

سینک صنعتی استیل

سینک صنعتی استیل یکی از مهم‌ترین تجهیزات در هر آشپزخانه صنعتی، رستوران، کترینگ یا کارخانه تولید غذا است. این سینک‌ها با طراحی کارآمد و ساختار مقاوم، امکان شست و شوی ظروف بزرگ، قابلمه‌ها و حجم بالایی از مواد غذایی را فراهم می‌کنند. استفاده از استیل ضد زنگ 304 نگیر در ساخت رویه، زیره و لگن سینک موجب مقاومت بالا در برابر خوردگی، زنگ زدگی و لکه زدگی و در عین حال شست و شو و نظافت آن را بسیار ساده می‌کند. طراحی این سینک‌ها به گونه‌ای انجام شده که علاوه بر کارایی بالا، فضای کمی اشغال کرده و برای استفاده در فضاهای کوچک نیز مناسب است.

از لحاظ ساختاری، این نوع سینک صنعتی از کیفیت بالایی برخوردار است. اتصال رویه به بدنه به شکل پرسی انجام می‌شود که علاوه بر استحکام، جلوه‌ای یکپارچه و زیبا به محصول می‌دهد. نمای بیرونی آن از استیل روکش دار ساخته شده که علاوه بر زیبایی، در برابر ضربه و سایش نیز مقاوم است. پایه‌های آن از پروفیل‌های استیل سنگین تولید شده که تحمل وزن بالا و پایداری مطلوب را تضمین می‌کند. این ویژگی‌ها باعث شده‌اند که سینک صنعتی استیل انتخابی مناسب برای استفاده مداوم و حرفه‌ای در محیط‌های پر تردد و پر کار باشد.

مشخصات فنی سینک صنعتی استیل

- اسکلت
له قوطی استیل 40*40
له ضخامت 1 الی 2 میلی متر
له جوش کاری روش تیگ (TIG) از نوع آرگون
له ورق و پروفیل استنلس استیل 304 خش دار ایتالیا
- تعداد سینک
له دو سینک به عمق 25 سانتی متر
- جنس
له ورق استیل خشدار نگیر 304
له ضخامت 1 میلی متر
- رویه
له جوشی
له پرسی
- ابعاد
له 100*65*85 سانتی متر
- پایه
له پروفیل استیل ضخیم و سنگین

ویژگی های سینک صنعتی استیل

- مناسب جهت به کارگیری در فضاهای کوچک

این سینک با طراحی کم حجم و هوشمندانه، گزینه‌ای مناسب برای آشپزخانه‌هایی است که با محدودیت فضا مواجه هستند. در عین حال که فضای کمی اشغال می‌کند، از نظر عملکرد هیچ کمبودی نسبت به مدل‌های بزرگتر ندارد.

• قابل استفاده در تمامی آشپزخانه های صنعتی

فرقی نمی‌کند که در یک رستوران شلوغ کار می‌کنید، یا یک آشپزخانه سازمانی، کترینگ یا بیمارستان؛ این سینک برای استفاده مداوم و حرفه‌ای در هر نوع آشپزخانه صنعتی طراحی شده است و به راحتی پاسخگوی حجم بالای کار خواهد بود.

• استفاده از استیل 304 نگیر برای رویه و زیره و سینک

استیل 304 نگیر یکی از بهترین و بهداشتی‌ترین آلیاژهای استیل است که در برابر رطوبت، اسیدها و مواد شوینده مقاوم است. این متریال مانع از زنگ زدگی و خوردگی می‌شود و برای استفاده طولانی مدت در محیط‌های مرطوب کاملاً مناسب است.

• اتصال رویه به بدنه سینک به شکل پرسی

این نوع اتصال باعث استحکام بیشتر، یکپارچگی ظاهری و جلوگیری از نشست یا نفوذ آلودگی در محل اتصال می‌شود. بر خلاف روش‌های سنتی، در این شیوه از جوش یا درز جداگانه استفاده نمی‌شود که همین موضوع، دوام و بهداشت محصول را افزایش می‌دهد.

• نمای بیرونی سینک ساخته شده از استیل روکش دار با کیفیت

ظاهر این سینک کاملاً حرفه‌ای، مدرن و شکیل است. استفاده از استیل روکش دار نه تنها باعث افزایش دوام محصول در برابر خط و خش، ضربه و خوردگی می‌شود، بلکه نظافت آن را نیز بسیار آسان‌تر می‌کند.

• پایه های محصول ساخته شده از پروفیل های استیل سنگین

پایه‌های قوی این سینک از پروفیل‌های ضخیم استیل ساخته شده‌اند که حتی در صورت قرار گرفتن بار سنگین یا استفاده طولانی مدت نیز دچار لرزش یا تغییر شکل نمی‌شوند. این ویژگی، ایمنی و ثبات سینک را تضمین می‌کند.



عملکرد سینک صنعتی استیل

سینک صنعتی استیل یکی از اصلی‌ترین تجهیزات در هر آشپزخانه صنعتی، رستوران یا مرکز تهیه غذاست. این نوع سینک‌ها برای شست و شوی سریع و آسان حجم بالایی از ظروف، ابزار آشپزی و مواد اولیه طراحی شده‌اند. لگن‌های عمیق و طراحی کاربردی آن‌ها باعث می‌شود بدون نگرانی از سرریز شدن آب یا کمبود فضا، شست و شو را با سرعت و راحتی بیشتری انجام دهید. در محیط‌هایی که نظم، بهداشت و سرعت اهمیت دارد، این سینک‌ها نقش کلیدی در بالا بردن راندمان کاری دارند.

از نظر عملکرد، سینک‌های صنعتی استیل به گونه‌ای طراحی شده‌اند که آب و باقی مانده مواد غذایی در کف آن جمع نمی‌شود. کف شیب دار و خروجی‌های دقیق کمک می‌کنند تا آب سریع تخلیه شده و سطح سینک همیشه تمیز بماند. بدنه استیل ضد زنگ 304 هم باعث مقاومت بالا در برابر رطوبت، شوینده‌های صنعتی و زنگ زدگی می‌شود، بنابراین نگرانی بابت فرسودگی یا کاهش کیفیت در طول زمان وجود ندارد. این ویژگی‌ها نه تنها باعث دوام بالای محصول می‌شوند، بلکه به رعایت بهتر اصول بهداشتی در محیط‌های پر رفت و آمد کمک می‌کنند.

سینک‌های صنعتی استیل در مدل‌های متنوعی مثل تک لگنه، دو لگنه یا همراه با میز کار و پاش‌گیر تولید می‌شوند تا برای انواع آشپزخانه‌ها قابل استفاده باشند. پایه‌های محکم ساخته شده از پروفیل‌های استیل سنگین، استحکام و ثبات خوبی به سازه می‌دهند، حتی زمانی که سینک زیر بار سنگین قرار می‌گیرد. در مجموع، این سینک‌ها فقط یک وسیله برای شست و شو نیستند؛ بلکه ابزار موثری برای افزایش بازدهی، بهداشت و نظم در فضای کاری شما هستند.

خرید سینک صنعتی استیل

سینک‌های صنعتی استیل معمولاً برای استفاده در محیط‌های صنعتی و تجاری طراحی شده‌اند. این سینک‌ها از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده‌اند که مقاومت بالایی در برابر آب، خوردگی و ضربه دارند، به همین دلیل برای محیط‌هایی که نیاز به شست و شوی مکرر دارند، مناسب هستند.

معمولاً در رستوران‌ها، آشپزخانه‌های صنعتی، کافی شاپ‌ها، کارگاه‌های تولیدی و محیط‌های صنعتی دیگر از این نوع سینک‌ها استفاده می‌شود. طراحی آن‌ها به گونه‌ای است که بتوانند با بار و فشار زیادی که ممکن است به آنها وارد شود، سازگاری داشته باشند و همچنین امکان شست و شوی سریع و آسان را فراهم کنند.

در طراحی سینک صنعتی استیل، اغلب از استیل ضد زنگ با ضخامت بالا و ساختار مقاوم استفاده می‌شود تا در برابر شرایط سخت صنعتی مقاومت کنند و عمر مفید طولانی داشته باشند. همچنین، برخی از این سینک‌ها دارای امکانات اضافی مانند دستگیره‌ها یا حفاظت‌های صنعتی هستند که امکان استفاده راحت‌تر و ایمن‌تر را فراهم می‌کنند.





به اینستاگرام [رام استیل](#) سر بزنید.

در صورتی که به دنبال یک سینک صنعتی با کیفیت، با دوام و کاملاً بهداشتی هستید، سینک صنعتی استیل تولیدی ما می‌تواند بهترین انتخاب برای شما باشد. این محصول با استفاده از استیل 304 نگیر در بخش رویه، زیره و لگن، مقاومت بالایی در برابر زنگ زدگی، خوردگی و مواد شیمیایی دارد و طراحی آن به گونه‌ای است که ضمن اشغال حداقل فضا، بیشترین کارایی را در اختیار شما قرار می‌دهد. اتصالات پرسی، نمای بیرونی استیل روکش دار و پایه‌های سنگین از دیگر ویژگی‌هایی هستند که این محصول را برای استفاده روزانه و حرفه‌ای در هر محیط صنعتی مناسب می‌سازند.

این سینک مناسب تمامی آشپزخانه‌های صنعتی، کترینگ‌ها، رستوران‌ها، فست فودها و حتی محیط‌های با فضای محدود است. اگر به دنبال یک گزینه مطمئن، با دوام و مقرون به صرفه هستید که هم عملکرد خوبی داشته باشد و هم از نظر

بهداشت و زیبایی سطح بالایی را ارائه دهد، پیشنهاد ما همین مدل است. برای دریافت مشاوره، مشاهده مدل‌های متنوع یا ثبت سفارش، کافی است با ما در تماس باشید یا از طریق وب سایت اقدام نمایید.

