



kitchentech

Be Professional
Commercial Kitchen Equipments

kitchentech

Be Professional

شرکت Kitchentech قسمتی از هلدینگ حبتور می باشد. این شرکت با دارا بودن کادری متشکل از تیم تخصصی فنی و مهندسی، و همچنین دپارتمان تولید و اسمبلینگ، نقش به سزایی در تولیدات مربوط به صنعت رستوران را دارا می باشد. تجربیات موجود در هلدینگ حبتور و حضور برندهای معتبر جهانی در طول بیست سال گذشته این امکان را به وجود آورده است تا تیم تولید با بهره گیری از دانش نمونه‌های مشابه خارجی و دانش روز دنیا و همچنین نیروهای بومی، گام‌های بزرگی در بخش تولید بردارند. در حال حاضر با گسترش حجم سرمایه گذاری، این امکان بیش از پیش مهیا شده است تا گام‌های موثرتری در جهت تولید برداشته شود. کالاهای تولیدی در شرکت Kitchentech دارای گستردگی بالایی می باشند و شامل خطوط پخت صنعتی، تجهیزات آماده سازی، صنایع استیلی، هودها و سیستم تصفیه هوا و همچنین صنایع پلاستیکی مانند ظروف سرو و آماده سازی در آشپزخانه‌های صنعتی می باشد.



kitchentech

Be Professional

تجهيزات پخت : _____ ۳- ۱۴

تجهيزات سرو و نگهداری : _____ ۱۵ - ۱۸

سایر تجهيزات : _____ ۱۹ - ۲۲



اجاق گاز ۲ شعله

kitchentech



دستگاه اجاق گاز ۲ شعله کیچن تک (KitchenTech) مدل HCY4G10 مجهز به پیلوت و ترموکوپل می باشد. در این اجاق گاز از مهره پرچ و پیچ استفاده شده و جوش آرگون (به جز در قسمت مشعل و اتصال ورقه رویه) حذف شده است. تنظیم هوا در مشعل جهت سوخت بهینه صورت می گیرد. همچنین دارای سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می باشد به طوری که قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را داشته باشد.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۳۵ × ۷۳ × ۴۵ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع ۱/۲ (PSI)
ساخت:	ایران

اجاق گاز ۴ شعله کیچن تک

kitchen tech



اجاق گاز ۴ شعله کیچن تک (Kitchentech) مدل HC۷۸G۲۰ مجهز به پیلوت و ترموکوپل می باشد. در این اجاق گاز از مهره پرچ و پیچ استفاده شده و جوش آرگون (به جز در قسمت مشعل و اتصال ورقه رویه) حذف شده است. تنظیم هوا در مشعل جهت سوخت بهینه صورت می گیرد. همچنین دارای سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می باشد به طوری که قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را داشته باشد.

جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۳۰ × ۷۳ × ۸۰ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع ۱/۲ (PSI)
ساخت:	ایران

گریل تخت صفحه کروم ۴۰

kitchen tech



دستگاه گریل صفحه کروم ۴۰ سانتیمتری کیچن تک (Kitchentech) دارای سطح رویه شیب دار جهت تخلیه روغن اضافه و نظافت بهتر می باشد، همچنین با رویه فولاد ۱۵ میلیمتری و آبکاری کروم مانع از چسبیدن مرغ و گوشت بر روی سطح خود می شود. این دستگاه گریل مجهز به اسپارکر (جرقه زن) برقی و باطری اتومات است. سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می شود و حتی قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را هم دارد.



جنس:	استیل با رویه فولاد آبکاری کروم
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۴۰×۷۳×۳۰ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع (PSI) ۱/۲
ساخت:	ایران

گریل تخت صفحه کروم ۸۰ کیچن تک

kitchen tech



دستگاه گریل صفحه کروم ۸۰ سانتیمتری کیچن تک (Kitchentech) مدل HFTY8GC دارای سطح رویه شیب دار جهت تخلیه روغن اضافه و نظافت بهتری باشد، همچنین با رویه فولاد ۱۵ میلیمتری و آبکاری کروم مانع از چسبیدن مرغ و گوشت بر روی سطح خود می شود. این دستگاه گریل مجهز به اسپارکر (جرقه زن) برقی و باطری اتومات است. سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می شود و حتی قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را هم دارد.



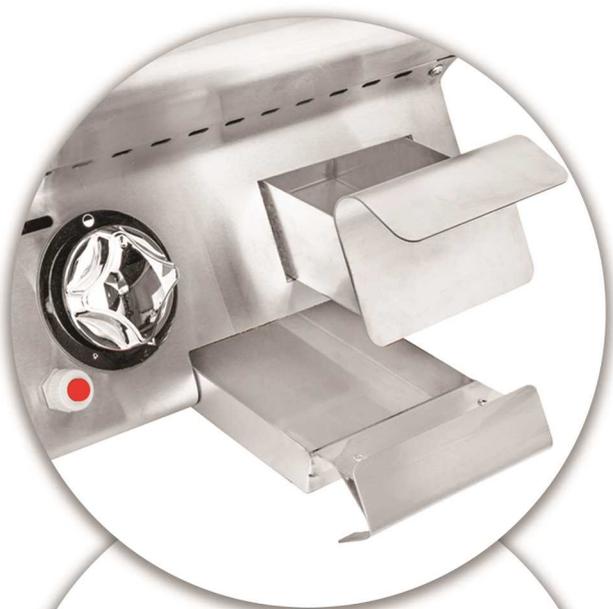
جنس:	استیل با رویه فولاد آبکاری کروم
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۳۰ × ۷۳ × ۸۰ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع ۱/۲ (PSI)
ساخت:	ایران

گریل ذغالی ۴۰

kitchentech



دستگاه گریل ذغالی ۴۰ سانتیمتری کیچن تک (Kitchentech) مدل HGPLY۴G طرح Hero مجهز به اسپارکر (جرقه زن) برقی / باطری اتومات و همچنین مشعل و بدنه کاملاً استیل می باشد. این دستگاه مجهز به رادیات با سیستم هوا خنک گالوانیزه در جداره داخلی جهت کاهش انتقال حرارت از داخل به سطح بیرونی بدنه است و دارای سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می باشد به طوری که قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را داشته باشد. همچنین قابلیت تنظیم ارتفاع چدن رویه توسط اهرم موجود است.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۳۰ × ۷۳ × ۴۰ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع ۱/۲ (PSI)
ساخت:	ایران

گریل ذغالی ۸۰ کیچن تک

kitchentech



دستگاه گریل ذغالی ۸۰ سانتیمتری کیچن تک (Kitchentech) مدل HGPLY۸G طرح Hero مجهز به اسپارکر (جرقه زن) برقی / باطری اتومات و همچنین مشعل و بدنه کاملاً استیل می باشد. این دستگاه مجهز به رادیات با سیستم هوا خنک گالوانیزه در جداره داخلی جهت کاهش انتقال حرارت از داخل به سطح بیرونی بدنه است و دارای سرولوم با طراحی خاص و سه تکه جهت جلوگیری از انتقال حرارت بدنه به سرولوم می باشد به طوری که قابلیت قرارگیری روی یخچال و فریزر را داشته باشد. همچنین قابلیت تنظیم ارتفاع چدن رویه توسط اهرم موجود است.



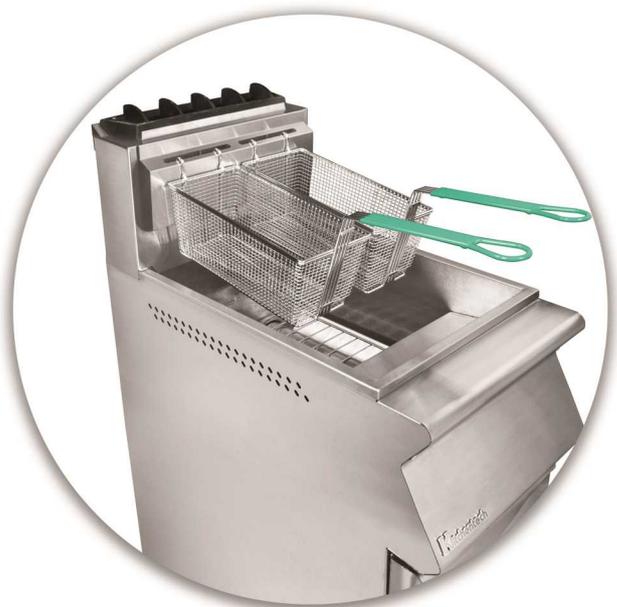
جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۸۰×۷۳×۳۰ سانتیمتر
نوع گاز مصرفی:	گاز طبیعی و گاز مایع ۱/۲ (PSI)
ساخت:	ایران

سرخ کن تک مخزن مبله

kitchentech



سرخ کن صنعتی تک لگن کیچن تک (Kitchentech) مدل KF۷۴G۱۵، دارای دو سبد و ظرفیت مخزن روغن ۳۰ لیتری می باشد. مقدار مصرف گاز ۱٫۵ مترمکعب در ساعت و ابعاد سطح پخت ۳۶ x ۳۸ سانتیمتر می باشد.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۱۱۰x۴۰x۷۲ سانتیمتر
وزن:	۴۵ کیلوگرم
ساخت:	ایران

پاستا پز مبله
کیچن تک

kitchentech



پاستا پز مبله کیچن تک (Kitchentech) مدل HNPCY4G . حجم این پاستا پز ۲۴ لیتر و انرژی مصرفی آن گاز می باشد. دارای شیر ترموکوبل دار و ساخته شده از فولاد ضد زنگ AISI ۳۰۴ .



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۷۳×۴۰ سانتیمتر
ارتفاع:	۸۷ سانتیمتر
ساخت:	ایران

اجاق وک تک شعله

kitchentech



اجاق وک تک شعله کیچن تک (KitchenTech)
مدل KWY۶G۶ .
دارای مقدار مصرف گاز ۵۵/۵ متر مکعب در ساعت و
ابعاد سطح پخت ۵۳×۵۵ سانتیمتر با قطر ۳۰
سانتیمتر می باشد.

جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۷۳×۶۰ سانتیمتر
ارتفاع:	۸۵ تا ۹۰ سانتیمتر قابل تنظیم
ساخت:	ایران

اجاق وک دو شعله کیچن تک

kitchen tech



اجاق وک دو شعله برند کیچن تک (Kitchentech)

مدل KWY10G12

با مقدار مصرف گاز ۱٫۲ متر مکعب در ساعت و ابعاد
سطح پخت ۱۰۵×۵۳ سانتیمتر و قطر ۳۰ سانتیمتر
برای هر مشعل.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۱۰۰ × ۸۷ × ۷۳ سانتیمتر
حد اقل عرض:	۷۳ سانتیمتر
حد اکثر عرض:	۷۶ سانتیمتر
ساخت:	ایران

کباب پز گازی رومیزی

kitchen tech



کباب پز رومیزی ۱۲۰ سانتیمتری (Kitchentech) مدل GCT۱۲۰ این کباب پز با جای ۴ بن ماری جهت تاپینگ های مختلف کباب طراحی شده است. دهانه کباب خور این دستگاه به طول ۴۰ سانتیمتر است و دارای ۳ برنر می باشد.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۱۲۰ × ۷۳ سانتیمتر
ارتفاع:	۳۲ سانتیمتر
ساخت:	ایران

گریل متحرک گازی دودی کیچن تک

kitchen tech



گریل متحرک گازی دودی برند کیچن تک (Kitchentech)
با مصرف گاز ۴٫۸ متر مکعب در ساعت
ابعاد مفید صفحه پخت متحرک ۳۸ × ۷۲ سانتیمتر
ابعاد شلف بالایی ۷۸ × ۲۶ سانتیمتر
ابعاد صفحه چدن پنجره ای ۷۹ × ۴۴ سانتیمتر



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۹۰ × ۱۱۰ سانتیمتر
ارتفاع:	۱۶۰ سانتیمتر
ساخت:	ایران

هات بن ماری ۳ لگنه تو کار

kitchentech



هات بن ماری تو کار کیچن تک (Kitchentech) مدل KCCH3G دارای کنترل گر ترموستاتیک است که به راحتی داخل کانترهای فلزی و استیل به صورت توکار قابل نصب می باشد. این دستگاه از سه لگن بن ماری تشکیل شده و از طریق گرم شدن آب با المنتهای تعبیه شده در دستگاه گرمای لازم جهت گرم نگه داشتن غذاها فراهم می شود. ابعاد بن ماری خور این دستگاه ۵۰٫۷ × ۹۵٫۵ با عمق ۱۶ سانتیمتر می باشد که ابعاد و نحوه ارائه بن ماری ها بسته به نیاز مخاطب قابل تغییر می باشد.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
ابعاد یونیت:	۶۴ × ۱۱۱٫۵ سانتیمتر
مصرف برق:	۳۰۰۰ وات
ساخت:	ایران

هات بن ماری ۴ لگنه تو کار کیچن تک

kitchen tech



هات بن ماری تو کار کیچن تک (Kitchentech) مدل KCCH4G دارای کنترل گر ترموستاتیک است که به راحتی داخل کانترهای فلزی و استیل به صورت توکار قابل نصب می باشد. این دستگاه از سه لگن بن ماری تشکیل شده و از طریق گرم شدن آب با المنت های تعبیه شده در دستگاه گرمای لازم جهت گرم نگه داشتن غذاها فراهم می شود. ابعاد بن ماری خور این دستگاه ۵۱ × ۱۲۹ با عمق ۱۶ سانتیمتر می باشد که ابعاد و نحوه ارائه بن ماری ها بسته به نیاز مخاطب قابل تغییر می باشد.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
ابعاد:	۶۴ × ۱۴۵ سانتیمتر
مصرف برق:	۳۶۰۰ وات
ساخت:	ایران

صفحه سرد تو کار طرح کورکو

kitchen tech



صفحه سرد تو کار طرح کورکو برند کیچن تک (Kitchentech) در دو اندازه به ابعاد ۳ لگن و ۴ لگن ساخته می شود.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
ابعاد ۳ لگن:	ارتفاع ۵۷ سانتیمتر ۶۴ × ۱۱۲
ابعاد ۴ لگن:	ارتفاع ۵۷ سانتیمتر ۶۴ × ۱۴۵
ساخت:	ایران

بن ماری سرد تو کار طرح کورکو کیچن تک

kitchen tech



بن ماری های سرد تو کار طرح کورکو (Kitchentech) در ابعاد ۳ لگن و ۴ لگن با عمق مفید ۸/۱۵ سانتیمتر ساخته می شود.



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
ابعاد ۳ لگن:	۱۱۲ × ۶۴ ارتفاع ۵۷ سانتیمتر
ابعاد ۴ لگن:	۱۴۵ × ۶۴ ارتفاع ۵۷ سانتیمتر
ساخت:	ایران

بار سرد یخچال دار

kitchen tech



در کافه های امروزی قسمتی مجزا به نام بار سرد وجود دارد که ابزارهای تخصصی آماده سازی نوشیدنی های سرد مانند بلندر، شیکر، مادلر، جیگر و... در آن چیده می شوند. این بخش از کافه با داشتن طراحی خاص و تعداد قفسه های بالا به ویتترین کافه معروف است و بارتندر در این قسمت به تهیه انواع نوشیدنی های سرد می پردازد.

دستگاه بار سرد در دو مدل یخچال دار و بدون یخچال توسط شرکت کیچن تک ارائه می شود و به صورت سفارشی و در ابعاد متفاوت برای هر پروژه جداگانه ساخته می شود.



جنس:	کروم نیکل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
سفارشی سازی بار سرد به طول:	۱۲۰ ، ۱۵۰ ، ۱۸۰ سانتیمتر
سفارشی سازی بار سرد یخچال دار به طول:	۱۵۰ ، ۱۸۰ سانتیمتر
ساخت:	ایران

یخچال پرده هوا ایستاده طرح کورکو
کیچن تک

kitchen tech



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	برق
ابعاد:	۹۷/۳ × ۶۳/۵ سانتیمتر
ارتفاع:	۲۰۴/۷ سانتیمتر
ساخت:	ایران

روتاری گریل ذغالی طرح مارنو

kitchentech



روتاری گریل ذغالی طرح مارنو
کیچن تک (Kitchentech)



جنس:	استیل
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	گاز
ابعاد:	۲۲۰ × ۹۰ سانتیمتر
ارتفاع:	۱۶۰ سانتیمتر
ساخت:	ایران

منقل ذغالی سه جداره کیچن تک

kitchen tech



منقل ذغالی رومیزی سه جداره کیچن تک (Kitchentech) با جنس سنگ بازالت دارای ورقه شاسی با ضخامت ۴ میلیمتری می باشد که در زیر ورقه و به منظور افزایش استحکام آن پروفیل کشی شده است. همچنین به منظور جلوگیری از ایجاد بوی نامطبوع ناشی از چکیدن قطره های گوشت، در زیر سنگهای کف منقل، نمک ریخته شده است. وجود این نمک ها از انتقال حرارت به کف منقل جلوگیری کرده و جلوی پوسیدن و تاب برداشتن ورقه زیرین را می گیرد. این منقل در سه سایز به طول ۱ متری، ۱/۵ متری و ۲ متری ساخته می شود.



جنس:	کاور استیل با ضخامت ۱٫۲۵ سانتیمتر
برند:	کیچن تک
انرژی مصرفی:	-
ابعاد:	قابل ساخت به طول ۱۰۰ ، ۱۵۰ ، ۲۰۰ سانتیمتر
دهانه آتش خور:	۴۳ سانتیمتر
ساخت:	ایران



شرکت فنی مهندسی رسام تک آشپزخانه

Habtoor

Commercial Kitchen
Engineering & Supply

www.habtoor.ir

kitchentech

Commercial Kitchen
Equipment

www.kitchentech.ir

KitLine

Online Horeca
Supply

www.kitline.com

دفتر مرکزی:

تهران؛ میدان چیدر، خیابان صالحی جنوبی،
خیابان عسگری، ساختمان شاب، پلاک ۵۸،
طبقه ۴

۰۲۱-۷۲۱۱۳ ؛ ۰۲۱-۲۲۶۹۴۹۹۹

کارخانه و نمایشگاه:

پردیس؛ فاز ۲، بلوار خلیج فارس (بهاران غربی)،
بعد از سه راه نخلستان، پلاک ۵ (صفر).

انبار:

شریف آباد؛ شهرک صنعتی عباس آباد،
بلوار ابن سینا، خیابان ۵۷، کوی ۶، کوچه ۶/۲،
پلاک ۱۲۶۶

