

INNOVATIVE CATERING EQUIPMENT

SINCE 1951

2021



data

داطا

مشاوره، طراحی و تولید

تجهیزات آشپزخانه های صنعتی، سردخانه و قفسه بندی بیمارستانی، سکوبندی آزمایشگاه

✉ info@datacatering.ir

✉ datacatering95@gmail.com

🌐 www.datacatering.ir

📱 datacatering.ir

THE RACE FOR PERFECTION HAS NO FINISH LINE



ABOUT DATA INDUSTRIAL GROUP

درباره گروه صنعتی داتا

گروه صنعتی داتا در اواخر دهه ۱۳۲۰ به منظور تأمین بخشی از نیازهای صنعتی روز کشور در زمینه های تولید لوازم بیمارستانی، تجهیزات آشپزخانه های صنعتی و لوازم اداری توسط جناب آقای مهندس امیر عباس بهبهانی تأسیس گردید.

نیاز بازار داخل کشور از یکسو و علاقه و کوشش های بی وقفه بنیان گذار شرکت در انتقال دانش فنی و انجمن طراحی و مهندسی در داخل کشور از سوی دیگر موجب شد که دامنه فعالیت های صنعتی این گروه گسترش یافته و بعنوان یکی از معتبرترین گروه های تولیدی کشور در زمینه های یاد شده بشمار آید.

از اوایل دهه ۱۳۵۰ این شرکت بمنظور انتقال دانش فنی و ارتقاء کیفیت با شرکت های متعدد اروپایی از قبیل ZANUSSI / INTERLUPKE / POGGEN POHL / NEFF / ANGELOOPO / SILANOS در زمینه تجهیزات آشپزخانه صنعتی و منازل و آزمایشگاهی همکاری داشته و از تجربیات آنها استفاده کرده است. این تجربه همکاری با شرکت های اروپایی و انتقال دانش فنی به بخش های مختلف شرکت موجب شد تا در دهه های ۱۳۶۰ و ۱۳۷۰ از آموخته ها به نحو احسن در حفظ، استمرار و ارتقاء کیفیت استفاده شود و به عبارت دیگر تلفیق دانش فنی معکسبه با امکانات علمی شرکت و بهره برداری از ماشین آلات و ابزار تکمیلی و نوآوری توسط نیروهای متخصص داخلی امکان ارائه کالا و خدمات به مشتریان در داخل کشور را هم سنگ رقبای خارجی فراهم آورد.

از اواخر دهه ۱۳۷۰ نیز این شرکت بطور مستمر به افزایش دامنه فعالیتها و ارتقاء کیفیت همراه با نوآوری و بکارگیری تکنولوژی ها و ماشین آلات پیشرفته و به روز پرداخته است.

INDEX

فهرست

COOKING EQUIPMENT 1 - 20 لوازم پخت

PREPARATION EQUIPMENT 21 - 30 لوازم آماده سازی

MACHINES 31 - 36 ماشین آلات

SERVING EQUIPMENT 37 - 46 لوازم سرو غذا

TROLLEYS 47 - 55 ترولی ها

WASHING EQUIPMENT 56 - 66 لوازم شستشو

COLD STORAGE EQUIPMENT 67 - 74 لوازم سرد سازی و نگهداری سرد

STORAGE EQUIPMENT 75 - 81 لوازم انبار

HOSPITAL EQUIPMENT 82 - 88 تجهیزات بیمارستان



لیست بخشی از پروژه های انجام شده توسط شرکت داتا در سطح کشور

۲۲ پروژه	عسلویه
۴ پروژه	سازمان بنادر و کشتیرانی
۳۲ پروژه	وزارت خانه ها
۸ پروژه	ایران خودرو
۴۱ پروژه	شرکت های نفت، گاز و پتروشیمی
۹ پروژه	شهرداری ها
۳ پروژه	سایتهای توسعه نیشکر و صنایع جانبی
۴۹ پروژه	دانشگاه ها
۱۲ پروژه	بانک ها
۵۶ پروژه	رستوران ها و تالار های پذیرایی
۶ پروژه	ریاست جمهوری
۱۳۶ پروژه	بیمارستان ها و درمانگاه ها
۵۰ پروژه	هتل ها و مهمان سراها
۲۴ پروژه	اماکن مذهبی
۲۵ پروژه	اماکن فرهنگی، ورزشی، تفریحی
۶ پروژه	ندامتگاه و زندان ها
۲ پروژه	صدا و سیما
۵ پروژه	فرودگاه ها
۱۰۳ پروژه	متفرقه

و ده ها پروژه در حال اجرا...



COOKING EQUIPMENT

لوازم
پخت



STOCK POT



PART 1

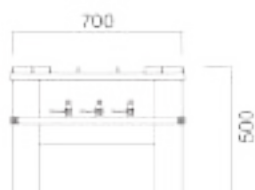
پلوپز



3 Burner Stock Pot

پلوپز سے روپفہ

GSP3



PRODUCT TYPE	1 OPEN BURNER	2 OPEN BURNER	3 OPEN BURNER	4 OPEN BURNER
GAS STOCKPOT1 BURNER	GSP1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GAS STOCKPOT2 BURNER	<input type="checkbox"/>	GSP2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GAS STOCKPOT3 BURNER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	GSP3	<input type="checkbox"/>
GAS STOCKPOT4 BURNER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	GSP4

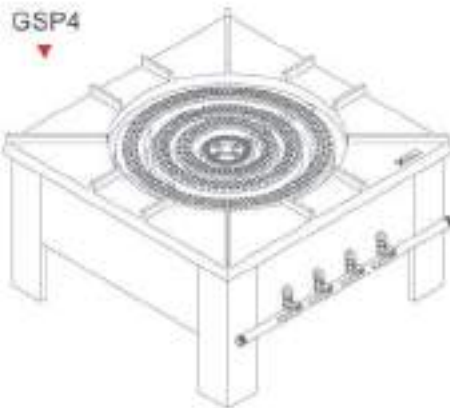




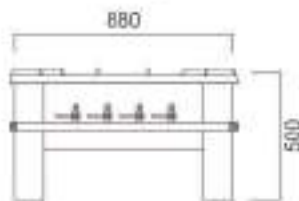
2&4 Burner Stock Pot

پلوپز دو و چهار ردیفه

- مناسب جهت طبخ انواع غذا در حجم زیاد.
- بدنه استنلس استیل، روپه چدنی، مشعلها با طراحی منحصر بفرد جهت یکنواختی شعله و سوخت بهتر.
- شیرهای ضربه‌ای مخصوص گاز.
- در مدل‌های یک، دو، سه و چهار ردیفه.



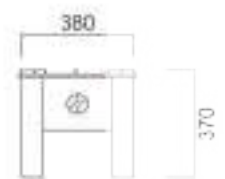
GSP4



GSP2



GSP1



Warmer



گرمخانه ایستاده تحت فشار گازی



گرمخانه ایستاده





Warmer



گرمخانه ایستاده خشک برقی

گرمخانه ایستاده مرطوب برقی

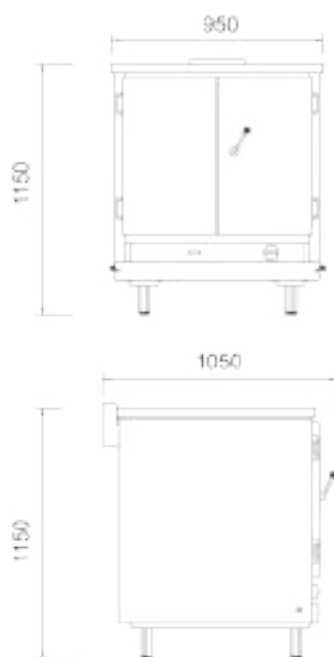
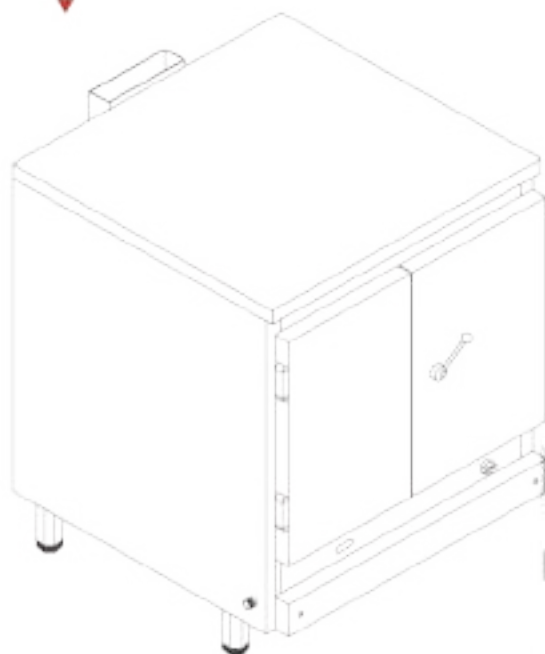




Rice Baking Oven

فردم گن برنج

GRB090



- مناسب برای دم کردن برنج و طبخ غذاهای فریز.
- اسکلت فولادی با رنگ گوره ای، جدار خارجی استنلس استیل
- عایق پشم شیشه فویل دار، مشعل چدنی، شیر گاز ترموستاتیک ترموکوپل دار با جرّاقه زن.





نمونه کار





COOKING EQUIPMENT PART 2

لوازم
پخت



FRYERS

سرخ کن ها



150 Litr. Boiling Pot

دیگ پخت مایعات ۱۵۰ لیتری



دیگ های تولید شده دارای استاندارد ملی ایران می باشد.



Baking Pot

دیگ پخت برنج



دیگ های تولید شده دارای استاندارد ملی ایران می باشد.



Boiling Pot

دیگ پخت خورش ۲ جداره ۵

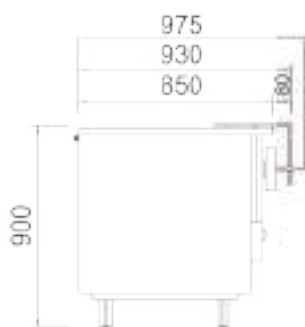
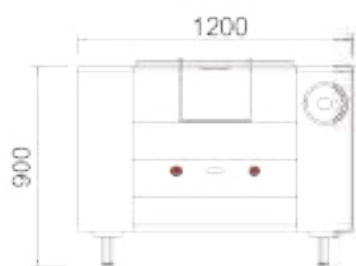


دیگ های تولید شده دارای استاندارد ملی ایران می باشد.

Bratt Pan

ماهیتابه گردان با ظرفیت های ۸۰ و ۱۲۰ لیتر

- مناسب جهت طبخ انواع غذاهای سرخ گردنی در حجم زیاد.
- اسکلت فوندادی با رنگ کوره ای، بدنه و مشعلهای استنلس استیل
- لگن از جنس استنلس استیل با کف ضخیم.
- حرکت لگن برای تخلیه غذا بصورت دورانی، شیرهای ترموکوپل دار با جرعه زن.





BAR.B.Q

کباب پزها

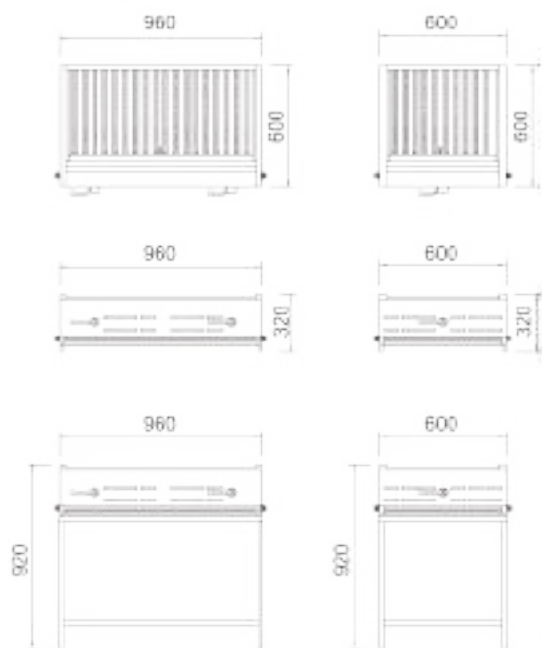
- مناسب جهت طبخ انواع کباب و استیک.
- بدنه دو جداره، جدار خارجی استنلس استیل، مجهز به سینی جمع آوری روغن.
- مجهز به پیلوت، برترهای استیل، ناودانی های چدنی.



GBBQ100



GBBQ60



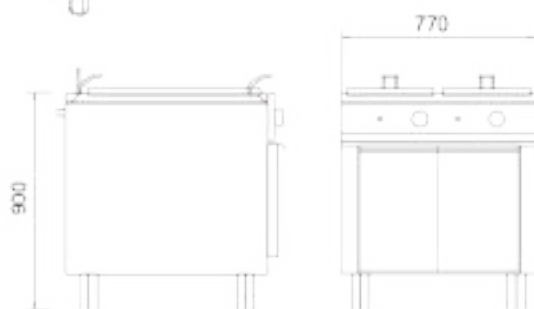
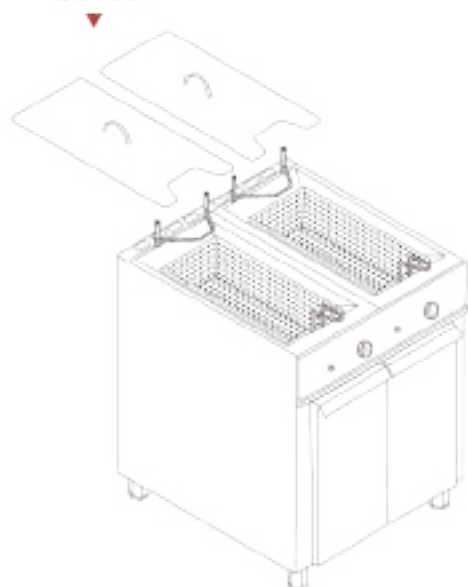
Deep Fryer

سب زمینی سرخ کن

- دستگاهی ایده آل برای سرخ کردن مواد غذایی به روش غوطه وری در حجم زیاد.
- بدنه، سبدها و مشعل استنلس استیل.
- شیر گاز ترموستاتیک ترموکوپل دار ، حررقه زن ، شیر برای تخلیه روغن استفاده شده.



GDF30





COOKING EQUIPMENT

PART 3

STOVES

اجاق ها



لوازم
پخت

Combined oven

اجاق پخت ترکیبی





4 Burner Open Range with Oven

اجاق چهار شعله فر دار

- مناسب جهت طبخ انواع غذا
- رویت پکیارچه پرس شده با فر دوجاره و عایق پشم شیشه فول دار نوع فر دار.
- دارای شیرهای قطع و وصل گاز برای شعله ها و شیر ترعوستاتیک برای فر



Closed Top & Griddle

اجاق گریدل و اجاق رو بسته

- مناسب جهت پخت آرام در قابلمه یا ماهیتابه یا گرم نگه داشتن آنها
- رویه یکپارچه پرس شده با فر دوجداره و عایق پشم شیشه فویل دار (نوع فردار).
- دارای شیرهای قطع و وصل گاز برای شعله ها و گریل و شیر ترموستاتیک برای فر.



اجاق گریدل کاپین دار

- جهت پخت انواع غذاهای گریل شده مانند استیک ، همبرگر و ...
- دارای سطح صاف و سطح شیردار
- دارای محل جمع آوری روغن





Pasta Cooker

پاستاپز



- مناسب جهت پخت انواع پاستا
- تماما از جنس استنلس استیل
- دارای ۲ سبب مخصوص پخت پاستا







PREPARATION EQUIPMENT

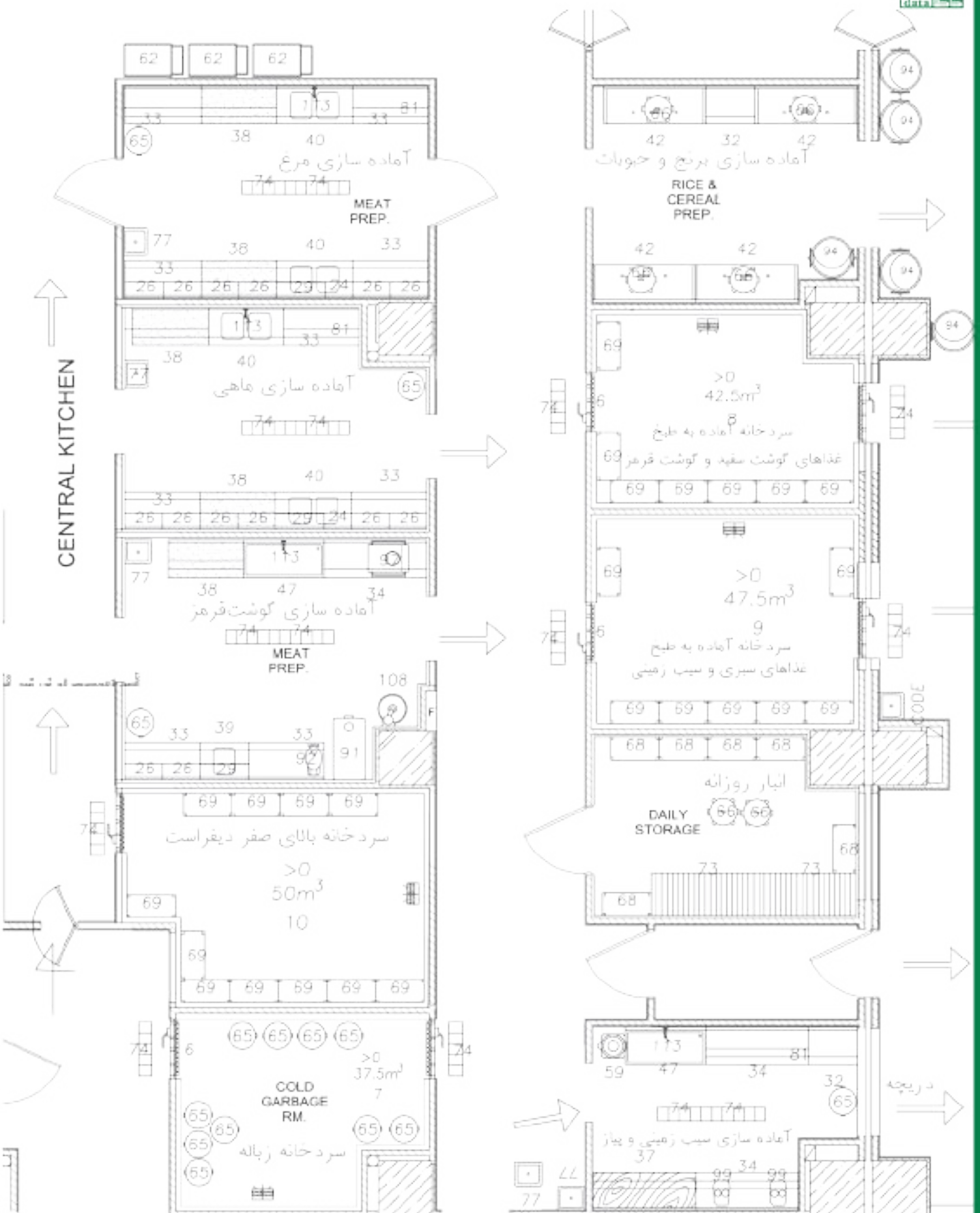


لوازم
آماده سازی

TABLES



نقشه استقرار آماده سازی



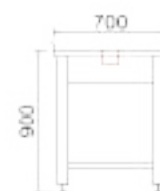


Soiled Dish Table

میز ظروف کثیف

- وسیله ای برای پاکسازی ظروف از غذای مانده در آنهاست.
- دارای حفره ویژه ای برای انتقال غذای مانده به ترولی زیرین است.
- در مدل های مختلف و بر حسب نیاز به طولهای ۹۰ - ۱۴۰ - ۱۹۰ سانتیمتر ساخته می شود.

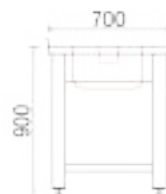
SDT - S - 190 - C
SDT - S - 140 - C
SDT - S - 90 - C





Soiled Dish Table With Sink

میز ظروف کثیف با سینک



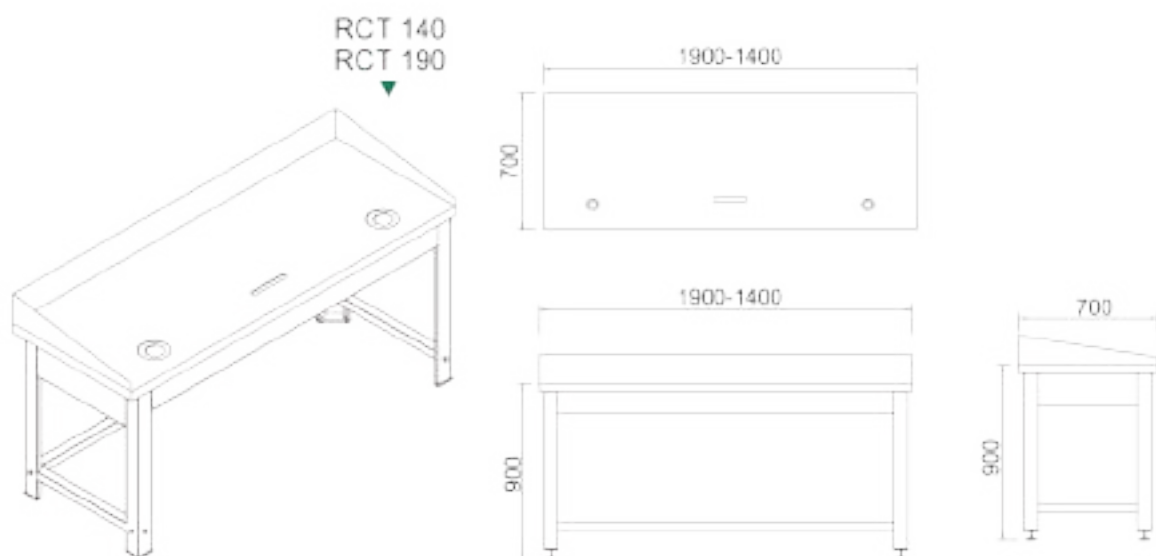


Rice Cleaning Table

میز برنج پاک کن



- وسیله ای برای پاک کردن برنج و سایر حبوبات مصرفی در آشپزخانه است.
- دارای پشتی بلند و فغره های جداگانه خروجی به منظور تفکیک مواد تمیز و اشیای اضافی است.
- در مدل های مختلف و بر حسب نیاز به طول های ۱۴۰ و ۱۹۰ سانتیمتر ساخته می شود.



Wood Top WT W/Drawer

میز چوبی با کشو با طبقه



WTWS 90 - 140 - 190





S.S. Top WT With Shelf

میز استیل با طبقه

WTSS 90 - 140 - 110





PE Top WT W

میز پلی اتیلن

- وسیله‌ای برای انواع کار از قبیل برش ، خرد کردن ، پاک کردن ، تقسیم و آماده سازی مواد غذایی با ارتفاع مناسب است.
- سطح محل کار در سه نوع استنلس استیل ، پلی اتیلن و چوب ساخته می شود که هر یک از آنها شرایط ویژه بهداشت و سلامت را با توجه به نوع کاربری تامین می کند.
- میزهای کار در طول های ۱۴۰،۹۰ و ۱۹۰ سانتیمتر با تنوع کشتی و طبقه بر حسب سفارش ساخته می شود.



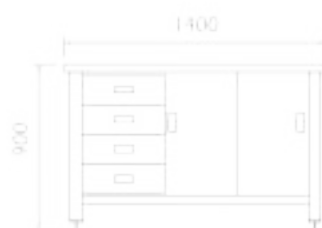


Clean Dish Table

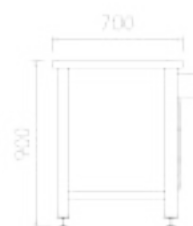
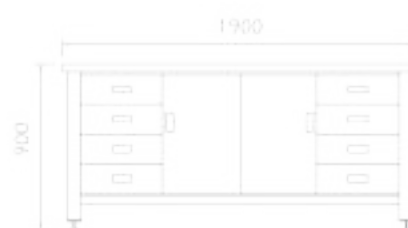
میز نگهداری ظروف تمیز



CDT140



CDT190



- وسیله ای برای نگهداری بهداشتی انواع ظروف آشپزخانه (بشقاب، مینی، کاسه و غیره) است.
- وسیله ای برای نگهداری بهداشتی هاشق و چنگال است.







PROCESSING MACHINES



ماشين آلات

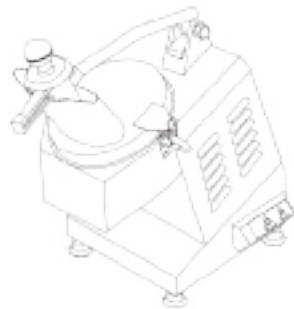
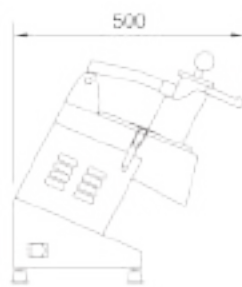
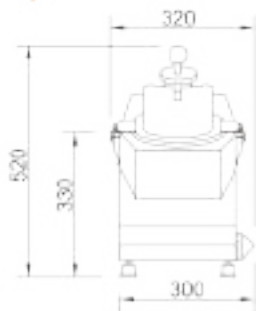
MACHINES

Vegetable Shreder

ماشین چپس کن خلال کن

- وسیله ای برای خلال و یا چپس کردن سیب زمینی، هویج و سایر اقلام مشابه است.
- دارای تیرغه های متفاوت برای مصارف مختلف بر حسب سفارش است.
- به سهولت قابل بهره برداری و نظافت درونی است.

CHS



Potato Peeler

ماشین سیب زمینی پوست کن

- وسیله ای برای پوست کردن کامل و شستشوی همزمان مقدار متناسبی سیب زمینی است.
- دارای سیستم تایمر الکترونیکی شش زمانه است که بر حسب شرایط و جنس سیب زمینی مورد بهره برداری قرار می گیرد.
- دارای سیستم ورودی آب و خروجی آب همراه پوست سیب زمینی است.

PP





Mixer

ماشین مخلوط کن ۵ لیتری

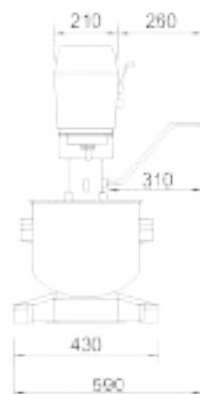
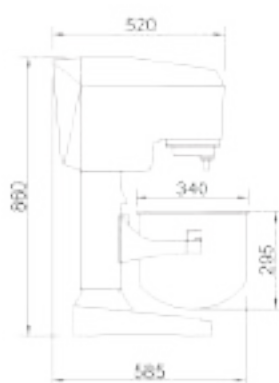
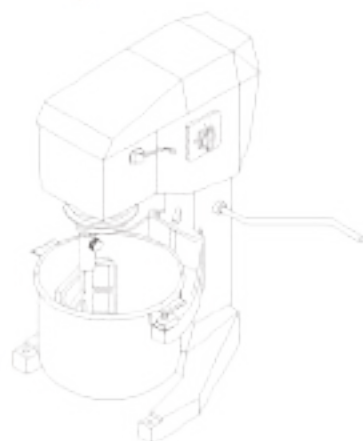


ماشین مخلوط کن ۲۰ لیتری



- وسیله ای برای هم زدن و مخلوط کردن مواد غذایی است.
- دارای مخزن استنلس استیل و به ظرفیت ۴ لیتر مواد غذایی است.
- دارای پاروی همزن خمیر از جنس چدن با آبکاری کرم سخت و پاروی ویژه همزن تخم مرغ است.
- دارای سیستم تنظیم سرعت هم زدن در سه دور متفاوت است.
- دارای پایه های چدنی است که استقرار استوار ماشین را میسر می سازد.

MX 20



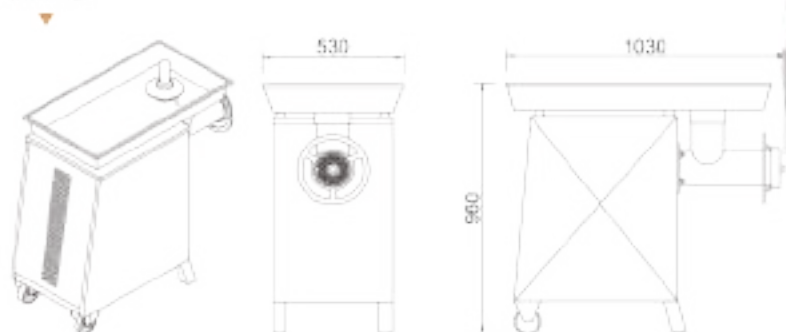
Meat Mincer

ماشین چرخ گوشت ۴۲

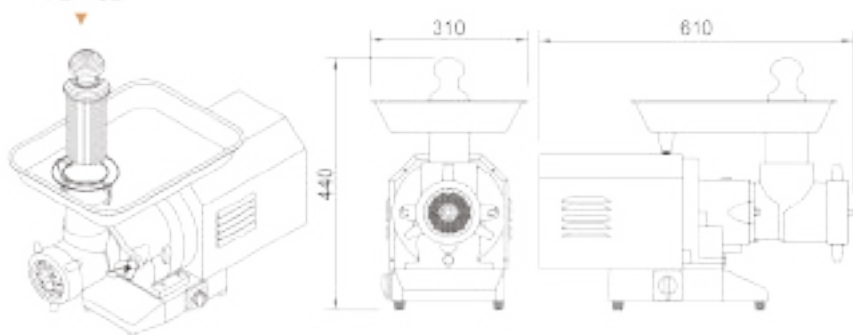
- وسیله ای برای چرخ کردن مقدار متناسبی گوشت است.
- دارای تیغه و پنجره از جنس استنلس استیل ساخت ایتالیاست.
- دارای هد و حلزون و فلکه سرهد از آلومین برنز سفید است.
- دارای کلید سه حالته برای روشن کردن، خاموش کردن و معکوس کار کردن است.
- وسیله ای مناسب برای کارخانه های مواد پروتئینی، مجتمع های گوشت و آشپزخانه های بزرگ صنعتی است.



MM 42



TB - 32



ماشین چرخ گوشت ۳۲

- وسیله ای برای چرخ کردن مقدار متناسبی گوشت است.
- دارای تیغه و پنجره از جنس استنلس استیل ساخت ایتالیاست.
- دارای هد و حلزون و فلکه سرهد از فولاد رنگ ناپذیر است.
- دارای کلید سه حالته برای روشن کردن، خاموش کردن و معکوس کار کردن است.
- وسیله ای مناسب برای کارخانه های مواد پروتئینی، مجتمع های گوشت و آشپزخانه های بزرگ صنعتی است.





Vegetable Chopper

ماشین سبزی خرد کن رو میزی



Bone Saw

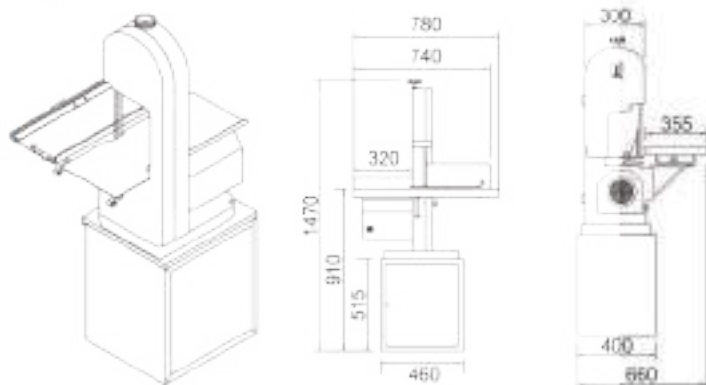
ماشین اره استخوان پر



- وسیله ای برای برش گوشت منجمد و استخوان به ابعاد و اندازه های مورد نیاز است.
- دارای بدنه آلومینیومی، تیغه فولادی و سطح رویه کار از جنس ورق فولاد زنگ ناپذیر است.
- دارای سیستم اتوماتیک تمیز کردن تیغه و فلکه در حین کار است.
- برای استفاده در سازمانهایی از قبیل شیلات، سازمان گوشت، رستورانها، هتل ها، بیمارستانها و تمامی آشپزخانه های صنعتی مناسب است.



BS







SERVING EQUIPMENT



لوازم
سرو غذا

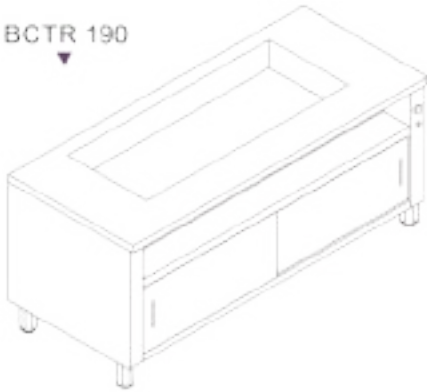


Bain Marie Counter

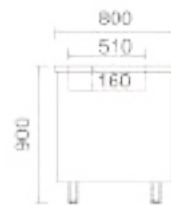
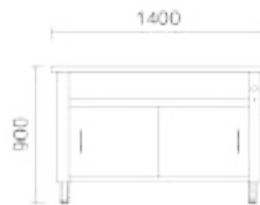
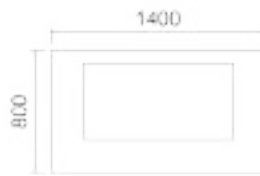
کانتربین ماری

- مناسب جهت گرم نگه داشتن و سرو انواع غذا.
- بدنه، وان و لگن های استنلس استیل.
- مجهز به سیستم گرمایش الکتریکی با کنترل اتوماتیک، چراغ نمایشگر و درهای کشویی.

BCTR 190



BCTR 140



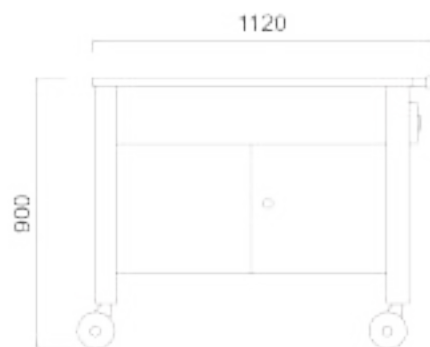


Mobile Bain Marie With Cabinet

بن ماری سیار کابین دار

- مناسب جهت حمل غذای گرم آماده
- بدنه و مخازن از جنس استنلس استیل
- مجهز به سیستم گرم کننده برقی در حالت ساکن

MBCRC



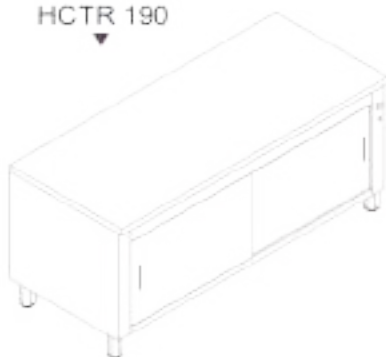


Hot Counter

کانتر گرم



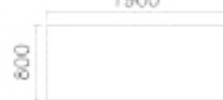
HCTR 190



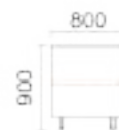
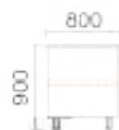
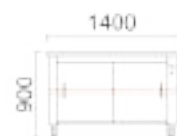
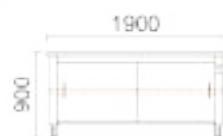
HCTR 140



1900



1400



- دستگامی مناسب جهت نگهداری غذاهای گرم در طول زمان سرو.
- بدنه از ورق استنلس استیل و درهای کشویی.
- مجهز به سیستم گرمایشی الکتریکی با کنترل اتوماتیک و چراغ نمایشگر.



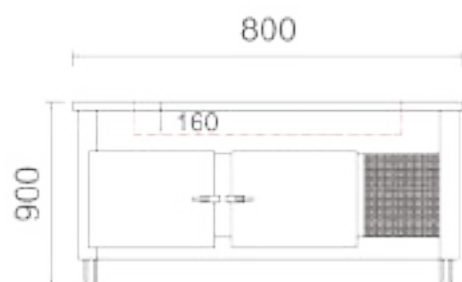
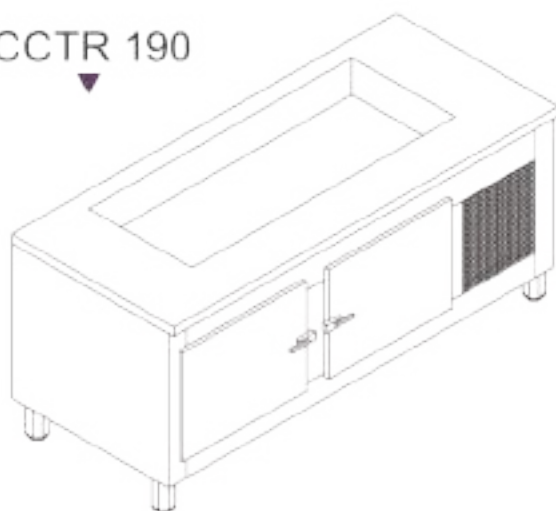


Cold Counter

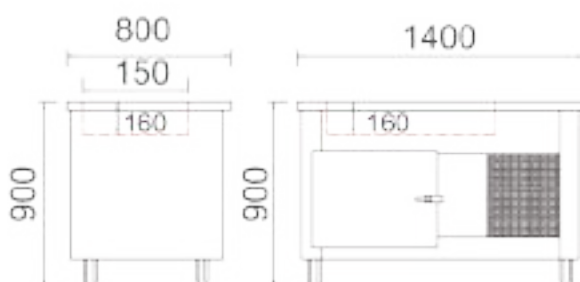
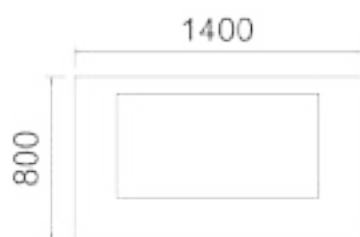
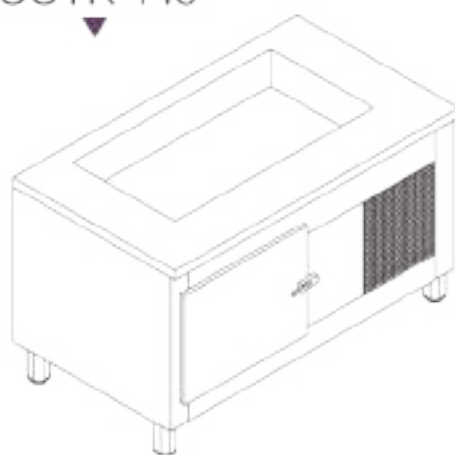
کانتور سرد

- مناسب جهت نگهداری و سرو انواع غذای سرد و نوشابه.
- جدار خارجی: استنلس استیل و جدار داخلی آلومینیوم.
- مجهز به سیستم برودتی با کنترل‌های لازم جهت تولید سطوح سرما در بالا و محافظه پایین.

CCTR 190



CCTR 140



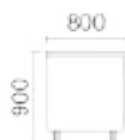
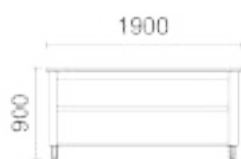
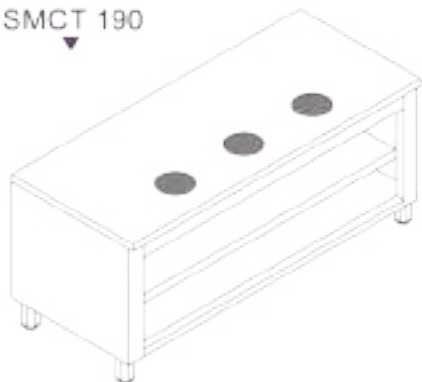


Tea & Caffe Counter

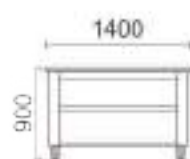
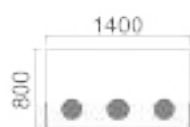
گائتر قهوه و چای

- جهت استقرار و کاربری بهتر سماور.
- دارای حفره و کنال انتقال آب مازاد و سرریز به فاضلاب.
- دارای فضای مناسب برای نگهداری ظروف.
- کلیه قطعات استنلس استیل.

SMCT 190



SMCT 140



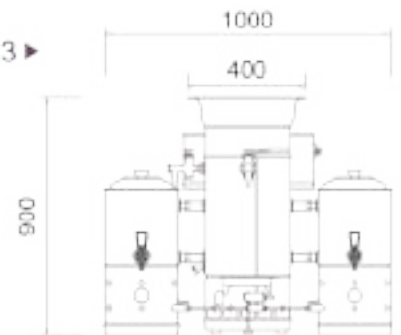


Automatic Water Boiler

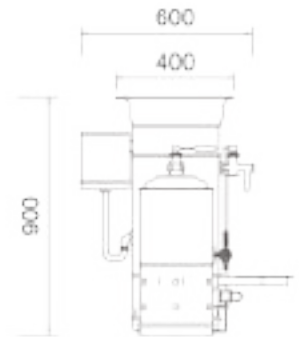
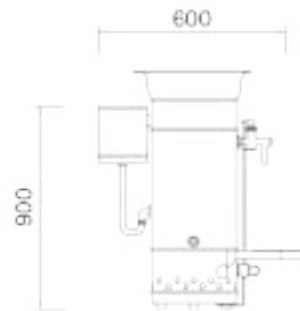
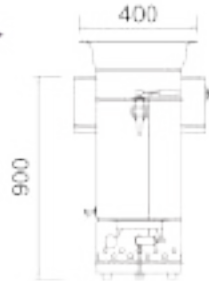
سماور پک - سه مخزنه اتوماتیک

- مناسب جهت تامین آبجوش به مقدار یکصد لیتر در ساعت و بصورت دائمی با رعایت اصول بهداشتی
- کلیه قطعات بدنه از استنلس استیل، اتصالات و شیر آلات برنجی گروه بصورت تک یا سه مخزنه .
- مخازن جانبی با شیر کنترل و مشعل گازی مجزا (نوع سه مخزنه) .

GSM3 ▶



GSM1 ▶





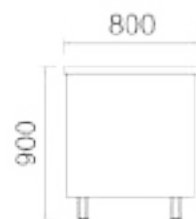
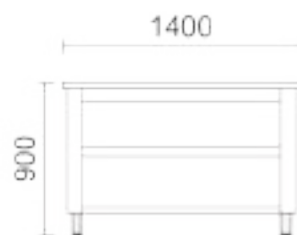
Neutral Counter

کانتور ساده



« جهت سرو مواد آماده توزیع، نگهداری ظروف و تجهیزات پذیرایی در خطوط سلف سرویس.
« بدنه و رویه طبقات از ورق استنلس استیل.»

CTR 140



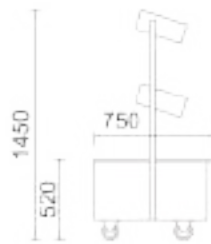
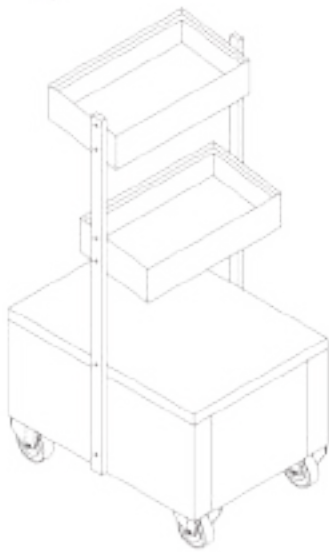


Cutlery Counter

کانتور قاشق و چنگال

- مناسب جهت نگهداری قاشق و چنگال، کارت، سینی و سایر وسایل غذا خوری.
- دارای دو طبقه استیل با محفظه های پلاستیکی مخصوص
- فضای مناسب جهت نگهداری سینی های سلف سرویس.
- در دو نوع ثابت و متحرک.

MUCTR







TROLLEYS

ترولی ها





Trolley Spices

ٲرولی حمل ادویہ





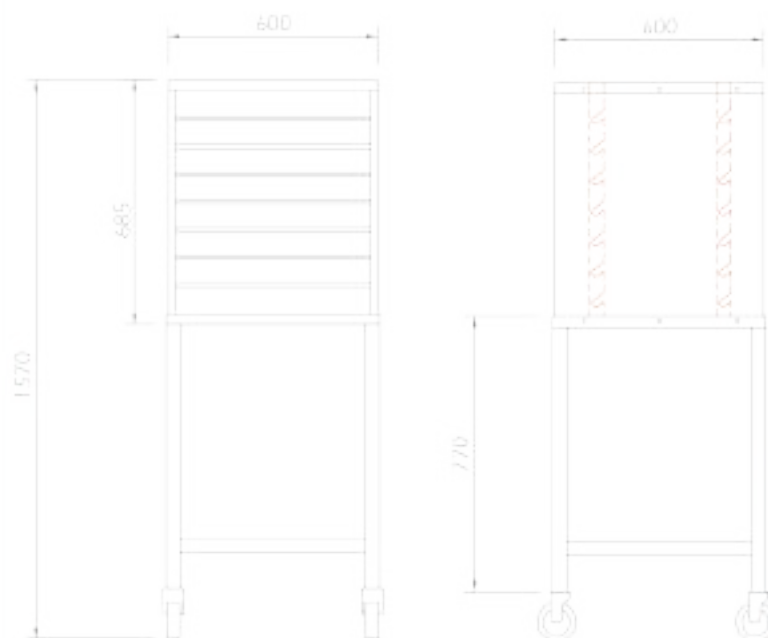
Kabab Skewer Rack

Mobile Kabab Skewer Rack

تخته نگهداری سیخ کباب



• وسیله ای برای نگهداری و حمل سیخ های کباب آماده طبخ از محل آماده سازی یا سردخانه به محل پخت است.



2,3 Tear Trolley

ترولی ظروف دو و سه طبقه

- وسیله ای برای توزیع غذا و جمع آوری ظروف است.
- دارای طبقات متعدد همراه با حفاظ و ترمز است.
- وسیله ای برای انتقال ساده و مطمئن مواد، ظروف، غذا و غیره در سطح آشپزخانه و محل سرو است.



TRL3



TRL2

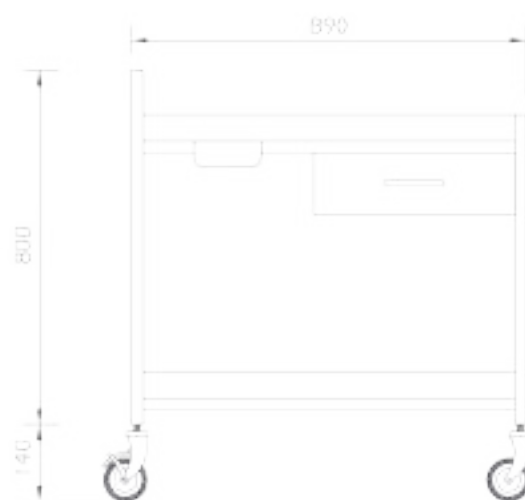




Tea Thermos Trolley

تrolley حمل ترموس

- وسیله ای برای حمل و توزیع مایعات سرد و ترموس چای گرم است.
- دارای همه امکانات حفاظتی و ترمز به منظور انتقال بهداشتی مایعات است.





18 Tray Trolley With Hot Cabinet

تrolley حمل سینی غذا ۱۸ سینی

- وسیله ای برای حمل هیجده سینی محتوی غذا است.
- این وسیله با تعبیه سیستم گرم کن، غذا را از ابتدا تا مقصد گرم منتقل می کند.



HTRLC18





Big Pot Trolley

ترولی حمل دیگ

- این وسیله برای جابجایی دیگ های بزرگ غذا در سطح آشپزخانه ساخته شده است.
- ارتفاع سکوی این ترولی ها موازی با ارتفاع پلوپزها و دمکن ها برای سهولت در امر جابجایی است.



BPTRL



Heavy Load Trolley

ترولی حمل بار

- این وسیله برای جابجایی بارهای سنگین در سطح آشپزخانه ساخته شده است.
- ارتفاع سکوی کوتاه و نزدیک به زمین برای حفظ تعادل در حمل بارهای سنگین از جمله ویژگیهای آن است.

HTRL





Trolley Dirty Dishes

ٲرولی حمل ظروف کثیف





نمونه کار





WASHING EQUIPMENT

لوازم

شستشو



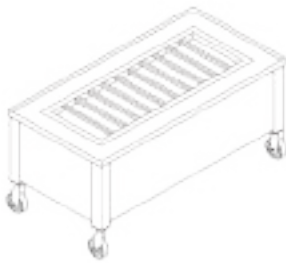


Rice Washing Bin

حوضچه چلو صاف کن

- وسیله ای برای استقرار آبکش های برنج و تخلیه آب دیگ های پخت برنج آبکشی است.
- وسیله ای بهداشتی و دارای محفظه به منظور پیشگیری از ترشح آبریز و حفره انتقال آب به فاضلاب است.
- از جنس استنلس استیل بوده و در اندازه ۱۴۰ و ۱۹۰ سانتیمتری و بر حسب سفارش متحرک (پایه های چرخ دار) و ثابت ساخته می شود.

MRWB 140



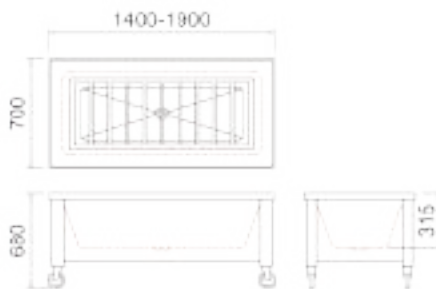
MRWB 190



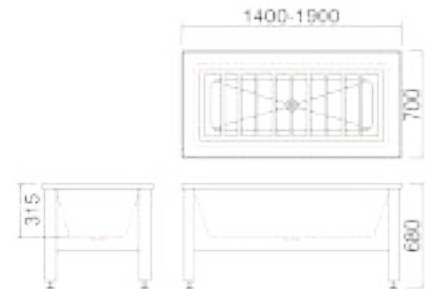
RWB 140



RWB 190



Dimension (W.D.H)	1400x700x680	1900x700x680
RICE WASHING BIN 140	RWB 140	-
RICE WASHING BIN 190	-	RWB 190
MOBILE RICE WASHING BIN 140	MRWB 140	-
MOBILE RICE WASHING BIN 190	-	MRWB 190





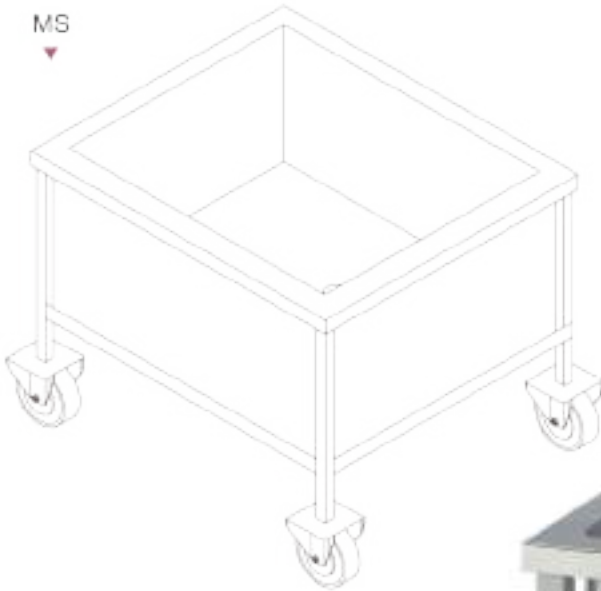
Mobile Sink

سینک سیار



- وسیله ای برای شستشو و حمل و نقل انواع مواد غذایی داخل آشپزخانه.
- وسیله ای کاملاً بهداشتی و دارای زیر آب تخلیه آب جهت پاکسازی.
- بسهولت در فضای آشپزخانه قابل حرکت است.

MS

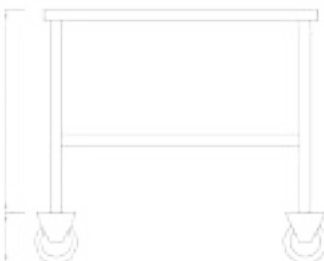


700

600

525

130

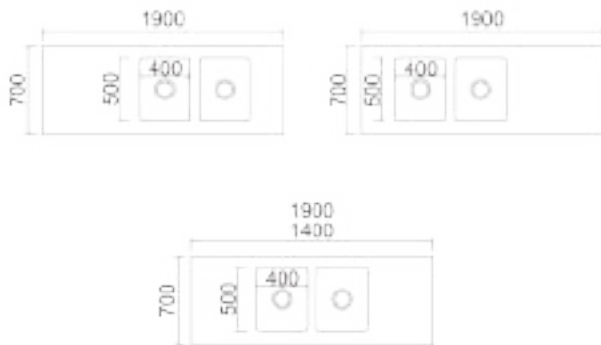
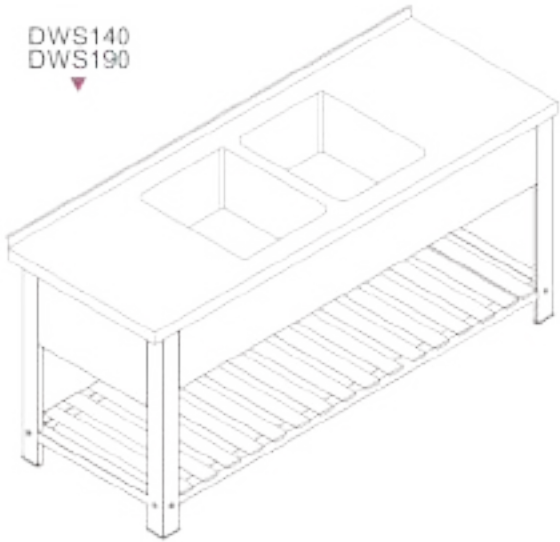




Double Sink Table

میز لگن دار

DWS140
DWS190



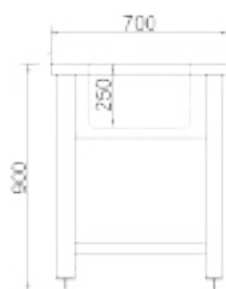
Sink Table

میز لگن دار



- وسیله ای برای شستشو های عمومی و متداول در آشپزخانه
- بر حسب مورد می تواند بصورت دو لگن و یا تک لگن ساخته شوند.
- بر حسب سفارش می تواند دارای طبقات نگهداری ظروف در قسمت پایین میز باشد.
- پایه های قابل تنظیم امکان نصب شیر آب بر روی میز بر حسب سفارش.

WS 90
WS 140
WS 190



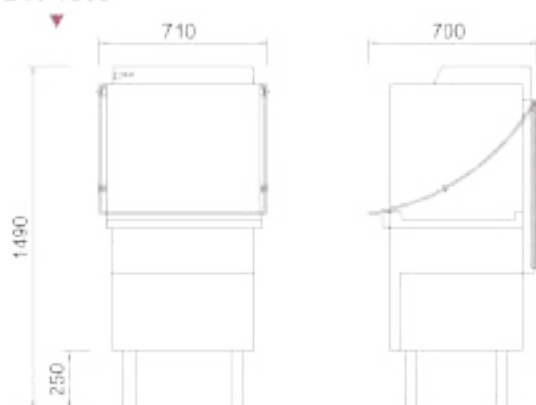


Hood Type Dish Washer

ماشین ظرفشویی ۱۰۰۰

- دستگهی قابل اعتماد جهت شستشو و آبکشی ۱۰۰۰ قطعه با ۵ سید در ساعت.
- دارای آب پاشهای متعدد که به کمک پمپ های قوی ، آب گرم را به گونه ای مناسب به ظروف پاشیده و موجب نظافت کامل آنها می گردد.
- سیستم حرکت سید دستی است. (نیمه اتوماتیک)
- دارای میکروسونج های کنترل کننده و میکروپروسسورها در مراحل مختلف کار شستشو است.
- سهولت قابل بهره برداری و کاربریست.

DW 1000

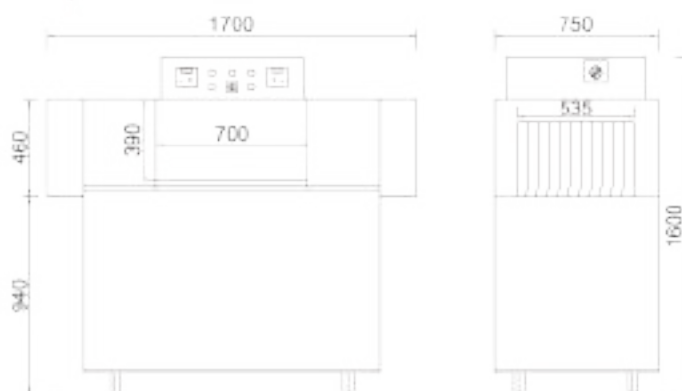


Conveyor Type Dish Washer

ماشین ظرفشویی ۲۰۰۰

- دستگاهی قابل اعتماد جهت شستشو و آبکشی ۲۰۰۰ قطعه یا ۱۰۰ سبد در ساعت.
- دارای آب پاشهای متعدد که به کمک پمپ های قوی ، آب گرم را به گونه ای مناسب به ظروف پاشیده و موجب نظافت کامل آنها می گردد.
- سیستم حرکت سبد بصورت ریلی و اتوماتیک است.
- دارای میکروسونیک های کنترل کننده و میکروپروسسورها در مراحل مختلف کار شستشو است.
- سهولت قابل بهره برداری و کاربریست.

DW 2000





Wash Basin

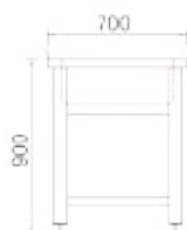
تازگ شستشو

- وسیله ای است برای شستشو و آبکشی مواد غذایی در مقادیر زیاد.
- دارای حوضچه های بزرگ و مناسب با نیاز آشپزخانه های صنعتی و سیستم تخلیه آب
- دارای پایه های قابل تنظیم.

WB 190



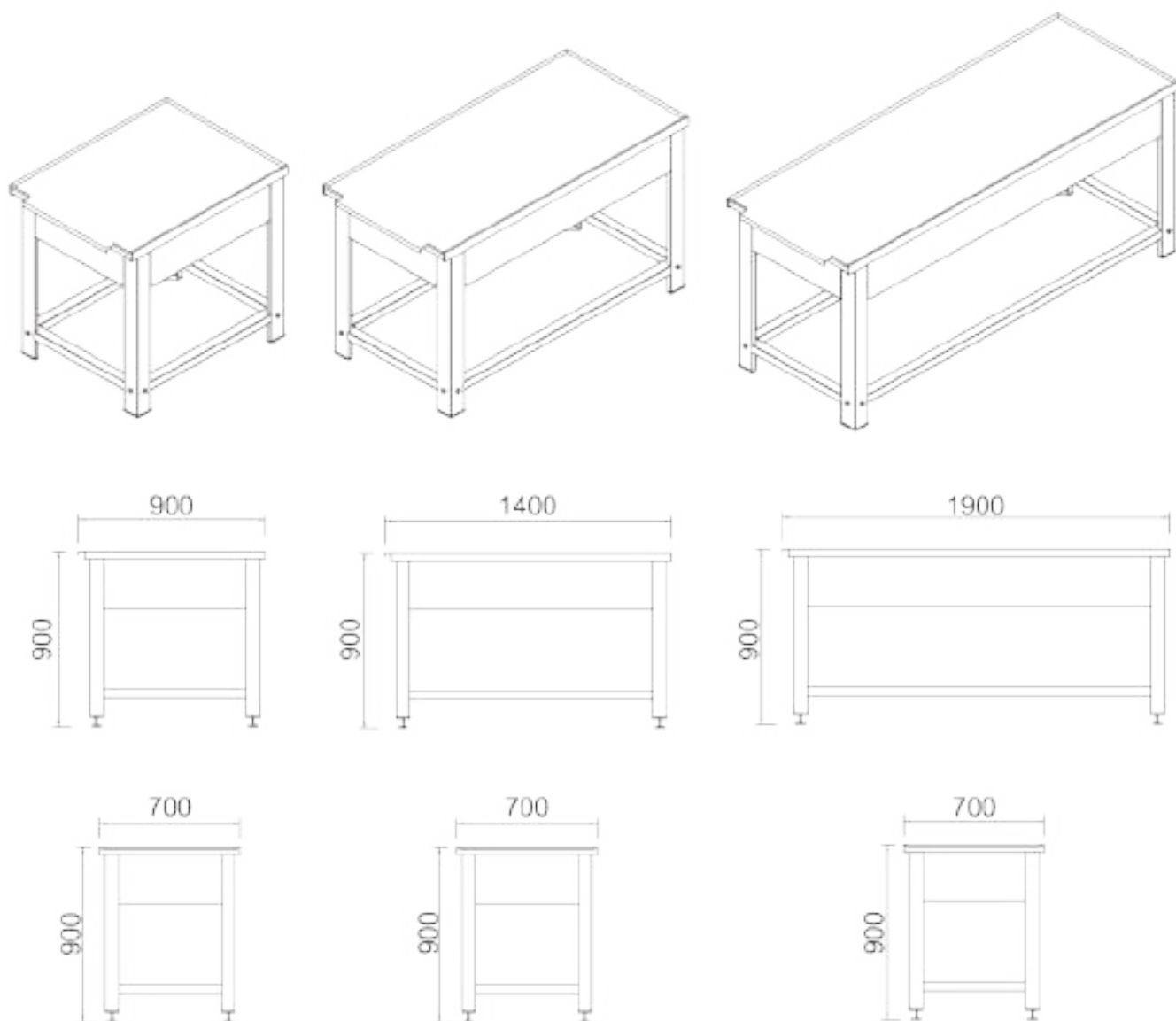
WB 140



Dish Washer Table

میزهای ماشین ظرفشویی

- میزهای مخصوصی که در طرفین ماشین ظرفشویی جهت استقرار قطعات انتقال سبک استفاده می شود.
- دارای ابعاد مناسب جهت انجام اقدامات پیش شستشو است.
- ارتفاع قابل تنظیم و مطابق با ورودی ماشین شستشو .





Dish Washer Table

میز ماشین ۲۰۰۰

TD 1-90 ▶
TD 1-140
TD 1-190



میز ماشین ۱۰۰۰

TD 1-90R ▶
TD 1-140R
TD 1-190R
TD 1-90L
TD 1-140L
TD 1-190L
TD 1-90G
TD 1-140G
TD 1-190G







COLD STORAGE EQUIPMENT



لوازم
سرد سازی و نگهداری سرد

REFRIGERATORS

یخچال ها

1400 Lit. 2Door Refrigerator

یخچال ۱۴۰۰ لیتر دو در استیل



RE502G



RE502S



650 Lit. Steel Door Refrigerator

یخچال ایستاده درب استیل ۶۵۰ لیتر





1400 Lit.3Door Refrigerator

یخچال ۱۴۰۰ لیتر سه در استیل

یخچال با ظرفیت ۱۴۰۰ لیتر

- وسیله ای برای حفاظت و نگهداری مواد غذایی در دمای مناسب است.
- عایق بندی درها و بدنه به گونه ای است که مانع از خروج سرما به خارج می شود . ترموستات نصب شده در مدار سیستم خنک کننده سرمای داخل یخچال را در درجه مورد نیاز اتوماتیک کنترل می کند.
- دارای درهای شیشه ای دو جداره و با استنلس استیل بر حسب سفارش است.

RE503S



Dimension(WxDxH)	1500x830x2080	740x830x2080
1400 LIT.3DOOR REFRIGRATOR	RE503S	<input type="checkbox"/>
1400 LIT.2DOOR REFRIGRATOR	RE502S	<input type="checkbox"/>
1400 LIT. REFRIGRATOR KABAB	RE502K	<input type="checkbox"/>
1400 LIT.2GLASS DOOR REFRIGRATOR	RE502G	<input type="checkbox"/>
650 LIT.1GLASS DOOR REFRIGRATOR	<input type="checkbox"/>	RE23G
650 LIT. REFRIGRATOR KABAB	<input type="checkbox"/>	RE23K
650 LIT.REFRIGRATOR	<input type="checkbox"/>	RE23S
650 LIT.FREEZER	<input type="checkbox"/>	RF23





650 Lit. Refrigerator

پنجال ۶۵۰ لیتر



پنجال با ظرفیت ۶۵۰ لیتر

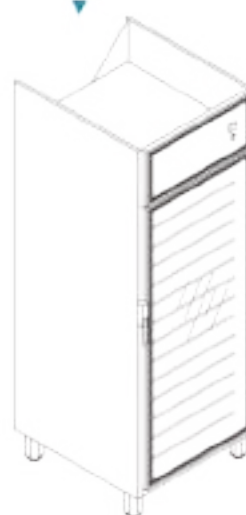
- در دو مدل با درهای شیشه ای دوجداره و یا استنلس استیل بر حسب سفارش طراحی شده است.
- دارای سیستم توزیع کیفی سرمای یکنواخت و رطوبت مناسب با کاربرد فن سیر کولاسیون است.
- دارای سیستم طبقه بندی مدولار است.



RE23S



RE23G



Walk in Refrigerator

سردخانه اتاقی

- وسیله ای برای نگهداری مواد خوراکی و گوشت، لبنیات و غیره است.
- وسیله ای مدولار بوده و قابل انتقال از محلی دیگر است.
- دارای پانلهای مستقل و اتصالات ویژه است که مونتاژ و دیمونتاژ می شوند.
- سهولت حمل تعدادی از این سردخانه ها منفک از هم با یک وسیله نقلیه با توجه به آنچه درباره آن گفته شد، از جمله خصوصیات آن است.
- دارای سیستم کنترل دیجیتالی پرودت داخل سردخانه است .
- دارای سیستم مولد سرما یک بسته (Package) یا (Unit) است.



WRE



WRF



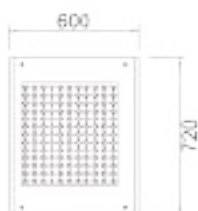
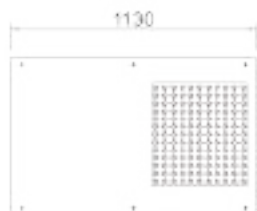
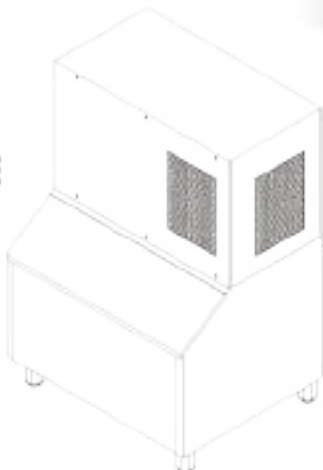
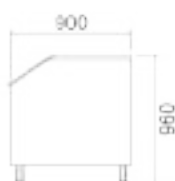
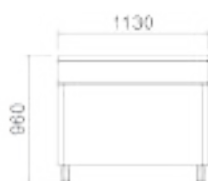


Ice Maker

یخ ساز ۲۰۰ کیلو گرمی

- وسیله ای برای تولید یخ مکعبی به ظرفیت ۲۰۰ کیلو گرم در ۲۴ ساعت است.
- دارای فضای مناسب برای نگهداری و ذخیره یخهای ساخته شده است.
- دارای سیستم مناسب کنترل عملکرد است.
- دارای بدنه استنلس استیل و یا بدنه رنگی بر حسب سفارش است.

ICE200







STORAGE EQUIPMENT

لوازم
انبار





Rice Stack Platform

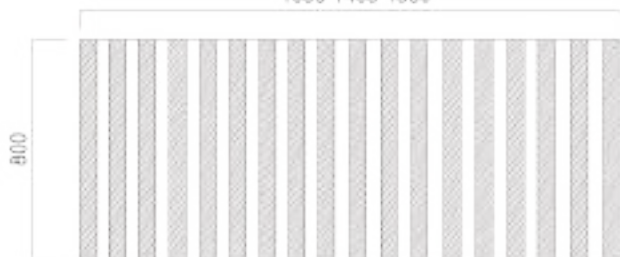
سکوی نگهداری برنج

« وسیله ای که کیسه های برنج در انبار خشک روی آن قرار داده می شود.
« از تماس سطح زمین و انتقال رطوبت و غیره پیشگیری می شود.

RSP100
RSP140
RSP190



1000-1400-1900



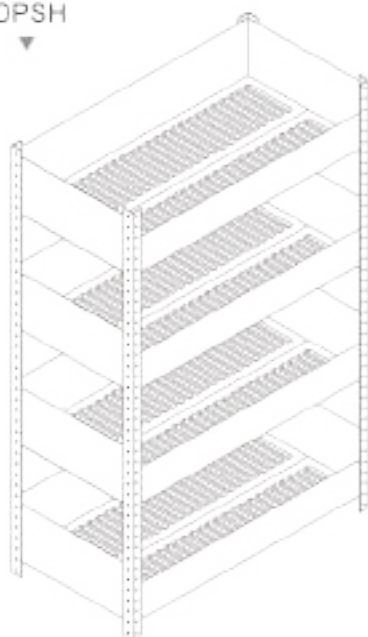


Potato & Onion Rack

قفسه سیب زمینی و پیاز

- وسیله ای برای نگهداری پیاز و سیب زمینی است .
- قفسه با داشتن حفره و شیار در قسمت زیرین سیب گردش هوا و پیشگیری از فاسد شدن اقلام مورد نگهداری می شود.

OPSH



3,4,6 Tier Shelving

طبقه بندی ۶،۴،۳ طبقه

- وسیله ای برای استقرار اقلام مختلف مورد نیاز محل کار است.
- این قفسه بندی در دو نوع گالوانیزه و استیل در اندازه های مختلف و طبقات متفاوت بر حسب سفارش و نیاز ساخته می شوند.
- سبک ، محکم و قابل استفاده در داخل سردخانه و محیط کار است.

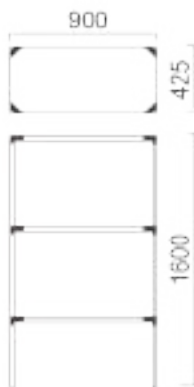
6TSH



4TSH



3TSH

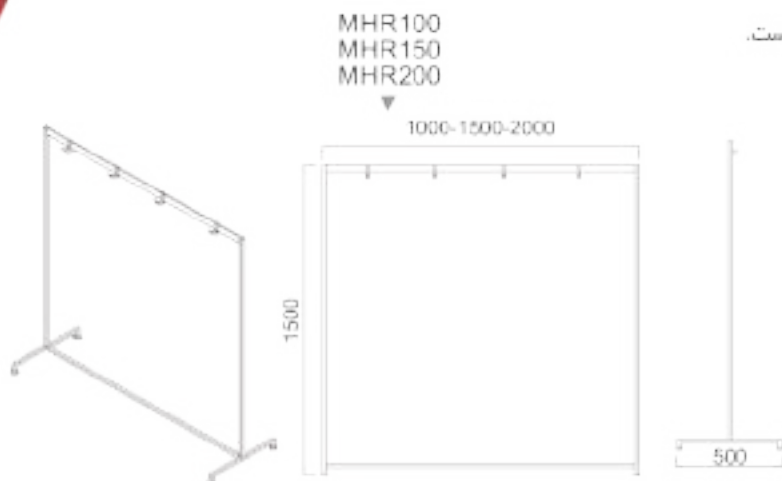




Meat Hanger

میله قلاب گوشت

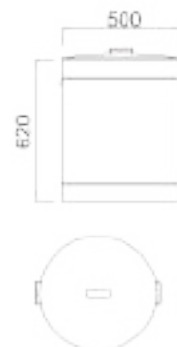
- وسیله ای برای آویزان کردن ، بریدن و قطعه قطعه کردن گوشت روی قلابهای آویزان است.
- سبک ، محکم و قابل استفاده در محیط کار و داخل سردخانه است.



Grocery Bucket

چلیک حبوبات

- وسیله ای برای نگهداری حبوبات در حجم زیاد است.
- چلیک از دو نوع گالوانیزه و استنلس استیل بر حسب سفارش ساخته می شود.
- چلیک به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی است.



Pots & Pans Storage Shelving

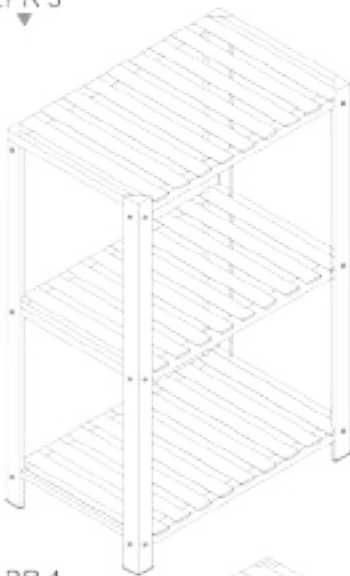
قفسه نگهداری ظروف بزرگ



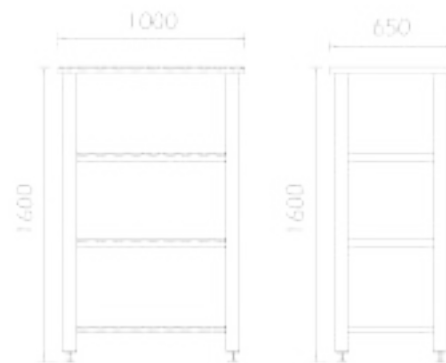
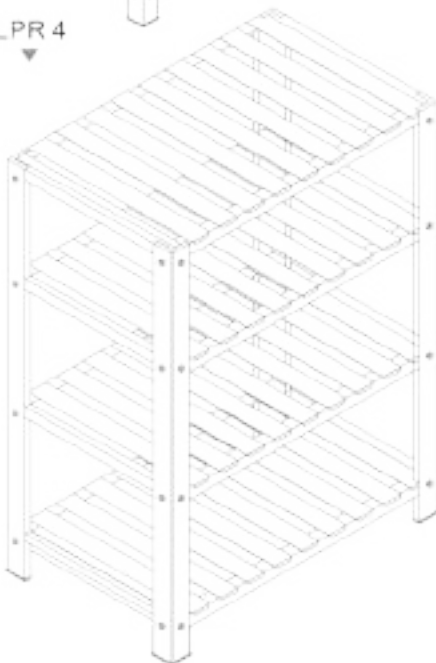
- وسیله ای برای نگهداری ظروف بزرگ و سنگین آشپزخانه پس از شستشو است.
- دارای اسکلت محکم برای نگهداری ظروف بزرگ است.



LPR 3



LPR 4





نمونه کار



HOSPITAL EQUIPMENT

تجهيزات بیمارستان





میز آزمایشگاهی دیواری



میز آزمایشگاهی دیواری



کمد رختکن



میز آزمایشگاهی دیواری



میز آزمایشگاهی مرکزی



میز آزمایشگاهی مرکزی



میز آزمایشگاهی مرکزی



ترولی ۴ کشو دو درب تمام استیل (اورژانس)



ترولی ۸ کشو تمام استیل (اورژانس)



ترولی حمل ست جراحی تمام استیل



ترولی کابین دار تمام استیل
(نگهداری لوازم اتاق عمل)



ترولی ۵ کشو تمام استیل (اورژانس)



پایه سطل کوتاه تمام استیل



برانکارد شستشوی بیمار (پرتابل)



ترولی پانسمان دو کشو
با جای سفتی باکس تمام استیل



جا لگنی ۴ طبقه
تمام استیل

پایه لگن دوقلو
استیل



سینک گچ گیری یا باریم با توری
گچ گیری پایه دار



ترولی دو کشو
با جای سفتی باکس تمام استیل



سینک شستشوی نوزاد با کابین
تمام استیل



کمد جالباسی ۲ درب



کلینیکال سینک



قفسه ایستاده درب شیشه ای



ترولی بیهوشی ۷ کشو تمام استیل
(ارتوپدی اتاق عمل)



کلینیکال سینک



اسکراپ سینک تمام استیل



ACHIEVEMENTS

دستاورد ها





ACHIEVEMENTS

دستاورد ها



Certificate



Certificate



- HACCP APPROVAL
- HSE-MS IOGP
- ISO 9001:2015
- ISO 22000:2018
- ISO 45001:2018
- ISO 14001:2015
- ISO 10004:2018
- ISO 22000:2018
- CODEx CATERING 39



نمونه کار



WORK SAMPLES



Central Office

دفتر مرکزی

تهران، خیابان بهار شمالی، خیابان ورزنده، پلاک ۳، طبقه ۲، واحد ۲

خط ویژه: ۰۰ ۴۰ ۳۹ ۴۱ (۰۲۱)

☎ (+98-21) 88 84 88 40-1 - 88 82 74 51 - 88 30 78 78 - 88 31 11 95-7

📠 (+98-21) 88 31 11 98 📞 (+98) 0990 76 00 841 📮 1573636119 کد پستی:

📠 (+98) 0912 171 27 95 - 0912 137 25 31 - 0912 311 0 759

📍 Unit 2, Floor 2, No.3, Varzandeh St., North Bahar St., Tehran - Iran

VIP Line: (+98 - 21) 41 39 40 00

☎ (+98 - 21) 88 84 88 40-1 - 88 82 74 51 - 88 30 78 78 - 88 31 11 95-7

📠 (+98 - 21) 88 31 11 98 📞 (+98)-(990) 76 00 841 Postal Code: 1573636119

📠 (+98)-(912) 171 27 95 - (912) 137 25 31 - (912) 311 0 759

Factory

کارخانه

تهران، شهرک صنعتی شمس آباد، بلوار نارنجستان، گلبرگ ۱۴، پلاک ۱۲

☎ (+98-21) 56 23 04 43 - 56 23 01 50 📠 (+98-21) 56 23 04 42

📠 (+98) 0912 171 27 95 - 0912 137 25 31 - 0912 311 0 759

📍 No.12, Golbarg 14 St., Narenjestan Blv., Industrial Town Shams Abad, Tehran - Iran

☎ (+98 - 21) 56 23 04 43 - 56 23 01 50 📠 (+98 - 21) 56 23 04 42

📠 (+98)-(912) 171 27 95 - (912) 137 25 31 - (912) 311 0 759

✉ info@datacatering.ir datacatering95@gmail.com

🌐 www.datacatering.ir 📱 @datacatering.ir



THE RACE FOR PERFECTION HAS NO FINISH LINE