

مرسا تجهیز

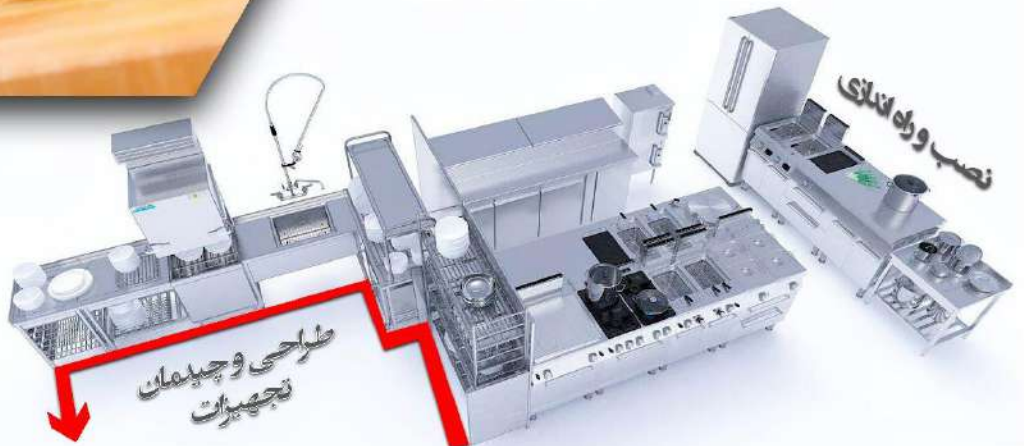
تولید کننده

تجهیزات

آشپزخانه صنعتی



MERSA TAJHIZ
commercial kitchen equipment



طراحی و چیدمان
تجهیزات

نصب و راه اندازی

• گروه صنعتی و بازرگانی مرسا تجهیز

مجموعه ما از سال ۱۳۷۴ در جهت حمایت از تولید ملی، کارآفرینی و اشتغال با ساختار ایده محوری به عنوان طراح و مجری عملیات تولید در زمینه «تجهیزات آشپزخانه صنعتی» شروع به فعالیت نمود. به همین منظور با داشتن تولید انبوه و بهبود مستمر در محصولات تولیدی، این شرکت ملزم به اجرای کلیه آیین نامه‌های مرتبط با این صنعت بوده که با در نظر گرفتن «استانداردهای ملی و بین المللی» در طراحی، ساخت و تولید، گامی بلند در راستای «عملکرد سیستماتیک» و «استقرار نظام کیفیت» برداشته است که بر همین اصل در ابتدا با معرفی خود به «سازمان ملی استاندارد ایران» و «انجمن مدیران کنترل کیفیت صنایع» پیشگام در اجرای فهرست استانداردهای ملی به شرح ذیل می‌باشد؛

- فرآورده اجاق گازهای فردار و سرخ کن رستورانی (برای انواع فاقد وسایل برقی) به شماره استاندارد ملی ۱۸۰۶
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۱- مقررات عمومی ایمنی به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۱
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۲-۲- الزامات ویژه فرها به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۲-۲
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۳-۲- الزامات ویژه دیگ های پخت به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۲-۳
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۹-۲- الزامات ویژه گریل های صفحه‌ای به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۲-۹
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۱۰-۲- الزامات ویژه گریل های ذغالی به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۲-۱۰
- فرآورده تجهیزات گازسوز آشپزخانه تجاری- قسمت ۳- مواد و قسمت های در تماس با خوراک و سایر جنبه‌های بهداشتی به شماره استاندارد ملی ۱۷۶۴۶-۳

همچنین این شرکت با توجه به چارت سازمانی خود از تیم طراحی مهندسی، مشاوران و متخصصان مجرب و کارآزموده، و پرسنل کارگاهی آموزش دیده، تشکیل شده است که با هدف «مدیریت جامع کیفیت» در صنعت تولیدکننده تجهیزات آشپزخانه صنعتی همگام با دانش روز، در جهت تولید محصولات به روز و با کیفیت اقدامات مفیدی در خصوص جلب رضایت مشتری و همچنین تداوم در ارائه محصولات جدید در دستور کار خود داشته است که در این راستا با در نظر گرفتن اهداف ذیل همچنان پاسخگوی نیاز مشتریان خواهد بود.

ارائه محصولات با قیمت کارخانه

- استفاده از مواد اولیه با کیفیت مطلوب، همچون چدن خاکستری دارای سختی و مقاومت بالا در برابر حرارت شعله، پروفیل و ورق استیل ۳۰۴ و ۳۱۶ و ۴۳۰ به لحاظ کارایی، استحکام و الزامات بهداشتی و ایمنی به همراه قطعات و اتصالات مناسب جهت مونتاژ مطابق با استانداردهای روز دنیا در ساخت و تولید
- دریافت سفارش‌های متنوع از محصولات با در نظر گرفتن استانداردهای ساخت
- استفاده از ماشین‌آلات، تجهیزات ساخت و تکنولوژی مدرن
- تولید محصولات با کیفیت
- آزمون عملکرد و راندمان محصولات
- ارائه خدمات پس از فروش همچون نصب و راه‌اندازی و گارانتی محصول
- حذف واسطه‌ها (بازار)
- تحویل فوری به دست مشتریان

اعتماد شما، سرمایه ماست



103
فرژی گرم بيمارستانی



104
فر دمکن تمام استیل



105
کباب پزستی



107
تابه گریل

106
ترم خانه مرطوب
برقی و تلیک

108
فر بخار پز تخت فشار
(سوجر هیت)





108 پاستا پز



109 سخ کن



110 سخ کن مرغ تخت
فشار henry penny



111 گریل غذای روستری



112 فر پیتزا صندوقی



113 گریل تخت شپورگر
رومینی



114 فر پیتزا دیلی



115 تاپینگ



116 بهجیل زیر کویل



117 MARINATOR



118 BREADER



119 چرخ گوشت
۳۳ کیلوگسی



120 چرخ گوشت
۳۳ کیلوگسی



121 گرم خانه
سبب زردینی

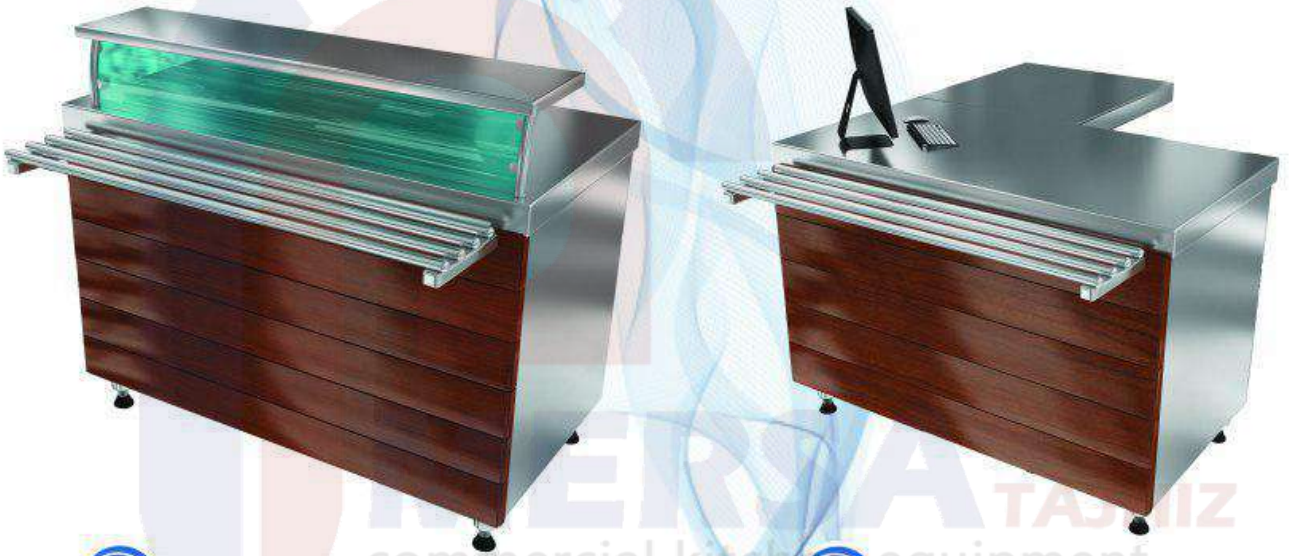




122 کانتور گرم

123 کانتور فاشق و چنگال

124 کانتور سرد



125 کانتور سلاخه

126 کانتور صنایق



127 سلف سزیچین





128 کابینت عمودی



129 کابینت زمینی

130 سالاد بار

131 چلیکد حیوانات و زباله



132 قفسه انبار سردخانه

133 تrolley سه طبقه





134 هود دیواری

136 اجاق گاز چهار شعله فر دار / کابین

135 هود مرکزی



137 اجاق پلو پز زمینی

commercial kitchen equipment



138 اجاق گاز چهار شعله زمینی



139 اجاق گاز دو شعله زمینی



140 سیخگیر



141 خال کن

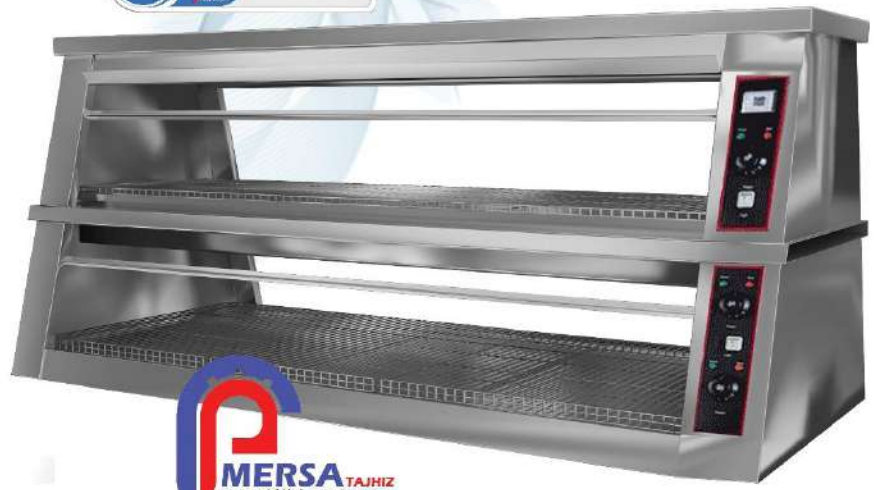


142 پوست گیر



144 سبزی خرد کن بشقاب

143 دیسپلی





145 پنجاه تکه درب شیشه ای

146 پنجاه دو درب شیشه ای



148 سردخانه



147 پنجاه کبابی دو درب شیشه ای



149 یخچال فریزر تک دره استیل



150 یخچال فریزر دو دره استیل

151 سردخانه





152 نرطی آیچکان



153 میز کلاستیل



154 نرطی آیچکان



155 میز کلوینج پاکه کنی



156 میز کلاویه چوبی



157 سینک طرفشویی





101 دیگه ۳۰ لیتری
چلوپز

102 دیگه ۲۵۰ لیتری
خورشت پز



MERSA TAJHIZ
commercial kitchen equipment

