

Take a Beating.  
Gentle to food.



Sardsazi Industrial Co.

New Generation of  
Industrial Catering Machines



نشانی کارخانه :  
کیاوتر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سپاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۶ - ۴۴ ۹۰ ۷۸ ۵۵  
کدپستی : ۱۳۸۱۳۵۵۹۴ | ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

Factory Address :  
No.67, 65, Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd. Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594

برخی از پروژه های انجام شده :



آشپزخانه مرکزی برج میلاد

سردخانه ۳ دستگاه سالیوی مرکزی

بیمارستان عرفان نیاپاش



آشپزخانه و سلف سرویس سکوی سلمان



آشپزخانه مرکزی کنگان



آشپزخانه مرکزی راه آهن جمهوری اسلامی ایران



## New Generation of Industrial Kitchen & Catering Machines



Sardsazi Industrial Co.

design.amintanbochehri.com



**شرکت صنایع سرد سازی تهران** ( میراگو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کیتینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت وفاداری آنان
  - ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
  - ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان
- همچنین مدیریت خود را متعهد میدانند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.
- ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حقیقه لیه اوزن UNOPS موفق به اخذ گواهینامه های HSE , HACCP , ISO 22000 , ISO 9001 گردیده است .



Sardsazi Industrial Co.



## Three Wall Rice Cooking Pot

TS (K-21).44

**Tehran Sardrazi Industrial Co.** is proud of offering its three wall rice cooking pots to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs and have advantages such as decrease in manpower, energy consumption, cooking time and heat. This machine is easy to use and doesn't need oil to cook rice.

### Technical Characteristics:

- Two wall anti-perspiration full-pressed door (hinge of the door is made of stainless steel)
- Body is made of full-pressed 304 stainless steel
- Framework is made of 304 stainless steel girder
- Seven steel burners with high thermal power
- Ceramic blanket thermal insulation with high thermal power and a hygienic silicon sealing rubber to seal the door of the pot
- It is equipped with a primitive and secondary safety valves to increase safety of the machine and an Italian steel emptying valve with a 2.5 inch outlet
- It contains a full-pressed cooking pot manufactured by electro polishing and annealing technology without any hole or bubble
- Italian high pressure thermostatic gas tap with thermocouple, peculiar to pot (capacity : 50 mb)
- It is equipped with water injection system for convenience in filling the pot with water
- Five Door clips with the capability of sealing the door of the pot to prevent steam discharge
- Six Italian stainless steel adjustable legs
- Capability of changing the pot and its surface from chassis and furnace of the pot (for easy repair)
- The floor of the pot is made of steel or aluminum brazing to transfer the heat evenly

Dimensions of the machine (length*width*height)		120*132*90 cm	
Dimensions of the pot (height*diameter)		90*41 cm	
Energy consumption	Ng -Lpg	Needed gas pressure	2 psi
Cooking Capacity		Iranian rice : 35 kg , foreign rice : 40 kg	
Weight	200-250 kg	Maximum energy consumption	5-6 m <sup>3</sup> /h



## Three Wall Boiling Pot

TS (K-22).45

### Technical Characteristics:

- Two wall anti-perspiration full-pressed door
- Body is made of full-pressed 304 stainless steel sheet
- Framework is made of 304 stainless steel girder
- Six steel burners with high thermal power
- Ceramic blanket thermal insulation with high thermal power and indirect thermal system (hot oil tank).
- Italian steel emptying valve with a 2.5 inch outlet
- Italian thermostatic high pressure gas tap with thermocouple, peculiar to pot (capacity : 50 mb)
- Full-pressed cooking pot, manufactured by electro polishing and annealing technology without any hole or bubble.
- A Hygienic silicon sealing rubber to seal the door of the pot
- It is equipped with water injection system to fill the pot with water
- It is equipped with safety valve, barometer and adjustable door hinge
- Capability of changing the pot and its surface from chassis and furnace of the pot (for easy repair)
- Six Italian stainless steel adjustable legs

Dimensions of the machine (length*width*height)		120*132*112 cm	
Dimensions of the pot (height*diameter)		90*41 cm	
Energy consumption	Ng -Lpg	Needed gas pressure	2 psi
Cooking Capacity(per person)		700 - 750	Pot Max Vol. 240 - 260 Lit
Weight	200-250 kg	Maximum energy consumption	4-5 m <sup>3</sup> /h



Cooking with indirect heat that is because of pre-determined oil layer, prevents food to stick to the pot, preserves virtues of the food and decreases time of cooking.

**شرکت صنایع سردسازي تهران** افتخار دارد ديگ های سه جدار خود را با مزایای کاهش نیروی انسانی مصرف سوخت و زمان پخت . عدم تولید گرمای زیاد در محیط و همچنین سهولت کار با دستگاه و پخت بدون روغن مطابق با استانداردهای CE اروپا. گواهینامه های HACCP, ISO22000, ISO9001 و HSE و نیازهای مشتری به هموطنان و بازارهای هدف عرضه نماید.

## ديگ سه جداره (چلوپز)

TS (K-21).44

### مشخصات فنی :

ابعاد دستگاه (طول×عرض×ارتفاع)		۱۲۰ × ۱۳۲ × ۹۰ cm	
ابعاد پاتیل (ارتفاع × قطر)		۹۰ × ۴۱ cm	
سوخت مصرفی	گاز شهری - گاز مایع	حداکثر حجم ديگ (لیتر)	۲۵۰
فشار گاز مورد نیاز (psi)	۲	وزن	۲۵۰-۲۵۰ Kg
حداکثر سوخت مصرفی (مترمکعب در ساعت)		۵-۶	
ظرفیت پخت (کیلوگرم)		۲۵ کیلو برنج ایرانی : ۱۸۰-۱۵۰ پرس ۴۰ کیلو برنج خارجی : ۲۴۰-۱۸۰ پرس	

- دارای درب تمام پرسی دو جداره ضد تعریق (لولای درب از جنس استنلس استیل می باشد)
- بدنه تماما از ورق استنلس استیل ۳۰۴
- شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
- هفت برنر استیل با توان حرارتی بالا
- عایق حرارتی پتو سرامیکی با ضریب حرارتی بسیار بالا و لاستیک آب بندی سیلیکونی کاملا بهداشتی جهت آب بندی درب ديگ
- مجهز به سوپاپ اطمینان اولیه و ثانویه جهت افزایش ایمنی دستگاه و شیر تخلیه ایتالیایی استیل با خروجی ۲/۵ اینچ
- پاتیل پخت تمام پرس تولید شده با فناوری الکتروپالیشینگ و آنتیلینگ بدون درز و جوش از ورق استنلس استیل ۳۰۴
- شیر گاز ایتالیایی ترموستاتیک ترموکوپل دار فشار قوی مخصوص ديگ با ظرفیت ۵۰mb
- مجهز به سیستم تزریق آب جهت سهولت در آب گیری ديگ
- پنج گیره درب (کلیپس) با قابلیت اعمال نیرو جهت آب بندی کردن درب ديگ و جلوگیری از خروج بخار
- شش پایه استنلس استیل ایتالیایی قابل تنظیم
- قابلیت تعویض پاتیل و رویه از شاسی و آنتیخانه ديگ جهت سهولت در تعمیرات
- پاتیل با کف برزینگ ( استیل . آلومینیوم) جهت انتقال حرارت بصورت یکپارچه



## ديگ سه جداره (خورش پز)

TS (K-22).45

### مشخصات فنی :

ابعاد دستگاه (طول×عرض×ارتفاع)		۱۲۰ × ۱۳۲ × ۹۰ cm	
ابعاد پاتیل (ارتفاع × قطر)		۹۰ × ۴۱ cm	
سوخت مصرفی	گاز شهری - گاز مایع	حداکثر حجم ديگ (لیتر)	۲۴۰-۲۶۰
فشار گاز مورد نیاز (psi)	۲	وزن	۲۵۰-۲۵۰ Kg
حداکثر سوخت مصرفی (مترمکعب در ساعت)		۴-۵	
ظرفیت پخت (نفر)		۷۵۰ - ۷۰۰	

- درب تمام پرسی دو جداره ضد تعریق
- بدنه تماما از ورق استنلس استیل ۳۰۴ تمام پرس
- شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
- شش برنر استیل با توان حرارتی بالا
- عایق حرارتی پتو سرامیکی با ضریب حرارتی بسیار بالا و سیستم حرارت غیر مستقیم (محفظه روغن داغ)
- شیر تخلیه استیل ایتالیایی با خروجی ۲/۵ اینچ
- شیر گاز ایتالیایی ترموستاتیک ترموکوپل دار فشار قوی مخصوص ديگ با ظرفیت ۵۰mb
- پاتیل پخت تمام پرس تولید شده با فناوری الکتروپالیشینگ و آنتیلینگ بدون درز و جوش از ورق استنلس استیل ۳۰۴
- لاستیک آب بندی سیلیکونی کاملا بهداشتی جهت آب بندی درب ديگ
- مجهز به سیستم تزریق آب جهت سهولت در آب گیری ديگ
- دارای سوپاپ اطمینان . فشار سنخ و لولای قابل تنظیم درب
- قابلیت تعویض پاتیل و رویه از شاسی و آنتیخانه ديگ جهت سهولت در تعمیرات
- شش پایه استنلس استیل ایتالیایی قابل تنظیم



طبخ با حرارت غیر مستقیم که به علت جدار روغن تعبیه شده در دیواره پاتیل میباشد . از چسبندگی و ته گرفتن غذا در پاتیل جلوگیری کرده . سرعت پخت را بالا برده و خواص غذا را حفظ می نماید .



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های برون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لایه اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

اجاق گاز چهار شعله فر دار  
Four-Burner Gas Range  
with Oven

www.sardrazi.com



**نشانی کارخانه :**  
کیلومتر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۴۴ ۹۰ ۷۸ ۵۵ | فکس : ۴۴ ۹۰ ۳۶ ۸۹  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۵۹۴ | ایمیل : sardrazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594

www.sardrazi.com

# Four-Burner Gas Range with Oven

## TS (K-04).28

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

### Technical Characteristics:

1. Body is made of 304 stainless steel sheet.
2. Framework is made of 304 stainless steel girder.
3. Ceramic blanket insulation with high thermal power.
4. Italian-designed cast iron burners.
5. Italian high-quality adjustable legs and Italian high-pressure thermocouple gas tap.
6. Internal covering of the oven is made of enameled steel sheet.

Four-Burner Range on Oven has the advantage of cooking different kinds of foods in a small volume and also is suitable for preparing all kinds of sauces.

Dimensions (L/W/H)	90*90*85 cm
Energy consumption	Consumption: Ng Consumption: Lpg
Maximum energy consumption	1.5 - 2 m <sup>3</sup> /h
Needed gas pressure	1/4 psi
Weight	100 - 120 kg

شرکت صنایع سردسازي تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های ISO 9001، ISO 22000، HACCP، HSE و نیازهای مشتری، به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید.

# اجاق گاز چهار شعله فر دار

## TS (K-04).28

### مشخصات فنی:

۱. بدنه تماما از ورق استنلس استیل ۳۰۴
۲. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
۳. عایق حرارتی پتو سرامیکی با ضریب حرارتی بسیار بالا
۴. شعله‌های چدنی طرح ایتالیایی
۵. پایه قابل تنظیم ایتالیایی
۶. روکش داخل فر از ورق فولادی لعابدار
۷. دارای شیر گاز ایتالیایی ترموکوپل دار فشار قوی مخصوص

### مزیت نسبی:

- پخت انواع غذا با تنوع بیشتر در حجم کم
- استفاده جهت تهیه انواع سس

ابعاد (L/W/H)	۹۰ × ۹۰ × ۸۵ cm
سوخت مصرفی	گاز شهری - گاز مایع
حداکثر سوخت مصرفی (متر مکعب در ساعت)	۱/۵ - ۲
فشار گاز مورد نیاز	1/4 psi
وزن	۱۰۰-۱۲۰ Kg





# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا ، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

ضمنا این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حقه لایه اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 گردیده است .



Sardsazi Industrial Co.

یخچال ایستاده دو درب و چهار درب  
Four-Door and Two-Door  
Vertical Refrigerators



**نشانی کارخانه :**  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۶ - ۰۵ - ۴۴ ۹۰ ۷۸ ۵۵  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۵۹۴ ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689 Zip code: 1389835594

## Four-Door TS (RF-12).97 and Two-Door TS (RF-11).96 Vertical Refrigerators

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

### Technical Characteristics:

1. Body is made of 304 stainless steel sheet (thickness is 0.8 mm).
2. Framework is made of steel with a rustproof covering.
3. Includes a condenser and an evaporator with a copper pipe and aluminum fins.
4. Italian Steel adjustable legs.
5. It includes thermometer, all standard accessories and also has CE confirmation.
6. Equipped with Danfoss compressor.
7. Includes ventilating system, control system and also mobile shelves to adjust height.
8. Automatic frost-melting system.
9. It can contain glass or stainless steel door according to customer's order.
10. Body and door are insulated by injected polyurethane.
11. It is equipped with digital thermostat and thermometer.

Dimensions of four-door refrigerator (L/W/H)		150*80*230 cm			
Capacity	1500 Lit	Engine Power	3/4 HP	Weight	250 kg
Power Consumption (V- Phase-Hz)		50 - 1 - 220			

Dimensions of two-door refrigerator (L/W/H)		80*80*230 cm			
Capacity	900 Lit	Engine Power	1/2 HP	Weight	150 kg
Power Consumption (V- Phase-Hz)		50 - 1 - 220			

شرکت منابع سردسازی تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا . ISO 9001 . ISO 22000 . HACCP . HSE گواهینامه های و نیازهای مشتری . به هموطنان و بازارهدف عرضه نماید.

## یخچال ایستاده چهار درب TS (RF-12).97 و دو درب TS (RF-11).96

### مشخصات فنی :

۱. شناسی ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت ۰/۸ میلیمتر
۲. شناسی فولادی با رنگ ضد زنگ
۳. دارای کندانسور و اواپراتور با لوله مسی و فین های آلومینیومی
۴. پایه های استیل قابل تنظیم ایتالیایی
۵. ترمومتر و کلیه لوازم استاندارد با تاییدیه CE اروپا
۶. مجهز به کمپرسور با برند اروپایی DANFOSS
۷. دارای سیستم گردش هوا
۸. سیستم کنترل (فرمان)
۹. برفک آبکن خودکار و طبقات متحرک جهت تنظیم ارتفاع
۱۰. دارای درب شیشه ای یا استیل (طبق سفارش)
۱۱. عایق بدنه و درب از نوع پلی اوران نرزیکی

### TS (RF-12).97

ابعاد یخچال چهار درب (L/W/H)		۱۵۰ × ۸۰ × ۲۳۰ cm			
ظرفیت	۱۵۰۰ Lit	قدرت موتور	۳/۴ HP	وزن	۲۵۰ Kg
برق مصرفی (ولت - فاز - هرتس)		۵۰ ۱ ۲۲۰			

### TS (RF-11).96

ابعاد یخچال دو درب (L/W/H)		۸۰ × ۸۰ × ۲۳۰ cm			
ظرفیت	۹۰۰ Lit	قدرت موتور	۱/۲ HP	وزن	۱۵۰ Kg
برق مصرفی (ولت - فاز - هرتس)		۵۰ ۱ ۲۲۰			





# New Generation of Industrial Catering Machines



شرکت صنایع سرد سازی تهران (سردساز) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آزمایشخانه صنعتی (کیتینگ) و سردخانه در کشور است که با به کارگیری دانش فن و نیروهای متخصص و نظام های مدیریتی فعالیت می نماید. خدیگه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آن ها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزار های مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های برون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد می داند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001 : 2008 به صورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

شما این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین المللی و حفظ لایه اوزن UNOPS و دارای استاندارد ISO 9001 : 2008 مطابق با استاندارد CE اروپا می باشد .



Sardrazi Industrial Co.

Dish Washing Machines  
SD 2000 E - SD 2000 EH

www.sardsazi.com



نشانی کارخانه :

کیوشنر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سپاه اسلام - پلاک ۶۷ و ۶۸  
تلفن : ۰۶ - ۷۸ ۵۰ ۴۴  
کدپستی : ۱۳۸۹۳۵۹۴ | ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

Factory Address :

No.67, 68, Sepah-e-Eslam Ave, 11 kilometer of Special karaj Rd, Tehran-IRAN  
Tel: (+9821) 44907805 - 06  
Fax: (+9821) 44903669  
Zip code: 1389835594

www.sardsazi.com



# Dish Washing SD 2000 E

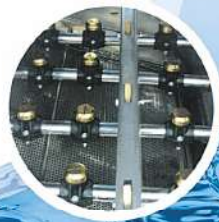
ماشین های ظرفشویی شرکت صنایع سرد سازی تهران با کارکردی مناسب، سهولت در بهره برداری و بهینه در مصرف انرژی قابلیت شستشوی تمیز انواع بشقاب، سینی، لیوان، قاشق و چنگال با شفافیت بالا را داشته و موفق به دریافت گواهینامه ISO 9001 و استانداردهای CE اروپا گردیده است.

این دستگاه در دو مدل معمولی و خشک کن دار تولید و قابل عرضه به کلیه مشتریان، هموطنان و بازارهای مرتبط بوده و قابل استفاده در کلیه هتل ها، کارخانجات، رستوران ها و صنایع غذایی می باشد که تماما از ورق های 304 AISI 30418 / 10 Stainless steel ساخته می شود.

ابعاد ( DIM )		۱۶۲ X ۷۵ X ۱۴۰ Cm	
خروجی آب ( براساس GPM کان بر ثانیه )		۴ GPM	
وات / فیوز	۱۱.۴ kw	۳۰ A	
گزینه های ولتاژ	۳۸۰ v	۵۰ Hz	۳ ph

# Dish Washing SD 2000 EH

ابعاد ( DIM )		۲۳۲ X ۷۵ X ۱۷۰ Cm	
خروجی آب ( براساس GPM کان بر ثانیه )		۴ GPM	
وات / فیوز	۱۶.۳ kw	۴۳ A	
گزینه های ولتاژ	۳۸۰ v	۵۰ Hz	۳ ph
دارای سیستم خشک کن			



# New Generation of Industrial Catering Machines



شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آمیخته منجمی ( کیتینگ ) و سردخانه در کشور است که با به کارگیری دانش فن و نیروهای متخصص و نظام های مدیریتی فعالیت می نماید. خدیگه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آن ها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزار های مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت بر آورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد می داند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001 : 2008 به صورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

شما این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین المللی و حفظ لایه اوزن UNOPS و دارای استاندارد ISO 9001 : 2008 مطابق با استاندارد CE اروپا می باشد .



Sardrazi Industrial Co.

Ice Makers  
SI 250- SI 150

www.sardrazi.com



نشانی کارخانه :  
کپوشتر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سپاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۶ - ۴۴ ۹۰ ۷۸ ۵۵  
کدپستی : ۱۳۸۹۸۳۵۵۹۴ | ایمیل : sardrazi@tehran@yahoo.com  
Factory Address :  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11 kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN  
Tel: (+9821) 44907805 - 06  
Fax: (+9821) 44903669  
Zip code: 1389835594

www.sardrazi.com



# Ice Maker SI 250

قالب		۲.۸ X ۲.۸ X ۲ Cm سوپر مکعبی	
بیشترین میزان تولید یخ در روز			
۲۵۰	(۲۴ ساعت / کیلوگرم)		
۵۵۰	(۲۴ ساعت / پوند)		
۲۸/۵۰۰	(۲۴ ساعت / قالب)		
ابعاد (DIM)		۹۰ X ۹۰ X ۱۶۵ Cm	
میزان مصرف		(۲۴ ساعت X kwh)	۲۸ kwh
وات / فیوز		۱۰۰۰W	۱۶ A
گزینہ های ولتاژ		۲۲۰ V	۵۰ Hz
		۱ ph	

قالب		۲.۸ X ۲.۸ X ۲ Cm سوپر مکعبی	
بیشترین میزان تولید یخ در روز			
۱۵۰	(۲۴ ساعت / کیلوگرم)		
۳۳۰	(۲۴ ساعت / پوند)		
۱۱/۸۰۰	(۲۴ ساعت / قالب)		
ابعاد (DIM)		۸۰ X ۹۰ X ۱۵۰ Cm	
میزان مصرف		(۲۴ ساعت X kwh)	۲۰ kwh
وات / فیوز		۸۰۰W	۱۲ A
گزینہ های ولتاژ		۲۲۰ V	۵۰ Hz
		۱ ph	

شرکت صنایع سردسازی تهران افتخار دارد که ماشین های یخ ساز خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا و گواهینامه ISO 9001 و نیاز های مشتری به هموطنان و بازارهای مربوطه عرضه نماید .

این ماشین یخ ساز مجهز به قالب یخ مکعب (دایس) که بیشترین مصرف را در کافه ها ، رستوران ها ، هتل ها ، فروشگاه ها ، صنایع غذایی شیلت و کارخانجات دارد .

این یخ ها یکدست و شفاف بوده و شش وجه این قالب ها سطح تماس بزرگی را برای خذ کردن سریع نوشیدنی ها فراهم کرده و دارای کارگردی آسان و میزان جابه جایی مایع بسیار عالی می باشد .

روکش خارجی داخلی و روکش انبار داخلی تماما از ورق های روکش Stainless steel 304 AISI 30418 / 10 زنگ ناپذیر می باشد .

# Ice Maker SI 150



TEHRAN  
SARDAZI  
INDUSTRIALCO

# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های برون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لایه اوزن UNOPS . ISO 9001 . ISO 22000 . HACCP . HSE . ایمنی به اخذ گواهینامه های موفق گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

ست کابینت زمینی و دیواری  
Floor and Wall Cabinet Set



نشانی کارخانه :  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۵۸ ۷۸ ۴۴ فکس : ۰۳۶ ۸۹۱ ۴۴  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۵۹۴ ایمیل : sardrazitehran@yahoo.com

Factory Address :  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689 Zip code: 1389835594



## Floor and Wall Cabinet Set TS (SB-01).86 , TS (SW-01).88

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

### Technical Characteristics:

1. Floor cabinet is made of 304 stainless steel sheet with capability of displacement of shelves; includes a special hinge to close its door gently.
2. Includes pressed coating and basin with 1/25 mm thickness, reinforcement and sound barrier under the coating
3. Floor cabinets have a three piece rail.
4. Wall cabinets are made of 304 stainless steel sheet with capability of displacement of shelves. It includes a special hinge to close its door gently and duster for easy clean up.

Dimensions of the cabinets are made according to customers' order.



## ست کابینت زمینی و دیواری TS (SB-01).86 , TS (SW-01).88

شرکت صنایع سردسازي تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های ISO 9001 ، ISO 22000 ، HACCP ، HSE و نیازهای مشتری . به هموطنان و بازارهدف عرضه نماید.

### مشخصات فنی :

۱. کابینت زمینی ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با قابلیت جابهجایی طبقه . دارای لولای آرام بند . رویه و لگن پرسی به ضخامت ۱/۲۵ میلیمتر و تقویت و صداگیری در زیر رویه .
۲. کابینت های زمینی دارای ریل های کشویی سه تیکه میباشد .
۳. کابینت دیواری ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با قابلیت جابهجایی طبقه . دارای لولای آرام بند و گردگیر برای سهولت در نظافت .

ابعاد کلیه کابینت ها طبق سفارش مشتری ساخته میشوند.



# Deep Fryer

## TS (K-08).31

Tehran Sardaszi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

### Technical Characteristics:

1. Body is made of 304 stainless steel sheet.
2. Framework is made of 304 stainless steel girder.
3. Ceramic blanket insulation with high thermal power.
4. Italian adjustable legs.
5. Italian thermostatic gas tap with thermocouple.
6. Oil emptying drain.
7. It contains a 20 liter tank.

### Advantages:

- Unloading food stuff is easy
- Frying with high speed
- Oil doesn't burn

Dimensions	(L/W/H)	50*100*90 cm
Energy consumption	Consumption: Ng	Consumption: Lpg
Maximum energy consumption		1.5-2 m <sup>3</sup> /h
Needed gas pressure		1/4 psi
Weight	60 - 80 kg	Capacity
		15 - 18 kg/h

شرکت منابع سردسازی تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا گواهینامه های HACCP, HSE, ISO 22000, ISO 9001 و نیازهای مشتری . به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید.

## سیب زمینی سرخ کن

### TS (K-08).31

### مشخصات فنی :

۱. دارای بدنه تماما از ورق استنلس استیل ۳۰۴
۲. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
۳. عایق حرارتی پتو سرامیکی با ضریب حرارتی بسیار بالا
۴. پایه قابل تنظیم ایتالیایی
۵. شیرگاز ایتالیایی ترموستاتیک ترموکوپل دار مخصوص
۶. درین تخلیه روغن
۷. مخزن ۲۰ لیتری

ابعاد (L/W/H)	۵۰ × ۱۰۰ × ۹۰ cm
سوخت مصرفی	گاز شهری - گاز مایع
حداکثر سوخت مصرفی (مترمکعب در ساعت)	۱/۵ - ۲
فشار گاز مورد نیاز	۱/۴ psi
وزن	۶۰-۸۰ Kg
ظرفیت (کیلوگرم در ساعت)	۱۵-۱۸

### مزیت نسبی :

- سهولت در تخلیه مواد غذایی
- سرعت بالا در سرخ نمودن مواد غذایی
- ماندگاری روغن





# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق )** یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا ، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لیاة اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 ، گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

اجاق گاز گریدل  
Gas Fry Top Range



**نشانی کارخانه :**  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۵۶ ۹۰ ۷۸ ۵۵  
فکس : ۰۳۶ ۹۰ ۳۶ ۸۹  
کدپستی : ۱۳۸۱۳۲۵۵۹۴  
ایمیل : sardrazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594

# Gas Fry Top Range TS (K-05).29

Tehran Sardasazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

## Technical Characteristics:

1. Body is made of 304 stainless steel sheet.
2. Framework is made of 304 stainless steel girder
3. Ceramic blanket insulation with high thermal power
4. It is equipped with Italian-designed cast iron burners, high-quality adjustable legs and Italian high-pressure thermocouple gas tap
5. With oven and without oven

This type of oven is designed to cook different kinds of stake, fish etc. and the advantage of using less oil

<b>Dimintions</b>	(L/W/H) ( gas frytop range with oven) 90*90*85 cm
<b>Dimintions</b>	(L/W/H) ( gas frytop range ) 90*90*45 cm
<b>Energy consumption</b>	Consumption: Ng Consumption: Lpg
<b>Maximum energy consumption</b>	1/5 - 2 m <sup>3</sup> /h
<b>Needed gas pressure</b>	1/4 psi
<b>Weight</b>	60 - 100 kg

شرکت صنایع سردسازی تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های ISO 9001، ISO 22000، HACCP، HSE و نیازهای مشتری، به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید.

# اجاق گاز گریدل TS (K-05).29

## مشخصات فنی:

۱. بدنه تماما از ورق استنلس استیل ۳۰۴
۲. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
۳. عایق حرارتی پتو سرامیکی با ضریب حرارتی بسیار بالا
۴. صفحه چدنی طرح ایتالیایی
۵. پایه قابل تنظیم ایتالیایی
۶. شیر گاز ایتالیایی ترموکوپل دار مخصوص
۷. در دو نوع فردار و رومیزی

ابعاد (L/W/H)	اجاق گاز گریدل فر دار	۹۰ × ۹۰ × ۸۵ cm
ابعاد (L/W/H)	اجاق گاز گریدل رومیزی	۹۰ × ۹۰ × ۴۵ cm
سوخت مصرفی	گاز شهری - گاز مایع	
حداکثر سوخت مصرفی (مترمکعب در ساعت)	۱/۵ - ۲	
فشار گاز مورد نیاز	۱/۴ psi	
وزن	۶۰-۱۰۰ Kg	

## مزیت نسبی:

- گریل انواع استیک، ماهی و غیره
- مصرفجویی در مصرف روغن
- سلامت غذا نسبت به سرخ کردنی





# Scrub Sink

TS (PM-01).104, TS (PM-02).105, TS (PM-03).106

Tehran Sardaszi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

Dimensions of single-Tap Scrub Sink (L/W/H)	80*56*42 cm
Dimensions of double-Tap Scrub Sink (L/W/H)	160*56*42 cm
Dimensions of Triple-Tap Scrub Sink (L/W/H)	240*56*42 cm

## Technical Characteristics:

1. Basin of the two-wall scrub sink is made of 316 stainless steel sheet with 1/25 mm thickness. Its external body is made of 304 stainless steel sheet with 1 mm thickness.
2. The basin has slope in order to emptying the water more easily.
3. It is equipped with electronic or pedal taps, special for isolated and sterilized rooms
4. Manufactured by electropolishing technology

# سینک اسکراب

TS (PM-01).104, TS (PM-02).105, TS (PM-03).106

شرکت منابع سردسازی تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های ISO 9001، ISO 22000، HACCP، HSE و نیازهای مشتری، به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید.

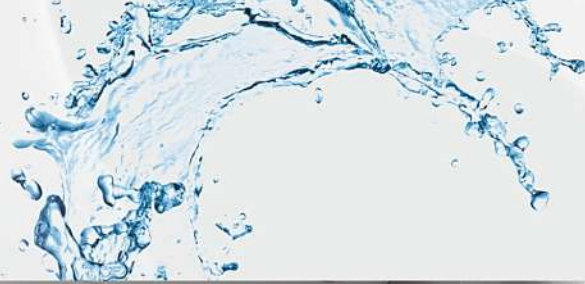
۸۰ × ۵۶ × ۴۲ cm	ابعاد دستگاه سینک اسکراب تک شیر (L/W/H)
۱۶۰ × ۵۶ × ۴۲ cm	ابعاد دستگاه سینک اسکراب دو شیر (L/W/H)
۲۴۰ × ۵۶ × ۴۲ cm	ابعاد دستگاه سینک اسکراب سه شیر (L/W/H)

## مشخصات فنی :

۱. سینک اسکراب دو جداره : لگن داخلی از ورق استنلس استیل ۳۱۶ به ضخامت ۱/۲۵ میلیمتر و نمای خارجی از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت یک میلیمتر
۲. دارای شیب بندی جهت سهولت در تخلیه آب
۳. دارای شیرهای الکترونیکی یا پدالی مخصوص اتاق های استریل و ایزوله
۴. با فناوری الکتروپولیشینگ جهت کیفیت و زیبایی



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراگو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا ، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لایه اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 ، گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

انواع سینک  
Sinks



نشانی کارخانه :  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۵۶ ۷۸ ۵۵ - ۴۴ ۹۰ ۳۶ ۸۹ فکس :  
کدپستی : ۱۳۸۱۳۵۵۹۴ ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

Factory Address :  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689 Zip code: 1389835594



## Double Basin Sink TS (WS-02).63

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

شرکت صنایع سردسازی تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های HACCP، HSE، ISO 9001، ISO 22000 و نیازهای مشتری، به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید.

میز کار دولگن  
TS (WS-02).63

Dimensions (L/W/H) 140\*65\*85 cm 190\*65\*85 cm

### Technical Characteristics:

1. Framework is made of 304 stainless steel girder 40\*40 mm.
2. Sink is made of 304 stainless steel sheet with at least 1/25 mm thickness.
3. Italian adjustable PVC leg.
4. With consolidated welding and electropolishing technology, without any hole or crack



ابعاد دستگاه (L/W/H) 140 x 65 x 85 cm 190 x 65 x 85 cm

### مشخصات فنی:

۱. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ با ابعاد ۴۰×۴۰ میلیمتر
۲. ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت حداقل ۱/۲۵ میلیمتر
۳. دارای دو لگن پرسی
۴. دارای پایه قابل تنظیم از جنس PVC برای شیب‌بندی و تراز نمودن میز
۵. با جوشکاری یکپارچه، بدون درز، با پرداخت و الکتروپالیشینگ

## Mobile Basin with Tap TS (WS-09).68

Dimensions (L/W/H) 100\*80\*82 cm

### Technical Characteristics:

1. Framework is made of 304 stainless steel girder 40\*40 mm.
2. Basin is made of 304 stainless steel sheet with at least 1/25mm thickness.
3. Has a high-quality wheel for facilitating the replacement of the sink.
4. Equipped with a 2 inch high-quality emptying valve.
5. With consolidated welding and electropolishing technology, without any hole or crack.



وان شستشو با شیر تخلیه ( متحرک )  
TS (WS-09).68

ابعاد دستگاه (L/W/H) 100 x 80 x 82 cm

### مشخصات فنی:

۱. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ با ابعاد ۴۰×۴۰ میلیمتر
۲. بدنه از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت حداقل ۱/۲۵ میلیمتر
۳. دارای چرخ مرغوب جهت جابه جایی آسان
۴. دارای شیر تخلیه دو اینچ برای تخلیه آب
۵. با جوشکاری یکپارچه، بدون درز، با پرداخت و الکتروپالیشینگ



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراگو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های برون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.

ضمنا این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حقه لایه اوزن UNOPS ، ISO 9001 ، ISO 22000 ، HACCP ، HSE ای کواهی شده های گردیده است .



Sardasazi Industrial Co.

کمد استیل  
Steel Commode



**نشانی کارخانه :**  
کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۲۱ ۴۴۹۰۷۸۵۵  
فکس : ۰۲۱ ۴۴۹۰۳۶۸۹  
کدپستی : ۱۳۸۱۳۵۵۹۴  
ایمیل : sardasazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594



## Steel Commode TS (SS-01).107

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

### Technical Characteristics:

Steel commodes of Tehran Sardrazi Industrial Co. are made of 304 stainless steel sheet in different dimensions with 1 mm thickness. Equipped with high-quality archive lock, full-length hinge, PVC adjustable legs and capability of displacement of shelves in order to store drug, sterilized tools, foodstuff, etc.



## کمد استیل TS (SS-01).107

شرکت صنایع سردسازي تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا، گواهینامه های ISO 9001 . ISO 22000 . HACCP . HSE و نیازهای مشتری . به هموطنان و بازارهدف عرضه نماید.

### مشخصات فنی :

کمد های استیل شرکت صنایع سردسازي تهران ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ در اندازه های مختلف به ضخامت یک میلیمتر با قابلیت جابه جایی طبقه دارای قفل بایگانی مرغوب . لولای استیل قدی و دارای پایه از جنس PVC برای شیب بندی و تراز نمودن می باشند.  
جهت نگهداری دارو . ابزار استریل . مواد غذایی و ...



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق )** یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا ، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباط موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد .

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لیاة اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 ، گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

پاتیل و وان شستشو  
Soaking Caldron &  
Washing Tank



نشانی کارخانه :  
کیلومتر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۲۱ - ۴۴۹۰۷۸۵۵  
فکس : ۰۴۴۹۰۳۶۸۹  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۹۴ | ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

Factory Address :  
No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj  
Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594



## Rice Soaking Caldron TS (WS-07).67

Tehran Sardrazi Industrial Co. is proud of offering its products to target market that is in conformity to European CE standards, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, HSE certifications and also customers' needs.

Machine Dimensions (L/W/H)	104*98*92 cm	114*108*92 cm
Caldron Dimensions (L/W/H)	80*40 cm	90*40 cm
Rice capacity (kg)	40-60	50-70
Maximum caldron volume (Lit)	150-200	240-260
Weight (kg)	30-35	35-40



### Technical Characteristics:

1. Framework is made of 304 stainless steel girder ( 30\*30 mm ).
2. The caldron is made of full-pressed 304 stainless steel sheet and is manufactured with electro polishing technology, without any hole or crack.
3. It has a bearing in order to facilitate rotation of the caldron.

### Advantages in comparison to traditional ways:

- Easy way of soaking rice and decrease in manpower.
- Increase in safety and hygiene.
- Decrease in using rice (decrease of wasting rice).

## Washing tank TS (WS-04).64

Dimensions	190*65*85 cm	140*65*85 cm	120*65*85 cm
------------	--------------	--------------	--------------

### Technical Characteristics:

1. Body is made of 304 stainless steel sheet with at least 1/25 mm thickness.
2. Framework is made of 304 stainless steel girder 40\*40 mm.
3. PVC adjustable legs.
4. With consolidated welding and electro polishing , without any hole or crack.



شرکت صنایع سردسازي تهران افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا ، گواهینامه های ISO 9001 ، ISO 22000 ، HACCP ، HSE و نیازهای مشتری ، به هموطنان و بازار هدف عرضه نماید .

## پاتیل خیساندن برنج TS (WS-07).67

۱۰۴ × ۹۸ × ۹۲ cm	۱۱۴ × ۱۰۸ × ۹۲ cm	ابعاد دستگاه (L/W/H)
۸۰ × ۴۰ cm	۹۰ × ۴۰ cm	ابعاد داخلی پاتیل (L/W/H)
۴۰ × ۶۰	۵۰ - ۷۰	ظرفیت برنج (کیلوگرم)
۱۵۰ × ۲۰۰	۲۴۰ - ۲۶۰	حداکثر حجم پاتیل (لیتر)
۳۰ × ۳۵	۳۵ - ۴۰	وزن دستگاه (کیلوگرم)

### مزیت نسبت به روش های سنتی :

- سهولت در خیساندن برنج و کاهش نیروی انسانی
- افزایش بهداشت و ایمنی در کار
- صرفه جویی در مصرف برنج ( کاهش پرت برنج )

### مشخصات فنی :

۱. شاسی و پایه ها از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴
۲. دارای پاتیل تمام پرس تولید شده با فناوری الکتروپالیشینگ بدون درز و جوش از ورق استنلس استیل ۳۰۴
۳. یاتاقان جهت سهولت در چرخش پاتیل

## وان شستشو TS (WS-04).64

۱۲۰ × ۶۵ × ۸۵ cm	۱۴۰ × ۶۵ × ۸۵ cm	۱۹۰ × ۶۵ × ۸۵ cm	ابعاد دستگاه (L/W/H)
------------------	------------------	------------------	----------------------

### مشخصات فنی :

۱. ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ به ضخامت حداقل ۱/۲۵ میلیمتر
۲. شاسی از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ با ابعاد ۴۰×۴۰ میلیمتر
۳. دارای پایه قابل تنظیم از جنس PVC برای شیب بندی و تراز کردن کار
۴. با جوشکاری یکپارچه . بدون درز . با پرداخت و الکتروپالیشینگ



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید . دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان ، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد . در این راستا ، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است :**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباطات موثر با گروه های بیرون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملکردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لایه اوزن UNOPS ، موفق به اخذ گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 ، گردیده است .



Sardrazi Industrial Co.

سینک اسکراب  
Scrub Sink



**نشانی کارخانه :**

کیلومتر ۱ | جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۴۴ ۹۰ ۷۸ ۵۵  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۵۹۴ | ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**

No.67, 65 , Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689  
Zip code: 1389835594



# New Generation of Industrial Catering Machines



**شرکت صنایع سرد سازی تهران ( میراکو سابق ) یکی از شرکت های فعال در صنعت تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی ( کپترینگ ) و سردخانه در کشور است که با بکارگیری دانش فنی نیروهای متخصص و نظامهای مدیریتی فعالیت می نماید. دیدگاه کلان مدیریت ارشد سازمان در خصوص اداره سازمان، توجه به اصول کیفیت است که به عنوان اصول اساسی و همیشگی سازمان می باشد. در این راستا، چارچوب کلی اهداف کیفیتی سازمان به شرح زیر است:**

- ۱- افزایش رضایت مشتریان و کارفرما و برآورده سازی انتظارات اصولی آنها و تلاش در جهت جلب وفاداری آنان
- ۲- فراهم کردن زمینه های لازم برای تحقق اهداف سازمان شامل تامین سخت افزارها و نرم افزارهای مورد نیاز
- ۳- برقراری ارتباطات موثر با گروه های برون سازمانی و درون سازمانی جهت برآورده نمودن نیازهای ذینفعان

همچنین مدیریت خود را متعهد میداند که سطح عملگردهای کیفیتی شرکت را با استقرار بر اساس سیستم مدیریت کیفیت بر اساس استاندارد ISO 9001:2008 بصورت مداوم بهبود داده و به حسن اجرای سیستم نظارت مستمر داشته باشد.

ضمناً این شرکت تحت نظارت مستقیم سازمان محیط زیست بین الملل و حفاة لایه اوزن UNOPS . موفق به اخذ گواهینامه های HSE, HACCP, ISO 22000, ISO 9001 گردیده است.



Sardasazi Industrial Co.

سردخانه  
Cold Room



**نشانی کارخانه :**

کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص تهران - کرج - خیابان سیاه اسلام - پلاک ۶۵ و ۶۷  
تلفن : ۰۵۶ - ۰۲۱ ۴۴۹۰۷۸۵۵  
کدپستی : ۱۳۸۱۸۳۵۵۹۴ ایمیل : sardsazitehran@yahoo.com

**Factory Address :**

No.67, 65, Sepah-e-Eslam Ave, 11kilometer of Special karaj Rd, Tehran-IRAN  
Tel:(+9821) 44907805 - 06  
Fax:(+9821) 44903689 Zip code: 1389835594

## Cold Rooms

**شرکت صنایع سردسازی تهران** با داشتن پیشینه ای مثبت در ساخت انواع سردخانه و همکاری ممیمانه با شرکت های مطرح و بزرگ ایرانی و خارجی ، افتخار دارد محصولات خود را مطابق با استانداردهای CE اروپا ، گواهینامه های HSE ، HACCP ، ISO 22000 ، ISO 9001 و نیاز مشتری ، به هموطنان و بازار های هدف عرضه نماید.

یکی از سیستم های برودتی متداول در دنیا ، **سیستم فریونی** است که از پرکاربردترین و محبوب ترین سیستم ها می باشد. این نوع سیستم اغلب برای سردخانه ها از ظرفیت اسمی پایین تا ۳۰۰۰ تن مناسب هستند . برای نگهداری انواع مواد غذایی ، لبنیات ، دارو ، خشکبار ، سبزی و میوه جات ، فرآورده های دامی منجمد و هر آنچه که نیاز به دمای مشخص و اتمسفری کنترل شده دارد . از سردخانه های فریونی استفاده میگردد .

- از جمله مهمترین دلایل محبوبیت سردخانه های فریونی میتوان به موارد زیر اشاره کرد :
- ۱- تولید بار برودتی بهتر و بیشتر (در محدوده ی ابعاد و ظرفیت اسمی مشخص) نسبت به دیگر گاز های برودت زا .
  - ۲- مدیریت بهداشت و ایمنی مواد غذایی و دارویی مطابق با الزامات و گواهینامه های بین المللی از جمله ISO 22000 و HACCP .
  - ۳- اقتصادی و به صرفه بودن استفاده از این نوع سیستم های برودتی (در محدوده ابعاد و ظرفیت اسمی مشخص ) و بسیاری از دلایل دیگر .

انواع سردخانه ها :

**سردخانه ثابت ساختمانی:** که در فضای بسته و محصور ، با قابلیت زیر مفر و بالای مفر ، اجرا میگردد.

**سردخانه پیش ساخته :** که بصورت پتل های پیش ساخته تولید شده و در محل مونتاژ میگردد.

**سردخانه کانکسی (متحرک) :** که بصورت پکیج در کارخانه ساخته شده و بصورت کانکس ، قابل حمل میباشد.

**توتل انجماد:** با قدرت سرمزایی بالا جهت انجماد سریع کالای موردنظر (گوشت قرمز، مرغ ... ) در کمترین زمان ممکن تا کریستالیزه شدن جهت جلوگیری از تخریب یافت مواد. با دمای داخلی ۲۲- تا ۳۲- درجه سانتیگراد.

**بلاست چیلر:** وسیله ای جهت خنک کردن سریع مواد غذایی و همچنین جلوگیری از کاهش ارزش غذایی خوراک طبخ شده با توان تولید گردباد برودتی ، مجهز به فیلتر های هیپا میکروبی برای جلوگیری از رشد باکتری ها ، دمای جنس ورودی ۹۰+ درجه سانتیگراد ، دمای خروجی ۴+ تا ۸+ درجه سانتیگراد با حداکثر توان تبادل محیط ۴۵+ درجه سانتیگراد.

**سردخانه مخصوص نگهداری دارو و سرم:** محلی با برودت خاص از ۲۸- تا ۱۵+ درجه سانتیگراد. سازگار با مواد ورودی طبق درخواست کارفرما ، با امکان کنترل رطوبت محیط با آلارم تلفن گویا ، مجهز به آژیر و فلاشر با نیت آنلاین و گزارش آنلاین وضعیت سردخانه با ارائه نمودار توان کارکرد در زمان قطع برق شهر و برق ژنراتور ( قابلیت اجرای دو یونیت کمپرسور کاملا مجزا به صورت اصلی و استندبای جهت جلوگیری از فساد اجناس ) .

**آنتی فریز (دیفر است):** اتاق یخ زدایی ایمن برای مواد منجمد شده جهت آماده شدن برای پخت ، با سیستم کانال کشی و درین مخصوص ( مطابق با الزامات HACCP ) .

**سردخانه جسد ساختمانی :** جهت نگهداری اجساد با تعداد زیاد مخصوص آرامگاه ها. مراکز پزشکی قانونی و بیمارستان های بزرگ. اتاقی سرد با دمای قابل تنظیم از ۱۰- تا ۸+ درجه سانتیگراد با سینی و ساسی کشی مخصوص جسد.





# Mobile Corpse Cold Room

TS (RF-09).95

## Technical Characteristics:

- Sub-zero and above zero corpse cold rooms with 2 (for 2 corpse cold room) or 3 (for 3 corpse cold room) shelves, equipped with hinged doors
- Internal dimensions of the 2 corpse cold room are 220\*70\*135 cm
- Internal dimensions of the 3 corpse cold room are 220\*70\*197 cm
- According to order, external body can be made of 304 stainless steel sheet, galvanized sheet or steel
- Corpse tray rail is made of 316 anti-acid steel
- Dimensions of corpse tray are 200\*60 cm, it is made of 316 anti-acid steel with 1.25 mm thickness and has a drain
- Body has an 8 mm thickness of polyurethane insulation (density=  $40 \pm 1 \frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$ )
- Corpse cold room has an evaporator and a condensing unit with European compressor.
- It has four spinning wheels made of high-quality polyethylene (two of them have brakes)
- It is equipped with thermometer to display temperature, defrost timer, defrost filament, digital thermometer and also pipe and siphon in order to emptying evaporated water
- Internal temperature of the above-zero corpse cold room is between 2 to 4 °C and is adjustable
- Internal temperature of the sub-zero corpse cold room is up to -12 °C (this type of corpse cold room is manufactured if ordered by the buyer)



Back Side

Front Side



۲۸۵×۹۰×۱۹۴cm		ابعاد بیرونی دو جسد (L/W/H)	
۲۸۵×۹۰×۲۵۶cm		ابعاد بیرونی سه جسد (L/W/H)	
۵۰۰-۶۰۰ Kg	وزن	۲-۳	ظرفیت دستگاه (جسد)
۳/۴ HP	قدرت موتور دو جسد		
۱ HP	قدرت موتور سه جسد		
۲۲۰ - ۱ - ۵۰ - (۶ تا ۴)		برق مصرفی (ولت - فاز - هرتس - آمپر)	

## سردخانه جسد متحرک

TS (RF-09).95

### مشخصات فنی:

- سردخانه دو جسد در دو طبقه و سه جسد در سه طبقه با قابلیت زیرصفر و بالای صفر با درب لولایی میزا
- ابعاد داخلی سردخانه دو جسد: ۲۲۰ × ۷۰ × ۱۳۵ cm
- ابعاد داخلی سردخانه سه جسد: ۲۲۰ × ۷۰ × ۱۹۷ cm
- نمای خارجی بر اساس سفارش می‌تواند از ورق استنلس استیل ۳۰۴، ورق گالوانیزه یا استیل باشد.
- دارای ریل هدایت سینی از جنس استیل ۳۱۶ ضد اسید.
- سینی جسد با ابعاد ۲۰۰×۶۰ سانتیمتر از جنس استیل ۳۱۶ (ضد اسید) به ضخامت ۱/۲۵ میلیمتر با فاضلاب.
- عایق بدنه از مواد پلی اورتان به ضخامت ۸ سانتیمتر با دانسیته  $40 \pm 1$  کیلوگرم بر مترمکعب.
- سردخانه جسد مجهز به اواپراتور هوایی، کندانسینگ یونیت با کمپرسور اروپایی
- دارای چهار چرخ گردان از جنس پلی اتیلن مرغوب که دو چرخ ترمزدار می‌باشد
- دمای داخلی سردخانه بالای صفر بین ۲-۴ درجه سانتیگراد قابل تنظیم (و زیر صفر تا ۱۲- درجه سانتیگراد طبق سفارش)
- مجهز به ترمومتر نشان دهنده دما، تایمر دیفراس، المنت دیفراس، چراغ نونی، ترمومتر دیجیتال و لوله و سیفون جهت تخلیه کندانس



