: تهران، کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص کرج (لشگری)، خیابان سپاه اسلام، پلاک ۶۷

No. 67, Sepah-e Eslam Street, 11th KM of Karaj Makhsoos Road (Lashgari), Tehran



Certificates

گواهینامه ها



شرکت صنایع سردسازی تهران (میراکو سابق- سهامی خاص) از سال ۱۳۵۷ در زمینه مشاوره، طراحی ساخت و تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی، سردخانه، قفسه بندی بیمارستانی و آزمایشگاه فعالیت دارد. در این راستا تلاش بر تولید تجهیزات با تکنولوژی روز دنیا، حفظ کیفیت در بالاترین حد ممکن و رعایت تمام و کمال اصول ایمنی را پیش رو دارد. یکی از دغدغه های تولید، حفظ کیفیت بالا و بروزرسانی تولیدات می باشد که واحد طراحی مهندسی شرکت صنایع سرد سازی تهران به صورت شبانه روز این امر فعالیت را به جدیت پیگیری می نماید.

About us

Sardsazi Tehran Ind. co. has been active since 1973 in consulting, designing, manufacturing, and producing Industrial kitchen equipment, cold storage systems, and hospital and laboratory shelving.

The company focuses on advanced technology, high quality standards, and strict safety principles. Its engineering design unit continuously works on product development, full localization, energy optimization, and maximum use of domestic capabilities.

Over the years, Sardazi Tehran Ind. co. has achieved numerous certifications including National Standards, CE, HACCP, and GMP, and has successfully completed major projects, some inaugurated by high-ranking officials.

By localizing production, the company has contributed to foreign currency savings, economic growth, and direct and indirect employment.

از مهم ترین بخش های طراحی، بومی سازی کامل و استفاده حداکثری ظرفیت های داخلی کشور و مهم تر از آن بهینه سازی مصرف انرژی می باشد که در این راستا دستاوردهای بسیاری از جمله دریافت گواهینامه ها، استاندارد ملی، CE، HACCP، GMP صورت پذیرفته است.

مقتخریم اعلام نماییم در سال های گذشته با وجود تمام سختی ها، طراحی و تولید تجهیزات نه تنها با روند سریع تر از قبل بلکه با کیفیت بسیار بالاتر در بازار حضور داشته که افتتاح برخی از پروژه ها توسط وزرا یا مقامات عالی رتبه گواه بر علت می باشد.

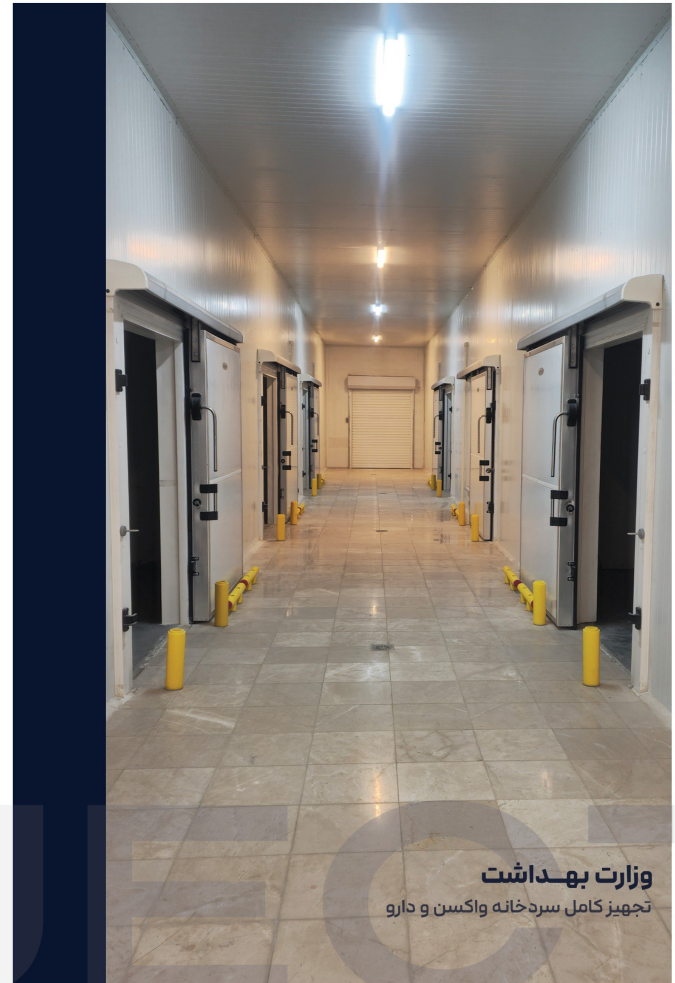
از مزایای تجهیزات شرکت صنایع سردسازی تهران جلوگیری از خروج ارز از کشور می باشد. که طی سال های گذشته باعث صرفه جویی ارزی و رشد اقتصادی برای کشور گردیده است، و نیز بومی سازی تجهیزات باعث اشتغال به کار مستقیم و غیرمستقیم ده ها نفر در این راستا می باشد.



دانشگاه تهران
تجهیز کامل آشپزخانه و سردخانه



تجهیز کامل آشپزخانه و سردخانه



وزارت بهداشت
تجهیز کامل سردخانه واکسن و دارو

پتروشیمی جم

تجهیز کامل آشپزخانه و سردخانه



فراجا

تجهیز کامل آشپزخانه و سردخانه

CONTENT LIST



آزمایشگاه
LABORATORY
۹۹
میزبندی
TABLE SETTING
۱۰۱
قفسه بندی
SHELVING
۱۰۳
هود آزمایشگاهی
LABORATORY HOOD
۱۰۴
سردخانه ها
MORGUES
۱۰۶
تولی حمل جسد
CADAVER TRANSPORT TROLLEY
۱۰۹
لاندري
LAUNDRY
۱۱۱

بیمارستانی
HOSPITAL

06



کابینت ها
CABINETS
۸۵
چلیک ها
BINS
۸۷
تولی ها
TROLLEY
۸۸
قفسه ها
SHELVES
۹۱

انبارش
STORAGE

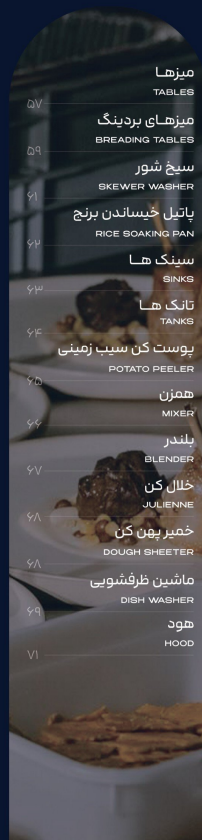
05



گرمخانه مرطوب
WET HOT CABIN
۷۵
گرمخانه خشک
HOT CABIN
۷۶
کانترها
COUNTERS
۷۷
کانتیر دیسپلی
DISPLAY COUNTER
۸۱
بار استیشن
STATION BAR
۸۲

سرو
SERVING

04



میزها
TABLES
۵۷
میزهای بردینگ
BREADING TABLES
۵۹
سیخ شور
SKEWER WASHER
۶۱
پاتیل خیساندن برنج
RICE SOAKING PAN
۶۲
سینک ها
SINKS
۶۳
تانک ها
TANKS
۶۴
پوست کن سیب زمینی
POTATO PEELER
۶۵
همزن
MIXER
۶۶
بلندر
BLENDER
۶۷
خلال کن
JULIENNE
۶۸
خمیر پهن کن
DOUGH SHEETER
۶۸
ماشین ظرفشویی
DISH WASHER
۶۹
هود
HOOD
۷۱

آماده سازی
PREPARATION

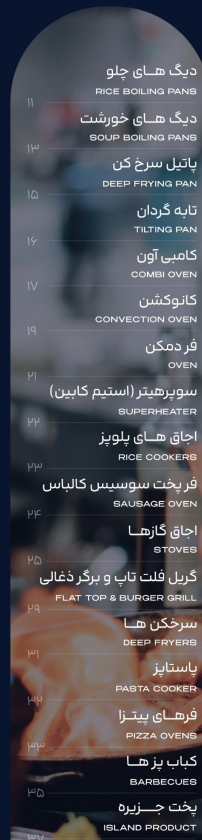
03



سردخانه ساختمان
BUILT-IN COLD ROOM
۴۱
سردخانه متحرک (کابین)
MOBILE COLD ROOM CONTAINER TYPE
۴۲
یخساز ها
ICE MAKERS
۴۵
یخچال معمولی
REFRIGERATOR
۴۷
یخچال نوفراست
NO FROST REFRIGERATOR
۴۸
یخچال کبابی
KEBAB REFRIGERATOR
۴۹
یخچال سفارشی
CUSTOM REFRIGERATOR
۵۵
یخچال زیر کانتری
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR
۵۱
یخچال زیر دربی
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR
۵۲
فریزر
FREEZER
۵۳
تاپینگ پیتزا
PIZZA TOPPING
۵۴

برودت
COOLING EQUIPMENT

02



دیگ های چلو
RICE BOILING PANS
۱۱
دیگ های خورششت
SOUP BOILING PANS
۱۳
پاتیل سرخ کن
DEEP FRYING PAN
۱۵
تابه گردان
TILTING PAN
۱۶
کامبی آون
COMBI OVEN
۱۷
کانوکشن
CONVECTION OVEN
۱۹
فر دمکن
OVEN
۲۱
سوپر هیتز (استیم کابین)
SUPERHEATER
۲۲
اجاق های پلوپز
RICE COOKERS
۲۳
فر پخت سوسیس کالباس
SAUSAGE OVEN
۲۴
اجاق گازها
STOVES
۲۵
گریل فلت تاب و برگر ذغالی
FLAT TOP & BURGER GRILL
۲۹
سرخ کن ها
DEEP FRYERS
۳۱
پاستاپز
PASTA COOKER
۳۲
فرهای پیتزا
PIZZA OVENS
۳۳
کباب پز ها
BARBECUES
۳۵
پخت جزیره
ISLAND PRODUCT
۳۷

پخت
Cooking

01

پخت

COOKING

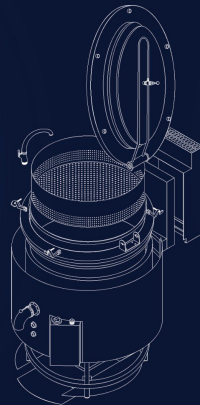




030-00111

دیگ چلو استوانه

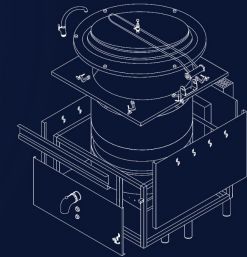
CYLINDRICAL RICE BOILING PAN



030-00112

دیگ چلو مکعب

CUBIC RICE BOILING PAN



030-00110

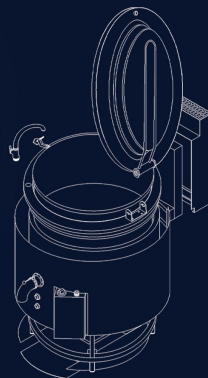
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
25-50 mbar	100*100*85 CM	NG/LPG	17 KW	2 MA3/HR	150 L
25-50 mbar	115*125*85 CM	NG/LPG	24 KW	3 MA3/HR	280 L
25-50 mbar	115*125*85 CM	NG/LPG	26 KW	3.5 MA3/HR	380 L

دیگ‌های پخت اتوماتیک با بهره‌گیری از تکنولوژی پیشرفته، امکان پخت یکنواخت و باکیفیت برنج را در کوتاه‌ترین زمان فراهم می‌کنند. این دستگاه‌ها بدون هدرفت مواد اولیه و با حداقل مصرف انرژی عمل کرده و در طراحی آن‌ها به موضوع مرفه‌جویی در آب و انرژی به‌عنوان منابع ارزشمند توجه ویژه‌ای شده است. اخذ استاندارد ملی ایران و گواهی CE اروپا نیز تاییدی بر کیفیت، ایمنی و عملکرد قابل اعتماد این محصولات است.

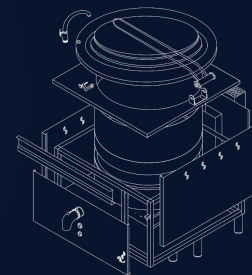
Rice Boiling pans from Sardaszi Tehran ind. co. equipped with advanced technology, deliver uniform and high-quality rice cooking in the shortest possible time. These machines operate with zero material waste and minimal energy consumption, and their design places special emphasis on conserving water and energy as essential resources. Obtaining the Iranian National Standard and the European CE certification further confirms the product's quality, safety, and reliable performance.



دیگ خورشید استوانه
030-00121
CYLINDRICAL SOUP BOILING PAN



دیگ خورشید مکعب
030-00122
CUBICAL SOUP BOILING PAN



030-00120

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
25-50 mbar	100*100*85 CM	NG/LPG	18 KW	2 M ³ /HR	150 L
25-50 mbar	115*125*85 CM	NG/LPG	20 KW	2.5 M ³ /HR	280 L
25-50 mbar	115*125*85 CM	NG/LPG	24 KW	3 M ³ /HR	380 L

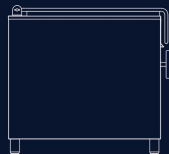
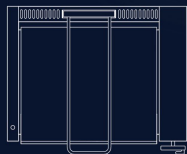
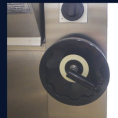
دیگ‌های خورشید صنایع سردسازی تهران با حفظ کیفیت و توان پخت در حجم بالا، امکان تهیه انواع سوپ، آش، حلیم و خورشید را فراهم می‌کنند. استفاده از تکنولوژی بریزینگ در سیستم انتقال حرارت موجب پخت یکنواخت، کیفیت بهتر، مصرف انرژی بهینه و سهولت در بهره‌برداری می‌شود.

Soup Boiling pans from Sardasi Tehran ind. co. maintain quality while delivering high-volume cooking. They can prepare a variety of soups, ash, halim, and stews. Using brazing technology in the heat transfer system ensures even cooking, improved quality, energy-efficient operation, and ease of use.



030-00520
TILTING PAN

تابه گردان



تابه گردان در آتشپزخانه‌های صنعتی برای سرخ کردن حجم بالا با روغن کم کاربرد دارد و با چرخش ۹۵ درجه‌ای، تخلیه روغن و شست و شو را آسان می‌کند. کف ۱۰ میلی‌متری و پوشش ضدخش استیل با تکنولوژی منحصربه‌فرد نیز موجب انتقال یکنواخت حرارت و نجسب بودن سطح می‌شود.

A tilting frying pan is used in industrial kitchens for high volume frying, and its 95 degree rotation makes oil draining and cleaning much easier. Its 10 millimeter base and scratch resistant coating ensure even heat distribution and a nonstick cooking surface.

030-00520

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
25-50 mbar	105*90*85 CM	NG/LPG	12 KW	2.5 M ³ /HR	120 LIT



030-00510
DEEP FRYING VAT

پاتیل سرخ کن



030-00510

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
25-50 mbar	115*125*65 CM	NG/LPG	26 KW	3.5 M ³ /HR	120 LIT



030-00642
COMBI OVEN

کامبی آون ۲۰ سینی



030-00641
COMBI OVEN

کامبی آون ۱۰ سینی



030-00640

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	115*92*125 CM	NG	20 KW	2 M ³ /HR	10 سینی ۱/۱
20 mbar	115*109*125 CM	NG	25 KW	3.7 M ³ /HR	10 سینی 2/۱
20 mbar	121*92*185 CM	NG	30 KW	4 M ³ /HR	20 سینی 1/۱
20 mbar	121*109*185 CM	NG	35 KW	5.5 M ³ /HR	20 سینی 2/۱

کلیدی ترین محصول در آشپزخانه های نوین کامبی آون می باشد . امکان پخت هم زمان چند غذا با بالاترین کیفیت و حفظ رطوبت و نیز جلوگیری از هدر رفت ارزش غذایی ، امکان پخت با کمترین روغن ، بخار پز کردن ، گریل کردن و غیره باعث نام گذاری این محصول می باشد . فرهای پخت ترکیبی در انواع اندازه های ۶ ، ۸ ، ۱۰ ، ۱۶ و ۲۰ سینی هیچ جای سوالی در یک آشپزخانه ی حرفه ای نمی گذارند و طعم و حفظ سلامت غذا در این فرها به بهترین و بالاترین سطح ممکن ارائه می گردد.

The most crucial product in modern kitchens is the Combi Oven. Its designation comes from its ability to simultaneously cook multiple dishes with the highest quality, while preserving moisture and preventing the loss of nutritional value. It also allows for cooking with minimal oil, steaming, grilling, and more. Combi ovens, available in various sizes with 16, 10, 8, 6, and 20 trays, leave no questions unanswered in a professional kitchen, delivering flavor and health preservation to the best and highest possible level.



030-00652

کانوکشن ۱۰ سینی

CONVECTION OVEN



030-00652

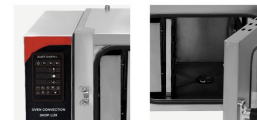
فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
20 mbar	113*90*128 CM	NG	20 KW	3.7M ³ /HR	10 TRAY



030-00650

کانوکشن ۶ سینی

CONVECTION OVEN



030-00650

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
20 mbar	113*90*95 CM	NG	20 KW	3.7M ³ /HR	6 TRAY



030-00651

کانوکشن ۸ سینی

CONVECTION OVEN



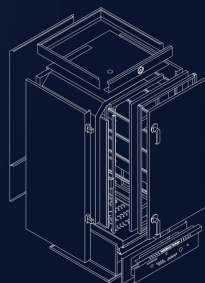
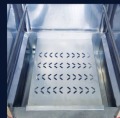
030-00651

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
20 mbar	113*90*112 CM	NG	20 KW	3.7M ³ /HR	8 TRAY



030-00620
SUPER HEATER

سوپرهیتر



فرهای سوپرهیت با استفاده از بخار اشباع عمل پخت را به طور کامل انجام میدهد. بالابردن دمای فر با بخار ۱۰۰ الی ۱۳۰ درجه سلیسیوس باعث پخت برنج، بخار پز کردن گوشت و سبزیجات با بالاترین کیفیت را انجام خواهند داد.

Superheated ovens, using saturated steam, fully carry out the cooking process. Increasing the oven temperature with steam between 100 to 120 degrees Celsius will result in the highest quality cooking of rice and steaming of meat and vegetables.

030-00620

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
20 mbar	180*90*80 CM	NG/LPG	10 KW	1 M ³ /HR	1/1*10



030-00610
OVEN

فر دمکن برنج



انواع فر دمکن برنج و پخت های مختلف از تجهیزات تخصصی در آشپزخانه می باشند. پخت گوشت های بزرگ همانند گوسفند درسته و یا بچه شتر درسته و ... این عمل را انجام میدهند.

Types of rice cookers and various cooking methods using specialized equipment in the kitchen are. Cooking large meats such as whole lamb, or young camel, and ... perform this task.

030-00610

فشار کاری	ابعاد	سوخت مصرفی	توان حرارتی	حداکثر میزان مصرف	ظرفیت
OPERATING PRESSURE	DIMENSIONS W*D*H	FUEL TYPE	THERMAL POWER	MAXIMUM CONSUMPTION	CAPACITY
25-50mbar	95*95*109 CM	NG/LPG	5 KW	0.75 M ³ /HR	600 LIT



030-00660

فریخت سوسیس کالیاس

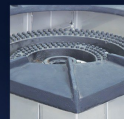
SAUSAGES OVEN



030-00400

پلوپز ۳ و ۴ شعله

3 & 4 BURNER RICE COOKER



030-00660

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
-	61*75*87 CM	NG/LPG	2 KW	2 M ³ /HR	50 L
-	61*75*127 CM	NG/LPG	2 KW	3 M ³ /HR	90 L
-	61*75*195 CM	NG/LPG	4 KW	3.5 M ³ /HR	150 L
-	74*95*195 CM	NG/LPG	6 KW	3.5 M ³ /HR	260 L

030-00420

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
25-50 mbar	75*75*50 CM	NG/LPG	20 KW	4.5 M ³ /HR	75 CM 3 BURNER

030-00430

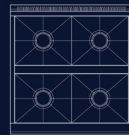
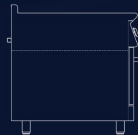
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
25-50 mbar	100*100*50 CM	NG/LPG	32 KW	6.8 M ³ /HR	100 CM 4 BURNER



030-00220

اجاق ۴ شعله فردار

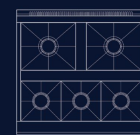
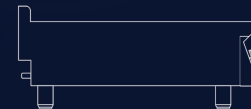
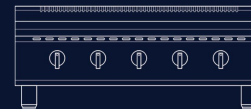
4-BURNER GAS OVEN WITH OVEN



030-00210

اجاق ۵ شعله پایه دار

5-BURNER STOVE WITH BASE



The gas stove is one of the most practical pieces of equipment in industrial and semi industrial kitchens, fast food restaurants, and similar environments. Sardrazi Tehran ind. co. offers a wide range of stoves including oven type, countertop, and cabinet models with various burner counts and sizes, making it the only manufacturer providing such extensive variety. The ability to produce everything from two burner countertop stoves to ten burner units with dual burner sizes is one of the company's key advantages.

اجاق گاز از کاربردی ترین تجهیزات در آشپزخانه های صنعتی و نیمه صنعتی است. شرکت صنایع سردسازی با تولید انواع اجاق های فردار، رومیزی و کابین دار در سایزها و تعداد شعله های متنوع، تنها سازنده ای است که این میزان تنوع را ارائه می دهد. امکان ساخت اجاق از دو شعله رومیزی تا اجاق ده شعله با دو نوع سایز شعله، یکی از مزیت های مهم این شرکت محسوب می شود.

030-00220

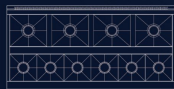
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	90*80*85 CM	NG/LPG	42 KW	9 M ³ /HR	4 BURNER

030-00210

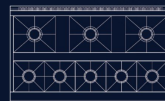
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	110*90*35 CM	NG/LPG	41 KW	9 M ³ /HR	5 BURNER



030-00210 اجاق ۱۰ شعله پایه دار
10-BURNER STOVE WITH BASE



030-00210 اجاق ۸ شعله پایه دار
8-BURNER STOVE WITH BASE



030-00210

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	180*90*36 CM	NG/LPG	80 KW	17 M ³ /HR	10 BURNER

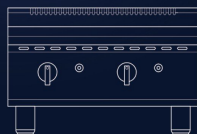
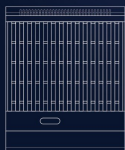
030-00210

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	150*90*35 CM	NG/LPG	64 KW	13.5 M ³ /HR	8 BURNER



030-00830
BURGER GRILL

برگر ذغالی



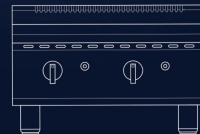
030-00830

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	6KW	1.2 M³/HR	30
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	8KW	1.5 M³/HR	60
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	10KW	1.8 M³/HR	90



030-00810
FLAT TOP GRILL

گریل فلت تاپ

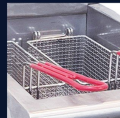


030-00810

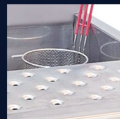
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	6KW	1.2 M³/HR	30
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	8KW	1.5 M³/HR	60
20 mbar	34*68*90/30 CM	NG/LPG	10KW	1.8 M³/HR	90



030-00530 سرخکن دو سبد تک لگن
SINGLE TANK DUAL BASKET FRYER



030-00550 پاستاپز
PASTA COOKER



030-00540 سرخکن دو سبد دو لگن
DOUBLE TANK DUAL BASKET FRYER



یکی از مهمترین نکاتی که در انتخاب یک سرخکن مناسب باید مد نظر گرفت حفظ دمای روغن و برگرداندن سریع دما در زمان استفاده و جلوگیری از سوختگی روغن می باشد. استفاده از شعله های مخصوص سرخکن (شعله مسواکی) و نیز استفاده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت مناسب و نیز بالاترین و مهمترین قطعه به نام شیر ترموستاتیک در مجموع باعث این امر میگردد.

One of the most important points to consider when choosing a suitable deep fryer is maintaining the oil temperature and quickly restoring the temperature during use, which prevents the oil from burning. The use of special fryer burners (brush burners), 304 stainless steel sheets with appropriate thickness, and the most important and highest quality component, the thermostatic valve, all contribute to this.

030-00530 030-00550

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	50*70*90 CM	NG/LPG	20 KW	2.7M ³ /HR	25 LIT

030-00530

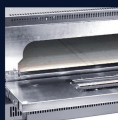
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	40*70*90 CM	NG/LPG	12 KW	1.9M ³ /HR	45 LIT



030-00631

فریتزا صندوقی

DECK PIZZA OVEN



030-00632

فریتزا ریلی

CONVEYOR BELT PIZZA OVEN



030-00631

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	55*80*115 CM	NG/LPG	18 KW	3.5M ³ /HR	8 بشقاب
20 mbar	55*80*152 CM	NG/LPG	25.2 KW	3.5M ³ /HR	12 بشقاب

030-00632

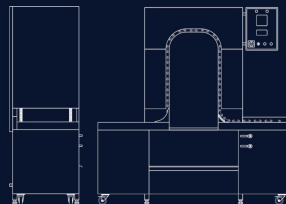
فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت دهانه CAPACITY
20 mbar	110*95*155 CM	NG/LPG	12 KW	3 M ³ /HR	50
20 mbar	120*120*190 CM	NG/LPG	12 KW	3.5 M ³ /HR	70
20 mbar	120*140*200 CM	NG/LPG	12 KW	4 M ³ /HR	82



030-00330

کباب پز اتوماتیک

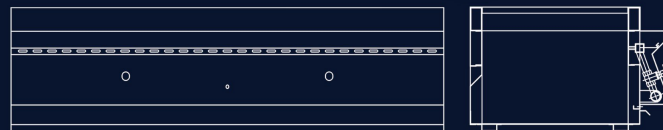
AUTOMATIC BARBECUE



030-00310

کباب پز سنتی

TRADITIONAL BARBECUE



030-00330

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
20 mbar	110*63*195 CM	NG/LPG	-	6.5 M3/HR	450
20 mbar	165*63*195 CM	NG/LPG	-	7.5 M3/HR	750
20 mbar	165*63*230 CM	NG/LPG	-	8.5 M3/HR	1000
20 mbar	200*65*245 CM	NG/LPG	-	9.5 M3/HR	1200

030-00310

فشار کاری OPERATING PRESSURE	ابعاد DIMENSIONS W*D*H	سوخت مصرفی FUEL TYPE	توان حرارتی THERMAL POWER	حداکثر میزان مصرف MAXIMUM CONSUMPTION	ظرفیت CAPACITY
25-50 mbar	90*55*100 CM	NG/LPG	28 KW	7.5 M3/HR	100
25-50 mbar	90*55*200 CM	NG/LPG	40 KW	15 M3/HR	200



CODE
ISLAND PRODUCT

پخت جزیره



پخت جزیره رستورانی راهکاری مدرن و کارآمد برای آشپزخانه‌های صنعتی است که با طراحی مرکزی، دسترسی سریع، بهره‌وری بالا و جلوه‌ای حرفه‌ای را به فضای آشپزخانه می‌بخشد. این سیستم با قرارگیری در مرکز محیط، امکان کار هم‌زمان چند سرآشپز را فراهم کرده و فرآیند آماده‌سازی و پخت را بهینه می‌کند.

The restaurant island cooking station is a modern and efficient solution for industrial kitchens that, with its central design, provides quick access, high productivity, and a professional look to the kitchen space. This system, by being placed in the center of the environment, allows multiple chefs to work simultaneously and optimizes the preparation and cooking process.

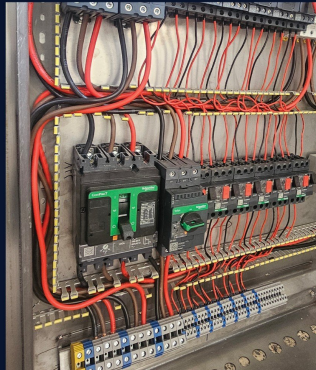


برودت

COOLING
EQUIPMENT



070-00100 سردخانه متحرک (کانگسی)
MOBILE COLD ROOM



070-00100 سردخانه متحرک (کانگسی)
MOBILE COLD ROOM





CODE

سردخانه ساختمانی

BUILT-IN COLD ROOM



The beating heart of any kitchen is the availability of proper cold storage space, both above zero and below zero. Temperature fluctuations inside a cold room can cause irreparable damage to the entire operation. Moreover, maintaining stable temperatures and accurate refrigeration calculations reduces energy consumption. In highly sensitive cold rooms—such as pharmaceutical cold storage even temperature variations of more than 2°C can spoil the product. Designing and constructing cold rooms of various dimensions, including above zero, below zero, and blast freezing (tunnel freezing) units, is this company's area of expertise.



CODE

سردخانه ساختمانی

BUILT-IN COLD ROOM



قلب تپنده یک آشپزخانه فضای مناسب جهت آتبارش سرد به صورت بالای صفر و زیر صفر می باشد. تغییرات دمایی در یک سردخانه باعث به وجود آمدن خسارت های جبران ناپذیر به یک مجموعه می گردد. ضمن اینکه حفظ دما و محاسبات صحیح پروتدی باعث پایین آمدن مصرف انرژی می گردد. در سردخانه های حساس مانند سردخانه های دارویی تغییرات دمایی حتی بیش از ۲ درجه باعث خرابی محصول می گردد. ساخت سردخانه در ابعاد و اندازه های مختلف از نوع بالا صفر، زیر صفر و تونل انجماد تخصص این شرکت می باشد.



060-00320

یخساز کانتینری

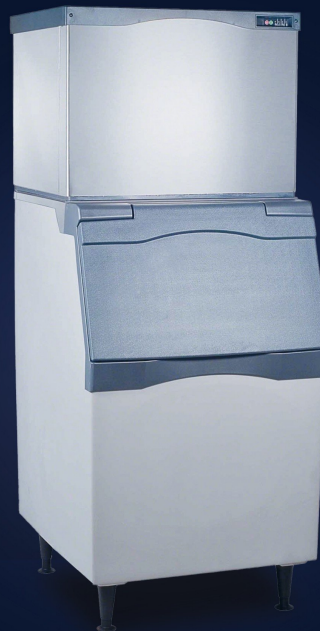
CONTAINER ICE MAKER



060-00320

یخساز کانتینری

CONTAINER ICE MAKER



Serving a chilled drink in various atmospheres doubles the pleasure of eating, which, in addition to this enjoyment, also doubles its own special beauties with the use of ice. Having a quality ice maker leads to lower energy consumption, reduced water usage, and preservation of ice life during use.

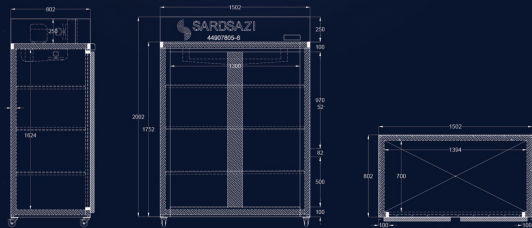
سرو نوشیدنی خنک در فضول مختلف لذت غذا خوردن را دو چندان می کند که این امر با استفاده از یخ علاوه بر این لذت ، زیبایی های خاص خود را دو چندان می کند. تهیه یخساز با کیفیت ، باعث پایین آمدن مصرف انرژی ، کاهش مصرف آب و حفظ عمر یخ در زمان استفاده می گردد.



060-00110

یخچال نوفراست

NO FROST REFRIGERATOR



060-00110

The type and build quality of the refrigerators, as well as the materials used in their construction, are of vital importance. The ability to manufacture refrigerators in any size and dimension on a custom basis provides a sense of confidence for the esteemed client and helps alleviate many of their concerns. Possessing the national standard certification is a clear indication of the product's quality. The capability to produce various types of no frost refrigerators, kebab refrigerators, custom built refrigerators, different freezers, and more completes the product portfolio of this company.

۵۲ | پرودت

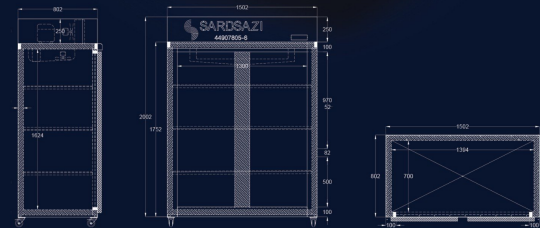
ابعاد DIMENSIONS W*D*H	گاز میرد FUEL TYPE	آمپر AMPERE	توان POWER
80*80*220 CM	R134A	4 a	1/2 hp
100*80*220 CM	R134A	4 a	1/2 hp
150*80*220 CM	R134A	6 a	3/4 hp



060-00115

یخچال معمولی

REFRIGERATOR



060-00115

ابعاد DIMENSIONS W*D*H	گاز میرد FUEL TYPE	آمپر AMPERE	توان POWER
80*80*220 CM	R134A	4 a	1/2 hp
100*80*220 CM	R134A	4 a	1/2 hp
150*80*220 CM	R134A	6 a	3/4 hp

نوع و کیفیت ساخت و نیز متریال به کار رفته در یخچال ها امری حیاتی می باشد. امکان ساخت یخچال در هر سایز و ابعاد به صورت سفارشی حس اعتماد به کارفرمای محترم داده و باعث رفع بسیاری از دغدغه های ایشان میگردد. داشتن نشان ملی استاندارد نشان از وجود کیفیت در این محصول می باشد. امکان ساخت انواع یخچال نوفراست، یخچال کبابی، یخچال های سفارشی، انواع فریزر و ... باعث تکمیل سبد محصولات این شرکت میگردد.

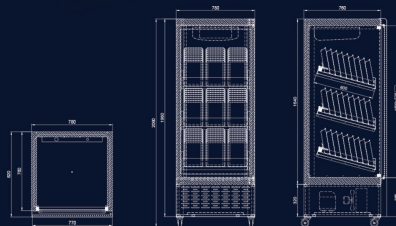
۵۱ | پرودت



060-00130

یخچال سفارشی

CUSTOM REFRIGERATOR



ساخت یخچال یک تخصص است که شرکت سردسازی تهران با داشتن نشان استاندارد ملی کابین برودتی به این تخصص مهم دست یافته است. ساخت یخچال بر طبق سفارش و نظر کارفرما بسیار مهم بوده و داشتن انعطاف در تولید محصولات مختلف یک نشانه مثبت و مهم می باشد.

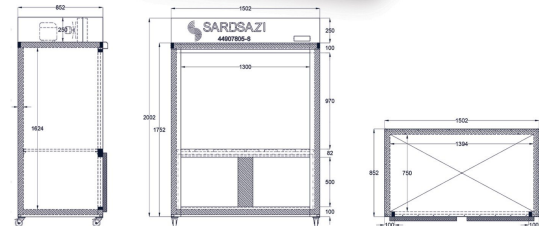
The manufacturing of refrigerators is a specialized field. Sardasazi Tehran ind. co. has achieved this important expertise, evidenced by its national standard certification for its refrigerated cabinets. Producing refrigerators according to the client's order and preference is crucial, and having flexibility in manufacturing diverse products is a significant positive indicator.



060-00120

یخچال کبابی

KEBAB REFRIGERATOR



060-00120

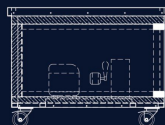
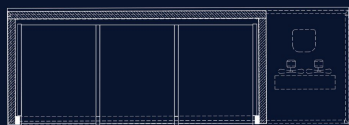
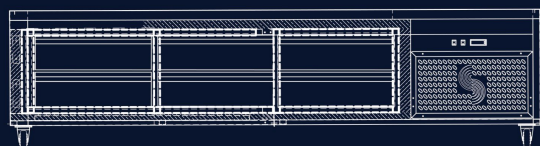
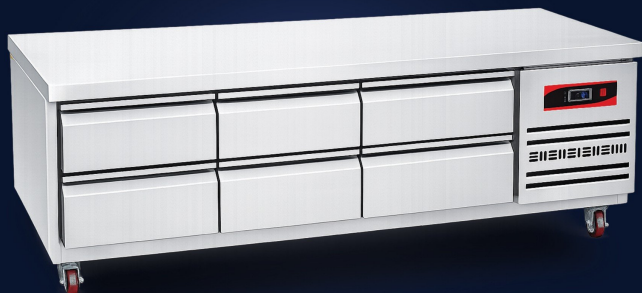
ابعاد DIMENSIONS W*D*H	گاز مبرد FUEL TYPE	آمپر AMPERE	توان POWER
80*86*220 CM	R134A	4a	1/2 hp
100*86*220 CM	R134A	4 a	1/2 hp
150*86*220 CM	R134A	6 a	3/4 hp



CODE

یخچال زیر گریلی

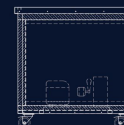
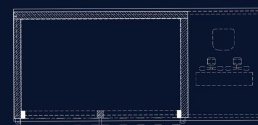
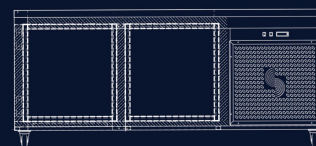
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR



CODE

یخچال زیر کانتری

UNDERCOUNTER REFRIGERATOR





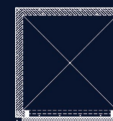
040-00160
PIZZA TOPPING

تاپینگ پیتر



060-00210
FREEZER

فریزر



060-00210

ابعاد DIMENSIONS W*D*H	گاز مبرد FUEL TYPE	آمپر AMPERE	توان POWER
80*80*220 CM	R404A	6 a	3/4 hp
100*80*220 CM	R404A	6 a	3/4 hp
150*80*220 CM	R404A	8 a	1 hp



آماده سازی

PREPARATION



020-00210

میز کار استیل

STEEL WORKBENCH



020-00210

میز کار رویه تفلون (قصابی)

TEFLON (BUTCHER) WORK TABLE



020-00210

میز کشیدن خوراک متحرک

MOBILE FOOD PULL OUT TABLE



020-00210

میز کار رویه چوب جنگلی

FOREST WOOD TOPPED WORK TABLE





CODE

پوست کن سیب زمینی

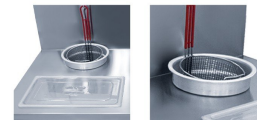
POTATO PEELER



CODE

میز بردینگ دستی

MANUAL BREADING TABLE



CODE

میز بردینگ برقی

ELECTRIC BREADING TABLE

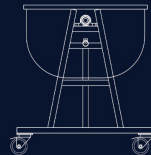
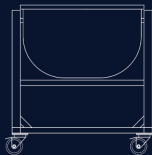
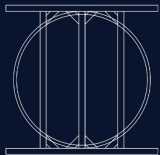




020-00410

پاتیل خیساندن برنج

RICE SOAKING PAN



050-00210

سیخ شور

SKEWER WASHER





020-00260
MOBILE TANK

تانک متحرک



020-00260
TANK

تانک



020-00250
DOUBLE SINK

سینک دو لگن



020-00250
SINGLE SINK

سینک تک لگن





CODE
MIXER

همزن



CODE
ELECTRIC HAND MIXER

همزن دستی برقی



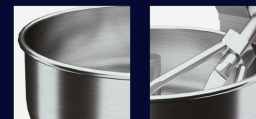
CODE
DOUGH KNEADER

همزن خمیر



CODE
DOUGH KNEADER

همزن خمیر





CODE
JULIENNE

خلال کن



CODE
DOUGH SHEETER

خمیر پهن کن



CODE
BLENDER

بلندر





CODE
MEAT GRINDER 42

چرخ‌گوشت ۴۲



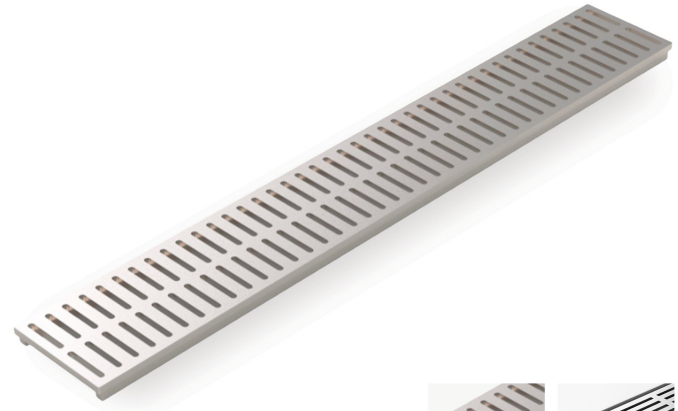
CODE
MEAT GRINDER 32

چرخ‌گوشت ۳۲



CODE
DRAIN GRATING

شبكة آبراه





050-00120

ماشین ظرفشویی ۳۰۰۰

DISH WASHER 3000



استفاده صحیح از آب و انرژی یکی از دغدغه ها می باشد و یکی از نقاطی که در عین حساسیت مصرف بسیار بالایی در این دو زمینه دارند قسمت ظرفشویی می باشد. ماشین ظرفشویی شرکت ساردسازي در عین کاهش مصرف آب و شستشوی بسیار کامل به صورتی برنامه ریزی شده است که با کمترین میزان مصرف انرژی و آب در کمترین زمان ممکنه بالاترین بهترین میزان شستشو را به ارمغان بیاورد.

ماشین های ظرفشویی به دو دسته هود تاپ و کانوایی اتوماتیک از محصولات این شرکت می باشد.

Efficient use of water and energy is a major concern, and the dishwashing area is one of the most critical points where consumption in both fields is very high. The dishwashers produced by Sardaszi Company are engineered to significantly reduce water usage while ensuring thorough cleaning. They are programmed to provide the highest and best washing performance in the shortest possible time with minimal energy and water consumption.



ماشین ظرفشویی زیرکابینتری
050-00120
UNDERCOUNTER DISH WASHER



ماشین ظرفشویی ۱۰۰۰
050-00110
DISH WASHER 1000





CODE
DOUBLE-WALL HOOD

هود دو جدار



CODE
SINGLE-WALL HOOD

هود تک جدار





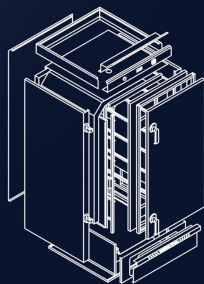
سرو

SERVING



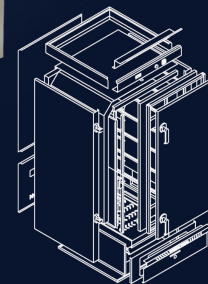
030-00710
HOT CABIN

گرمخانه خشک



030-00720
WET HOT CABIN

گرمخانه مرطوب





040-00130
COUNTER

کانتر ساده



040-00150
CUTLERY COUNTER

کانتر قاشق و چنگال



040-00110
COLD COUNTER

کانتر سرد



040-00120
WARM COUNTER

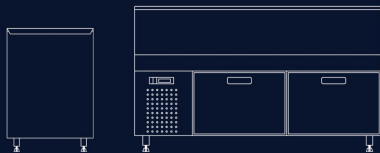
کانتر گرم





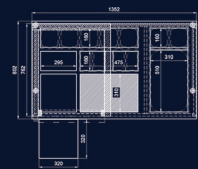
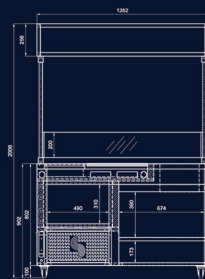
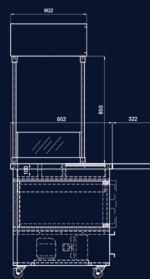
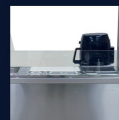
CODE
STATION BAR

بار استیشن



CODE
DISPLAY COUNTER

کانتر دیسپلی





انبارش

STORAGE



020-00110
CABINET

کابینت زمینی



020-00120
WALL CABINET

کابینت دیواری



CODE
WALL-MOUNTED DISH DRAINER CABINET

کابینت دیواری آبچکان





020-00360

POT TROLLEY

تrolley حمل دیگ



020-00330

FREIGHT TROLLEY

تrolley حمل بار



020-00340

KEBAB SKEWER TROLLEY

تrolley حمل سیخ کباب





CODE
BONE SAW

اره استخوان بر



010-00200
STOVE TROLLEY

چلیک سیخ کباب



010-00200
BEANS TROLLEY

چلیک حبوبات

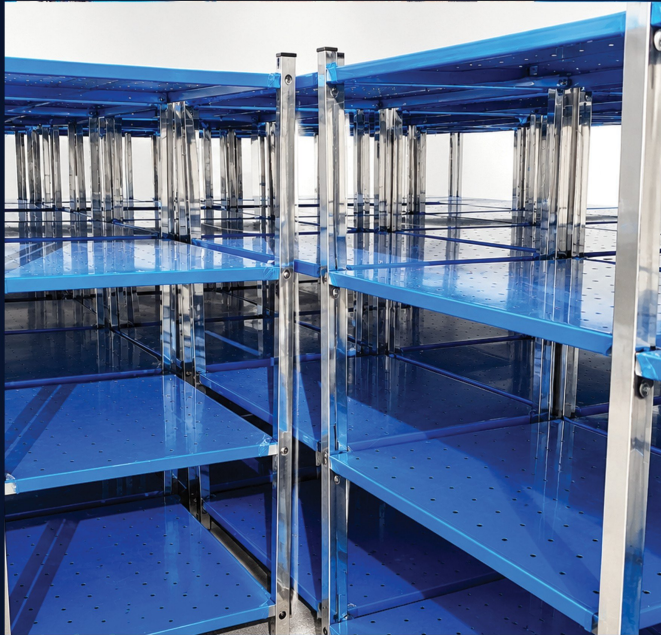




010-00110

قفسه انبار

STORAGE SHELVEING



One of the most important factors in a kitchen or storage area is how the space is organized to achieve maximum efficiency, which is done through various types of shelving. It is also crucial to determine which type of shelf and structure is suitable for the specific space. Shelf manufacturing requires significant expertise. This company specializes in producing different kinds of shelves for storage rooms, hospitals, and cold rooms, using materials such as stainless steel, galvanized steel, and iron.



010-00120

قفسه سردخانه

COLD ROOM SHELVEING



یکی از مهمترین موضوعات در یک آشپزخانه و انبار نحوه چیدمان جهت بهره برداری حداکثری از فضا می باشد که این امر توسط انواع قفسه صورت می پذیرد. این نکته نیز بسیار مهم می باشد که چه قفسه ای و با چه ساختاری در فضای ما باید استفاده گردد. تخصص ساخت قفسه بسیار مورد اهمیت می باشد. انواع قفسه مخصوص انبار، انواع قفسه بیمارستانی و سردخانه از متریال های مختلف همانند استنلس استیل و گالوانیزه و آهنی تخصص این شرکت می باشد.



010-00130

قفسه ظروف بزرگ

LARGE DISH SHELF



010-00140

قفسه سیب زمینی پیاز

POTATO AND ONION SHELVEING



CODE

قفسه ظروف تمیز

CLEAN DISHES SHELF



CODE
DISH DRAINING TROLLEY

ترولی آبچکان



020-00320
CLEAN DISHES TROLLEY

ترولی ظروف تمیز



CODE
DIRTY DISH TROLLEY

ترولی حمل ظروف کثیف

