

 **آموزه**
AMOOZEH

طراحی تولید و اجرای آشپزخانه صنعتی و سردخانه
شرکت آموزه (سهامی خاص) شماره ثبت: ۲۰۱۵

فهرست

	۴	درباره شرکت آمویه
	۴	تجهیزات میز کار
	۶	تجهیزات شستشو
	۸	کانترها
	۱۱	قفسه بندی و تجهیزات انبار
	۱۵	کابینت ها
	۱۶	سیستم های برودتی
	۱۸	ماشین آلات
	۲۱	تجهیزات پخت
	۲۷	مجموعه محصولات آمویه





تولید کننده آشپزخانه های صنعتی قفسه بندی بیمارستانی میز بندی آزمایشگاهی

کلمه آمویه از نام دریای قدیمی در شمال خراسان گرفته شده که آرش کمان گیر برای مشخص کردن مرز ایران تیری پرتاب کرد و بعد از پشت سر گذاشتن آمو دریا به درختی خورد و مرز ایران مشخص شد.

- شرکت آمویه در سال ۱۳۵۳ در تهران تاسیس شد. با بیش از ۳۰ سال سابقه کار در زمینه طراحی، تهیه و تولید، نصب و راه اندازی انواع آشپزخانه های صنعتی، سرد خانه، سلف سرویس (هتل ها، بیمارستان ها، کارخانجات، مراکز آموزشی نظامی، رستوران ها و...) همچنین میزهای آزمایشگاهی، قفسه بندی بیمارستانی و کابینت های آشپزخانه ای (استیل) با کادری مجرب و واحد تولید تازه تاسیس خود فعالیت می کند.
- شرکت آمویه عضو انجمن مدیران صنایع گاز سوز و با استفاده از تکنولوژی روز دنیا و مواد مرغوب حداکثر توان خود را جهت حفاظت از محیط زیست و جلب رضایت مشتری اعمال می دارد.
- کلیه لوازم و تجهیزات ساخت این شرکت دارای ضمانت و ۱۵ سال خدمات پس از فروش می باشد.





تجهیزات میز کار

TABLE EQUIPMENT



میز کار تمام استیل

ساخته شده با اسکلت از پروفیل استنلس استیل 1808 (نوع خشدار مرغوب) که از مقاومت کافی برخوردار است و پایه ها بوسیله قید های محکم به یکدیگر متصل می باشند. مجهز به پایه های استیل مخصوص، جهت تنظیم ارتفاع. رویه میز از ورق استنلس استیل بوده که از زیر بوسیله ام-دی-اف کاملاً صدا گیری و تقویت و برای جلوگیری از نفوذ رطوبت، حشرات با ورق گالوانیزه پوشش داده می شود. در جلو دارای نماسازی بوده و در صورت سفارش کتو و طبقه (پاتراکی) اضافه خواهد شد.

میز کار با رویه چوبی

ساخته شده با اسکلت از پروفیل استنلس استیل 1808 مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع. رویه میز از قطعات چوبی جنگلی خارجی (هندی) بوده که بوسیله پیچ و مهره به یکدیگر متصل و بصورت یکپارچه در آمده اند. در جلو دارای نماسازی بوده و در صورت سفارش کتو و طبقه (پاتراکی) به آن اضافه خواهد شد.

میز برنج پاک کنی

ساخته شده با اسکلتی از ورق استیل که کلاف پایین توسط پیچ و مهره به هم متصل گردیده. مجهز به پایه لوله ای استیل که جهت تنظیم ارتفاع تعبیه گردیده است. رویه از ورق استیل بوده که به وسیله ام-دی-اف تقویت گردیده و با ورق گالوانیزه نیز پوشش داده شده تا از نفوذ آب و حشرات جلوگیری شود. لبه مخصوص در سه طرف این میز تعبیه شده که از ریزش برنج یا حبوبات به اطراف جلوگیری می کند. در قسمت رویه نیز دارای دو حفره جهت هدایت برنج پاک شده به داخل چلیک حبوباتو یک حفره جهت هدایت اضافه به داخل ترولی حمل زباله می باشد.

میز کار با رویه پلی اتیلن

ساخته شده با اسکلت از پروفیل استنلس استیل 1808 مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع. رویه میز از پلی اتیلن فشرده شده که در جلوی دارای نماسازی بوده و در صورت سفارش کشو و طبقه (پاتراکی) به آن اضافه خواهد شد.

میز کار با سینک دو لگن

ساخته شده با اسکلتی از پروفیل استیل 1808 (3*4) که کلیه قسمت ها بوسیله پیچ و مهره به یکدیگر متصل گردیده و مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع می باشد. رویه میز از ورق استنلس استیل بوده که از زیر به وسیله ام-دی-اف با پوشش ورق گالوانیزه کاملا صدا گیری و تقویت شده و دارای لگن به ابعاد 25*40*50 از ورق استیل می باشد. با نماسازی در اطراف (در قسمت جلو تا عمق لگن) و همچنین طبقه (در صورت سفارش) از ورق استیل. میزهای لگن در چند مدل یک لگن راست، یک لگن چپ، یک لگن وسط و دو لگن راست، دو لگن چپ و دو لگن وسط بنا به موقعیت استقرار در کارخانه آمویه ساخته و عرضه می گردد.



تجهیزات شستشو

WASHING EQUIPMENT



میز ظروف تمیز



این میز برای نگهداری و انبار کردن انواع ظروف تمیز در اندازه های مختلف.

بعلاوه قاشق و چنگال استفاده می شود. بدنه ساخته شده از ورق استنلس استیل خشدار نوع مرغوب و پایه های مجهز به تنظیم ارتفاع می باشد.

طراحی مناسب، بدنه زیبا و مقاوم، ارتفاع قابل تنظیم، استحکام، دوام و بهداشتی بودن این میز را از هر لحاظ تضمین می نماید.

میز ظروف کثیف



ساخته شده با اسکلتی از پروفیل استیل 1808 (4*3) که کلیه قسمت ها به وسیله پیچ و مهره به یکدیگر متصل گردیده و مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع می باشند.

رویه میز از ورق استنلس استیل بوده که از زیر به وسیله ام- دی- اف با پوشش ورق گالوانیزه کاملا صداگیری و تقویت شده و دارای لگن به ابعاد 50*40*25 از ورق استیل می باشد.

ساخته شده با اسکلتی از پروفیل استیل 1808 (4*3) که کلیه قسمت ها به وسیله پیچ و مهره به یکدیگر متصل گردیده و مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع می باشند.

رویه میز از ورق استنلس استیل بوده که از زیر به وسیله ام- دی- اف با پوشش ورق گالوانیزه کاملا صداگیری و تقویت شده و دارای لگن به ابعاد 50*40*25 از ورق استیل می باشد.

با نعامسازی در اطراف (در قسمت جلو تا عمق لگن) از ورق استیل. میز ظرف کثیف دارای یک حفره جهت تخلیه باقیمانده غذا به داخل ترولی که معمولا بستگی به موقعیت لگن دارد.





سینک سیار

ساخته شده از ورق استیل 1808 که به روی اسکلتی از پروفیل‌های استیل مستقر بوده و دارای چهار چرخ لاستیکی گردان که دو عدد از آنها مجهز به ترمز هستند می باشد. با زیر آب تخلیه به قطر 5/1 اینچ که براحتی شستشو و تخلیه می گردد.

تانک شستشو



ساخته شده از ورق استیل 1808 (نگیر) نوع مرغوب که کلیه قسمت ها به وسیله پیچ و مهره به هم متصل گردیده و مجهز به پایه های مخصوص جهت تنظیم ارتفاع می باشد.

رویه تانک از ورق استیل بوده که به وسیله ورق گالوانیزه کاملا صداگیری و تقویت شده است. در قسمت رویه تانک دارای یک وان از ورق استیل با شیب بندی مناسب جهت هدایت آب به طرف فاضلاب بوده که مجهز به صافی استیل و نیز زیر آب و سرریز بقطر 5/1 اینچ می باشد.

نوع درب دار و بدون درب مجهز به خار زیر طبقه استیل و گرتگیر شیب دار در قسمت بالا و در صورت سفارش نوع فلزی رنگی، نما استیل و یا ام-دی-اف نیز ساخته می شود.

حوضچه چلو صاف کن



ساخته شده با اسکلتی از پروفیل استیل 1808 که کلیه قسمت ها به وسیله پیچ و مهره به یکدیگر متصل گردیده و مجهز به پایه های استیل جهت تنظیم ارتفاع می باشد.

رویه میز از ورق استنلس استیل بوده که از زیر به

وسیله ورق گالوانیزه کاملا صداگیری و تقویت شده و دارای گودی مخصوص از ورق استیل جهت جلوگیری از ریزش آب می باشد و در دو مدل ثابت و متحرک ساخته می شود که در مدل ثابت کنار دیوار یک لبه 5 سانتی در پشت اضافه خواهد شد.

حوضچه مجهز به شبکه ای ناودانی های استیل بوده که در داخل کلاف قرار گرفته و قابل برداشتن می باشد.

لگن حوضچه از ورق استیل با زیر آب به قطر 5/1 اینچ و نیز شیب بندی مناسب جهت هدایت آب به فاضلاب می باشد. با ناماسازی در سه طرف از ورق استیل (در جلو تا عمق لگن)

کانترها

COUNTERS



کانتر گرم سرو غذا (بن ماری)



ساخته شده با ورق استنلس استیل 1808 (نوع خشدارمرغوب) که از زیر به وسیله ام-دی-اف کاملاً صداگیری و تقویت شده است.

نمای رو به رو، درب های کشویی و طبقه ی داخل از ورق استنلس استیل و شاسی از ورق آهنی با پایه های قابل تنظیم ارتفاع می باشد. رویه کانتر دارای تشتک بوده که جهت قرار دادن لگنچه های های درب دار استیل پرس (خارجی) به اندازه های استاندارد 18*33*52 در نظر گرفته شده.

تشتک دارای شیر آب و زیر آب با سر ریز و گرم کن برقی و نیز ترموستات می باشد.

کانتر گرم رو بسته



ساخته شده با رویه از ورق استنلس استیل که از زیر توسط عایق مخصوص و ورق گالوانیزه صداگیری و تقویت شده است در این محصول ورق استنلس استیل 1808 (لگیر) با ضخامت 0.8 تا 1 میلی متر به کار رفته. پایه ها از لوله استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع می باشند. مجهز به دو المنت برقی خشک و آبی، ترموستات، چراغ سیگنال، دو درب کشویی دو جداره و یک طبقه ی پانچ شده می باشد.



کانتر سرد



ساخته شده با ورق استنلس استیل 1808 (نوع خشدار مرغوب) که از زیر به وسیله کلاف چوب کاملاً صداگیری و تقویت شده است.

رویه درب ها و همچنین کف داخلی از ورق استنلس استیل و بدنه از ورق آلومینیوم ، شناسی از ورق آهنی با پایه های قابل تنظیم ارتفاع می باشد.

جدار داخلی درب ها از پلاستیک ضخیم و بدنه داخلی از ورق آلومینیوم بوده و بین جدال داخل و خارج عایق بندی می باشد.

در قسمت رویه یک تشک از استیل می باشد که جهت نگهداری نوشابه و... در نظر گرفته شد و خنک میگردد و مجهز به کمپرسور، کندانسور، اواپراتور و ترموستات می باشد.

کانتر ساده



ساخته شده با رویه از ورق استنلس استیل که از زیر توسط ام-دی-اف و ورق گالوانیزه پوشش داده شده، صداگیری و تقویت شده است.

بدنه ، طبقه و کف آن از ورق استنلس استیل 1808 (نگیر) و 304 خشدار به کار رفته پایه ها از لوله استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع می باشد.

کانتر صندوق



ساخته شده با رویه از ورق استنلس استیل که از زیر توسط ام-دی-اف که ورق گالوانیزه پوشش داده شده. صداگیری و تقویت شده است. شناسی کانتر از ورق آهنی و نیز یک کشو و یک طبقه از ورق استیل. نمای پشت و پهلوئی کانتر از ورق گالوانیزه می باشد. پایه ها از لوله استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع می باشد.

با توجه به جهت خط سلف سرویس کانتر به صورت چپ یا راست خواهد بود.



کانتر قاشق و چنگال

ساخته شده با رویه از ورق استنلس استیل که از زیر توسط ام-دی-اف که ورق گالوانیزه پوشش داده شده. صداگیری و تقویت شده است.

کانتر در قسمت فوقانی دارای دو محفظه با قابهای از جنس ورق استنلس استیل بوده که برای نظافت بصورت متحرک در نظر گرفته شده و جهت نگهداری قاشق و چنگال و کاردمی باشد.



قفسه بندی و تجهیزات انبار

SHELVING AND STORAGE EQUIPMENT



قفسه انبار، گالوانیزه و استیل

طبقه بندی انبار، ساخته شده با اسکلتی از نبشی های استنلس استیل و همچنین چهار طبقه از ورق استنلس استیل که بوسیله پیچ و مهره به نبشی ها متصل شده اند و طبقات قابل تنظیم ارتفاع خواهند بود. این قفسه همچنین در قسمت شستشو استفاده میگردد و برای نگهداری ظروف تمیز نیز استفاده می شود.

قفسه سردخانه، گالوانیزه و استیل

قفسه سردخانه ساخته شده با اسکلتی از ورق استنلس استیل مرغوب که بوسیله پیچ و مهره به سه طبقه از جنس ناودانی های استنلس استیل متصل می گردد و برای نگهداری گوشت و مواد غذایی استفاده و کاملاً بهداشتی و تمیزی می باشد. پایه ها مجهز به تنظیم ارتفاع می باشد.

قفسه ظروف بزرگ استیل

قفسه نگهداری ظروف بزرگ ساخته شده با اسکلتی از ورق استنلس استیل مرغوب که به وسیله پیچ و مهره به سه طبقه از جنس ناودانی های استنلس استیل متصل میگردد. پایه ها مجهز به تنظیم ارتفاع می باشد.

قفسه نگهداری سیب زمینی و پیاز

ساخته شده از ورق گالوانیزه مرغوب با دیواره هایی در چهار طرف و طبقات پاتراکی ضخیم برای نگهداری سیب زمینی و پیاز در انبار مواد غذایی آشپزخانه ها استفاده می شود.

سکوی نگهداری گونی برنج

ساخته شده از اسکلت پروفیل آهنی 4*4 با پوشش ضد زنگ نهایی طوسی که رویه آن با چوب های جنگلی سخت خارجی (هندی) پوشیده می شود و به طول های 190 و 140 و 100 سانتیمتری ساخته و برای نگهداری گونی های برنج و جلوگیری از نم کشیدن آنها در انبار استفاده می شود.

ترولی حمل ظرف

ترولی حمل ظروف تمیز و کثیف ساخته شده با طبقاتی از استنلس استیل 1808 که به اسکلتی از لوله های استیل 25 میلیمتری به وسیله پیچ و مهره متصل شده است. ترولی دارای چهار چرخ لاستیکی گردان قوی بوده که دو عدد آن مجهز به ترمز می باشد و در دو مدل دو طبقه و سه طبقه

ترولی حمل دیگ و بار

اسکلت این ترولی از پروفیل آهنی ساخته شده که بوسیله رنگ ضد زنگ رنگ آمیزی شده است. مجهز به چهار چرخ لاستیکی مرغوب که دو عدد آن ثابت و دو عدد دیگر گردان مجهز می باشد و برای حمل دیگ های غذا و جعبه های نوشابه و حمل بار در آشپزخانه ها استفاده می گردد.

ترولی حمل زباله

این ترولی مناسب ترین وسیله برای جمع آوری و حمل زباله در محیط های وسیع می باشد و در دو نوع استیل و گالوانیزه ساخته و عرضه می گردد. این ترولی به سادگی از پایه جدا شده و به راحتی شستشو و ضد عفونی می شود. طراحی مناسب در دستگیره های لازم و پایه چرخدار متحرک و وسیله ای کارا، مطمئن و مفید را معرفی می نماید.

چلیک نگهداری حبوبات

از بهترین ورق زنگ نزن استیل با ضخامت 0.8 میلیمتر و یا از ورق گالوانیزه مرغوب ساخته می شود. درب های چلیک کاملاً محکم و غیر قابل نفوذ و در نتیجه کاملاً بهداشتی می باشند. در مدل های چرخ دار چرخ ها به راحتی جدا می شوند و بدنه قابل شستشو و ضد عفونی کردن خواهد بود و در دو نوع استوانه و مکعب ساخته و عرضه می گردد.

قفسه نگهداری سیخ کباب

ساخته شده از فولاد زنگ نزن (استیل) 1808 (نگیر) به ضخامت 0.8 میلیمتر از نوع مرغوب، مجهز به شش ردیف لوله آلومینیومی نگهدارنده سیخ کباب پایه های قفسه از پروفیل های 20*20 میلیمتر با یک کلاف نبشی در قسمت بالا که بهم جوش داده شده با رنگ ضد زنگ رنگ آمیزی شده اند.

تخته ساطور

رویه از پلی اتیلن فشرده که بر روی سه پایه از جنس پروفیل آهن نصب شده این نوع تخته ساطور وسیله مناسبی برای خرد کردن گوشت و شکستن استخوان در آشپزخانه های بزرگ می باشد. اسکلت پروفیلی آن بسیار محکم بوده و در مقابل ضربه های شدید مقاوم می باشد.

میله قلاب گوشت

میله قلاب گوشت ساخته شده با پایه های از پروفیل استنلس مرغوب 4*4 سانتیمتر و در قسمت بالا دارای لوله استنلس استیل مرغوب به قطر 5 سانتیمتر که به پایه جوش شده و مجهز به قلابهایی از مفتول کروم بوده و برای نگهداری گوشت در سردخانه ها مورد استفاده قرار می گیرد.





کابینت ها

CABINETS



کابینت زمینی



ساخته شده از ورق استنلس استیل با عمق 50 سانتی متر و ارتفاع نهایی 90 سانتیمتر مجهز به پایه رگلاژ و لوله فلز مرغوب که در طول های مختلف 90-50-45-100 سانتی (که معمولا 90 سانتی) ساخته می شود.

رویه از استیل به ضخامت نهایی 3 سانتی متر که از زیر توسط ام - دی - اف تقویت و صداگیری شده که توسط ورق گالوانیزه جهت جلوگیری از نفوذ رطوبت و حشرات پوشش داده خواهد شد. ضخامت رویه 1 الی 1.25 میلیمتر و ضخامت بدنه ها 0.8 میلیمتر و از نوع خشدار مرغوب می باشد.

کابینت زمینی در مدل های: درب بلند، تمام کشو و درب و کشو و تمام استیل، نما استیل، ورق گالوانیزه و یا ورق روغنی بنا به سفارش در کارخانه آمویه ساخته و عرضه می شود.

کابینت دیواری



ساخته شده از ورق استنلس استیل با عمق 30 سانتی متر و ارتفاع نهایی 60 سانتیمتر مجهز به لولای فنری مرغوب، که در طول های مختلف 90-50-45-100 سانتی (که معمولا 90 سانتی) ساخته می شود.

ضخامت بدنه ها 0.8 میلیمتر و از نوع خشدار مرغوب می باشد. کابینت دیواری در مدل های درب بلند، بدون درب و درب شیشه خور و از جنس استیل یا ورق روغنی رنگی بنا به سفارش در کارخانه آمویه ساخته و عرضه می شود.



سیستم های برودتی

COOLING SYSTEMS



یخچال 1400 لیتری



یخچال 1400 لیتری ایستاده ساخته شده از استنلس استیل 1808 نوع خشدار مرغوب به ضخامت 0.8 میلیمتر (دارای اسکلت پروفیلی) داخل از ورق آلومینیوم آنودایز شده با عایق پلاستوفوم فشرده و مجهز به پایه رگلاز استیل، این یخچال مجهز به کمپرسور، گندانسوز، اوپراتور، ترموستات و روشنایی داخل همچنین دارای ترمومتر (نشان دهنده برودت داخل یخچال) این یخچال در دو مدل در شیشه ای و در استیل به صورت دو در و سه در ساخته می شود.

یخچال 650 لیتری



یخچال 650 لیتری ایستاده ساخته شده از استنلس استیل 1808 نوع خشدار مرغوب به ضخامت 0.8 میلیمتر (دارای اسکلت پروفیلی) داخل از ورق آلومینیوم آنودایز شده با عایق پلاستوفوم فشرده و مجهز به پایه رگلاز استیل، این یخچال مجهز به کمپرسور، گندانسوز، اوپراتور، ترموستات و روشنایی داخل همچنین دارای ترمومتر (نشان دهنده برودت داخل یخچال) این یخچال در دو مدل در شیشه ای و در استیل به صورت یک در ساخته می شود.

یخچال ایستاده کبابی



یخچال ایستاده کبابی ساخته شده از استنلس استیل 1808 نوع خشدار مرغوب به ضخامت 0.8 میلیمتر (دارای اسکلت پروفیلی) داخل از ورق آلومینیوم آنودایز شده با عایق پلاستوفوم فشرده و مجهز به لوله های مخصوص نگهدارنده سیخ کباب در داخل و پایه رگلاژ استیل می باشد.

این یخچال مجهز به کمپرسور، گندانسوز، اوپراتور، ترموستات و روشنایی داخل همچنین دارای ترمومتر (نشان دهنده برودت داخل یخچال) این یخچال در دو مدل یک درب (650 لیتری) و دو درب (1400 لیتری) در کارخانه آمویه ساخته می شود.

یخساز



ماشین یخساز ایستاده تمام اتوماتیک به ظرفیت های 100، 200، 250، 300، 400، 500 کیلوگرم در 24 ساعت با کمپرسورهای 1/5 و 2 اسب جهت ساختن یخ های دبه ای برای آشپزخانه های بزرگ و رستوران ها استفاده می شود.

بدنه بیرونی دستگاه از استنلس استیل 1808 به ضخامت 0.8 میلیمتر مات بوده.

برق ورودی به دستگاه 220 ولت 15 آمپر می باشد. از مزایای این دستگاه می توان نصب آسان، سرویس و نگهداری ساده را نام برد. این دستگاه مجهز به سوئیچ مکانیکی، واتر پمپ، شناور مخصوص و تایمر الکترونیکی است.



ماشین آلات MACHINES



ماشین ظرفشویی (ایرانی)



ماشین ظرفشویی صنعتی جهت شستشوی بهداشتی ظروف غذا خوری در رستوران ها، هتل ها و بیمارستان ها استفاده می شود در یک سیکل شستشو، ظروف خیسانده، شستشو و آبکشی می شود.

جهت شستشوی لیوان، قاشق، چنگال و بشقاب هر کدام از سبدهای مخصوص استفاده می گردد. این ماشین تماما از ورق فولاد زنگ ناپذیر ساخته شده. پایه های قابل تنظیم، ترازو بودن دستگاه را امکان پذیر می کند کنترل های اتوماتیک و کلیه اجزای برقی با کیفیت مناسب که مجهز به سیستم های ایمنی می باشند سهولت استفاده از ماشین را میسر می سازد.

دمای شستشوی 70 درجه سانتیگراد و دمای آبکشی 90 درجه سانتیگراد است. این ماشین در دو مدل 50 سبدر ساعت و 100 سبدر ساعت تولید و عرضه می شود.

ماشین ظرفشویی (ایتالیایی)



ماشین ظرفشویی صنعتی خارجی جهت شستشوی بهداشتی ظروف غذا خوری در رستوران ها، هتل ها و بیمارستان ها استفاده می شود در یک سیکل شستشو، ظروف خیسانده، شستشو و آبکشی می شود. جهت شستشوی لیوان، چنگال و بشقاب هر کدام از سبدهای مخصوص استفاده می گردد. این ماشین از ورق استنلس استیل ساخته شده.

پایه های قابل تنظیم، ترازو بودن دستگاه را امکان پذیر می کند. کنترل ها کاملاً اتوماتیک و کلیه اجزای برقی با کیفیت و مجهز به سیستم های ایمنی می باشد. این ماشین در دو مدل 50 سبدر ساعت و 100 سبدر ساعت تولید و عرضه می شود. این دستگاه محصول کشور ایتالیا و در نوع خود بی نظیر و منحصر به فرد است.



چرخ گوشت

چرخ گوشت نمره 32 ایتالیایی، با ظرفیت 200 کیلوگرم در ساعت و قدرت 5/1 اسب بخار و مصرف برق 1/1 کیلووات تک فاز و وزن 27 کیلوگرم دارای مدل های رومیزی گیربکسی و استیل می باشد.

سعی شود از گوشت نیمه سرد استفاده شود. قابل استفاده از 3 نوع پنجره ریز، متوسط و نخودی.



ماشین سبزی خرد کن

ظرفیت 250 کیلوگرم در ساعت

نوع بشقابی متحرک با قدرت 1 اسب و وزن 7 کیلوگرم دارای قابلیت فراوان می باشد از جمله انواع سیفی جات، مغز گردو، مغز پسته، نخود خیس، لیمو عمانی، جوانه گندم و... در هر بارگیری حدود 5 کیلو گرم سبزی را بعد از پاک نمودن و شستشو و گرفتن آب آن به اندازه دلخواه حدود یک دقیقه خرد می کند.



ماشین سیب زمینی پوست کن

ظرفیت 400 و 500 کیلو گرم در ساعت دارای دو نوع تک فاز و سه فاز دور موتور 1400 دور در دقیقه و وزن حدود 70 کیلو گرم بدنه از استیل مرغوب 1 میلیمتری به ابعاد 125 * 50 نوع گیربکسی تایمر دار، دارای مخزن تفاله جمع کن در هر بارگیری حدود 7 کیلوگرم سیب زمینی حدود 1 تا 5/1 دقیقه پوست گیری نموده سعی شود زمان روشن بودن سیب زمینی را در مخزن بریزید.



ماشین خلال کن



ماشین خلال کن قابل استفاده در رستوران ها و آشپزخانه های صنعتی، مناسب ترین دستگاه جهت خلال چیپس و پوره سیب زمینی، پیاز و بادمجان و انواع سبزیجات.

این دستگاه از نوع رومیزی با بدنه آلومینیوم دارای دو محفظه کوچک و بزرگ جهت داخل نمودن مواد با ظرفیت 150 کیلوگرم در ساعت با وزنی معادل 28 کیلوگرم است. اندازه تیغه ها در صورت سفارش مشتری قابل تغییر و ساخت خواهد بود.

اره استخوان بری



اره های استخوان بری با طرحی پیشرفته مخصوص برش گوشت و استخوان و ماهی است و قطعات بزرگ گوشت را با سرعتی زیاد به اندازه های دلخواه تبدیل می کند.

دارای میز استنلس استیل بوده و قطعات بدون نیاز به هیچگونه ابزاری برای تمیز کردن و شستشو بازمی شود. تیغه اره به راحتی قابل تعویض و تنظیم است. محافظ قابل تنظیم تیغه اره در هنگام کار ایجاد اطمینان می کند.



تجهیزات پخت

COOKING EQUIPMENT



اجاق پلويز

این پلويز ها که از وسایل ضروری هر آشپزخانه بزرگ می باشد به مشعل های گرد چدنی که دارای بازه قابل ملاحظه ای هستن مجهز می باشند. ساختمان این پلويز ها ساده و محکم بوده به طوریکه در شرایط سخت کار در آشپزخانه های بزرگ از طول عمر و دوام زیاد برخوردار خواهند بود.

بدنه این پلويز ها از فولاد زنگ نزن (استنلس استیل) ساخته شده و با توجه به این که شعله های آن هر کدام به طور دلخواه و مجزا قابل کنترل می باشد.

برای مصارف گوناگون از قبیل پختن برنج، آش و سوپ به مقادیر زیاد مطلوب می باشند. پلويز چهار ردیفه دارای قدرت حرارتی 216000 بی تی یو ساعت و پلويز سه ردیفه دارای قدرت حرارتی 111000 بی تی یو در ساعت می باشد.



فر دمکن برنج

گرمخانه دمکن برنج گازی مجهز به کلیه وسایل کنترل و ایمنی از قبیل ترموستات و شمعک ایمنی می باشد. بدنه و درب های این دمکن ها از بهترین ورق ضد زنگ (استنلس استیل) ساخته شده و توسط پشم شیشه ضخیم عایق بندی شده است از این دمکن ها می توان برای دم کردن برنج و گرم نگهداشن غذای آماده برای سرویس استفاده کرد.

دمکن های گازی در دو اندازه یک متری و دو متری ساخته می شود. مشعل این دمکن ها از چدن مخصوص تهیه گردیده است. این دمکن ها همچنین مجهز به طبقه مشبک ساخته شده از مفتول های محکم استیل می باشد. ظرفیت حرارتی دمکن گازی یک متری 40000 بی تی یو در ساعت می باشد.

اجاق چهار شعله



اجاق گاز چهار شعله فر دار، ساخته شده با بدنه بارویه ای از ورق استنلس استیل 18.8 دارای چهار مشعل چدنی با شعله ی پخش کن برنجی و پیلوت به ظرفیت حرارتی 60000 بی تی یو در ساعت و نیز چهار شبکه چدنی لعاب کاری شده با شیرهای قطع و وصل گاز در زیر، اجاق دارای یک دستگاه فر به ظرفیت حرارتی 20000 بی تی یو در ساعت با ترموستات جهت تنظیم حرارت داخلی می باشد.

بدنه داخلی فر همچنین طبقه مشبک و رویی درب از ورق استنلس استیل با عایق بندی از پشم شیشه جهت جلوگیری از هدر رفتن حرارت می باشد با اطمینان می توان گفت از نظر استحکام و زیبایی کم نظیر است و در نوع فر دار و بدون فر ساخته و عرضه می شود.

اجاق گریدل



اجاق گریدل، ساخته شده با بدنه و رویه ای از ورق استنلس استیل 18.8 دارای دو مشعل چدنی به طول 50 سانتی متر ظرفیت حرارتی 60000 بی تی یو در ساعت و نیز دو صفحه چدنی مخصوص توگرد جهت سرخ کردن انواع مواد غذایی با شیرهای قطع و وصل گاز در زیر، اجاق دارای یک دستگاه فر با ظرفیت حرارتی 20000 بی تی یو در ساعت با ترموستات جهت تنظیم حرارتی داخلی می باشد.

بدنه داخلی فر همچنین طبقه مشبک و رویی درب از ورق استنلس استیل با عایق بندی از پشم شیشه جهت جلوگیری از هدر رفتن حرارت می باشد. این اجاق قابل نصب در کنار یا وسط آشپزخانه می باشد و با اطمینان می توان گفت از نظر استحکام و زیبایی کم نظیر است.

سیب زمینی سرخ کن



برای سرخ کردن سیب زمینی، ماهی، گوشت، بادمجان و غیره مناسب بوده و مجهز به شیر تخلیه روغن می باشد. این دستگاه را می توان بطور تک یا توام با سری اجاق گازهای رستورانی نصب نمود.

مجهز به کلیه لوازم ایمنی مانند شمعک و ترموستات و در دو مدل تک سبده و دو سبده ساخت می شود. سبدهای ساخته شده از فولاد ضد زنگ می باشد.

بدنه اجاق از فولاد ضد زنگ و محکم (استنلس استیل) می باشد که سلیقه مخصوصی در ساخت آن به کار رفته که تمیز نگه داشتن آن را آسان می سازد. مخزن روغن بطور کامل از استنلس استیل ساخته شده.

ماهیتابه گردان



با این وسیله می توان اکثر نیازهای یک آشپزخانه بزرگ را برطرف نمود کلیه موادی که بطریق کم روغن و یا غوطه ور در روغن احتیاج به سرخ شدن دارند.

همچنین انواع آتش، سوپ و خورشت ها به سهولت با این وسیله قابل طبخ می باشند. به کمک سیستم محور گردان که در این وسیله پیش بینی گردیده نیازی به بلند کردن و حرکت دادن تابه سنگین نبوده و محتویات آن به راحتی تخلیه می گردد.

مخزن تابه این دستگاه از بهترین ورق استیل با قطر 3 میلیمتر ساخته شده کلیه گوشه های آن گرد می باشد. به طوری که تمیز کردن آن را براحتی ممکن می سازد.

تابه گردان مجهز به شمعک و شیر اطمینان اتوماتیک و مشعلهای چدنی می باشند. میزان مصرف گاز تابه گردان (حدود 1/4 کیلو گرم گاز مایع) یا 70000 بی تی یو در ساعت و وزن کل آن 360 کیلو گرم می باشد. ظرفیت مخزن تابه 70 لیتر است.



کباب پز

کباب پز از فولاد ضد زنگ (استنلس استیل) ساخته شده و همیشه تمیز و بادوام می ماند. اشعه مادون قرمز کباب را بدون سوختگی، مغز پخت می کند و سیر های حرارتی باعث توزیع یکنواخت حرکت می شوند. شمعک (پیلوت) روشن کردن کباب پز را آسان و ایمن می سازد.

چربی ناشی از پختن گوشت در سینی آب میریزد و این امر از تولید دود زیاد جلوگیری می کند.



کباب پز ریلی

کباب پز ریلی ساخته شده با بدنه تمام استیل به ظرفیت های 300 و 600 و 900 سیخ در ساعت مجهز به سیستم کنترل دما و سرعت حرکت نوار نقاله مناسب جهت طبخ انواع کباب کوبیده، برگ و جوجه بصورت کاملا بهداشتی و حجم زیاد می باشد.



کباب سیخ گیر

دستگاه کباب سیخ گیر اتوماتیک با ظرفیت 400 الی 900 سیخ در ساعت در دو محل پایه دار و رومیزی، مجهز به سیستم حفاظت جانی در مدار الکتریکی و مکانیکی سیلندر و قالب و کلیه قطعات مرتبط با گوشت از جنس استیل مناسب برای کار با برق تکفاز 220 ولت و دارای شمارنده و قابلیت استفاده دستی و اتوماتیک می باشد.



دیگ چلو پز

دستگاه دیگ پخت سه جداره بظرفیت 300 لیتر ساخته شده با بدنه ای تمام استیل با درب کلمپ دار و سوپاپ اطمینان و شیر تخلیه جهت تخلیه آب برنج، مناسب برای پخت برنج در حجم زیاد بدون ضایعات (ته دیگ) و کاملاً بهداشتی می باشد.



دیگ خورشت پز

دستگاه دیگ خورشت سه جداره 300 لیتری با بدنه تمام استیل دارای شیر جهت تخلیه آسان و سریع، ترموکوپل و مخزن نگهداری روغن، مناسب برای پخت انواع خورشت، سوپ، آش در حجم های زیاد بصورت کاملاً بهداشتی و سریع می باشد.



گرمخانه مرطوب

گرمخانه مرطوب (دمکن برنج) گازسوز و با بدنه ای دو جداره از ورق استنلس استیل و دارای عایق حرارتی، که مانع از اتلاف انرژی و دم کردن برنج به نحو مطلوب و با حرارت غیر مستقیم می باشد. دارای دو درب و 5 طبقه جهت گذاردن 10 عدد لگن بن ماری سایز 1/1 مجهز به شیر ترموکوپل دار و منبع تغذیه آب می باشد.



مجموعه محصولات آمویه

AMOOYE PRODUCTS COLLECTION



تجهیزات میز کار

TABLE EQUIPMENT



میز کار تمام استیل

میز کار بارویه چوبی

میز کار بارویه پلی اتیلن

میز برنج پاک کنی

میز کار بالگن

کابینت ها

CABINETS



کابینت زمینی

کابینت دیواری

تجهيزات شستشو

WASHING EQUIPMENT



ميز ظروف تميز

ميز ظروف كئيف

سينك سيار

تانك شستشو

دوچه چلو صاف كن



كانترها

COUNTERS



كانتر گرم سرو غذا (بن ماری)

كانتر گرم رو بسته

كانتر زیر سماوری (قهوه و جای)

كانتر سرد

كانتر ساده

كانتر قاشق و چنگال

كانتر صندوق



قفسه بندی و تجهیزات انبار

SHELVING AND STORAGE EQUIPMENT



قفسه انبار، گالوانیزه و استیل

قفسه سردخانه، گالوانیزه و استیل

قفسه ظروف بزرگ استیل

قفسه انبار گالوانیزه

قفسه نگهداری سیب زمینی و پیاز



سکوی نگهداری گونی برنج

ترولی حمل ظرف

ترولی حمل دیگ و بار

ترولی حمل زباله

چلیک نگهداری حبوبات



قفسه نگهداری سیخ کباب

قفسه های دیواری و ایستاده

تخته ساطور (رویه چوبی)

تخته ساطور (رویه پلی اتیلن)

میله قلاب گوشت

سیستم های برودتی

COOLING SYSTEMS



بخال 1400 لیتری

بخال 650 لیتری

فریزر خوابیده (صندوقی)

بخال ایستاده کبابی

یخساز

ماشین آلات

MACHINES



ماشین ظرفشویی (ایرانی)

ماشین ظرفشویی (ایتالیایی)

چرخ گوشت

ماشین سبزی خرد کن

ماشین سیب زمینی پوست کن

ماشین خلال کن

اره استخوان بری



تجهيزات پخت

COOKING EQUIPMENT



اجاق پلوپز

فر دمکن برنج

اجاق چهار شعله

اجاق گریدل

سیب زمینی سرخ کن

ماهیتابه گردان

کباب پز

کباب بدون دود

کباب پز ریلی

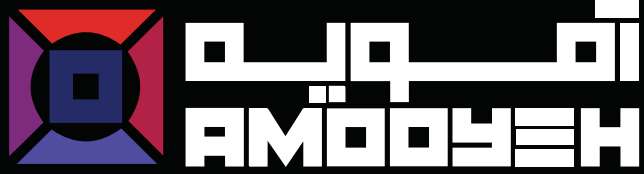
کباب سیخ گیر

دیگ سرخ کن

دیگ چلو پز

دیگ خورشت پز

گرمخانه مرطوب



طراحی تولید و اجرای آشپزخانه صنعتی و سردخانه
شرکت آموژه (سهامی خاص) شماره ثبت: ۲۰۱۵

دفتر مرکزی: تهران خیابان حافظ، خیابان غزالی، پلاک 13 طبقه اول
کارخانه: تهران، صفادشت، روبروی شهرداری صفادشت، بلوار رعنا

