



RAOUF
MEDICAL GROUP

دپارتمان
چهارگانه بیمارستانی

HOSPITAL HOTELING EQUIPMENT

Building Future We Can All Trust

021 - 88759015 - 16

www.raoufmedical.ir



این نوآوری است که جهان را به جلو می راند ...

دپارتمان تجهیزات چهارگانه بیمارستانی یکی از دپارتمان های گروه تجهیزات پزشکی رنوف است که در تلاش مستمر برای به روزرسانی طراحی تجهیزات بیمارستان در خدمات پزشکی کشور، با هم پیمانی گروهی از مجرب ترین مهندسين با پیشینه ای بیش از ۲۵ سال تجربه در نصب ، سرویس و نگهداری تجهیزات چهارگانه بیمارستان پایه گذاری شده است. گستردگی نصب ، راه اندازی و خدمات پس از فروش و ارائه آخرین دستاوردهای تکنولوژی پزشکی علاوه بر موارد عنوان شده ، شرکت رنوف به افزایش دانش علمی و فنی متخصصین و نیز کارکنان خود متعهد بوده و با صنفی پزشکی ، به فعالیت خود در جهت پیشرفت مهندسی پزشکی ادامه می دهد .

کارشناسان فنی و فروش ما ، دارای مدارک تخصصی رسمی از آموزشگاه های معتبر داخلی و خارجی هستند . همچنین شرکت رنوف با انتشار خبرنامه های ماهانه ، برگزاری همایش های تخصصی با همکاری مراکز دانشگاهی و پشتیبانی از انجمن های صنفی پزشکی ، به ارتقای سطح دانش مهندسی پزشکی کمک شایانی می کند .

امروزه در دنیایی که داده ها و محتوای غنی به طور تصاعدی در حال گسترش است ، ما به شما با راه حل هایی الهام بخش ، کمک می کنیم تا به ارتباطات معنادار برسید. ما به شما در دستیابی به اهدافی چون محافظت از سلامت و ایمنی میلیون ها انسان ، ایجاد تجربه های فراموش نشدنی و حمایت از افراد برای همکاری هوشمندانه تر کمک می کنیم .

ما تکنولوژی را به خاطر فناوری به خدمت نمی گیریم ، بلکه از فناوری برای افزایش کیفیت زندگی استفاده می کنیم .

امید است که اطلاعات مندرج در این مجموعه بتواند کمک شایانی به تصمیم گیری های شما متخصصین محترم ارائه نماید .

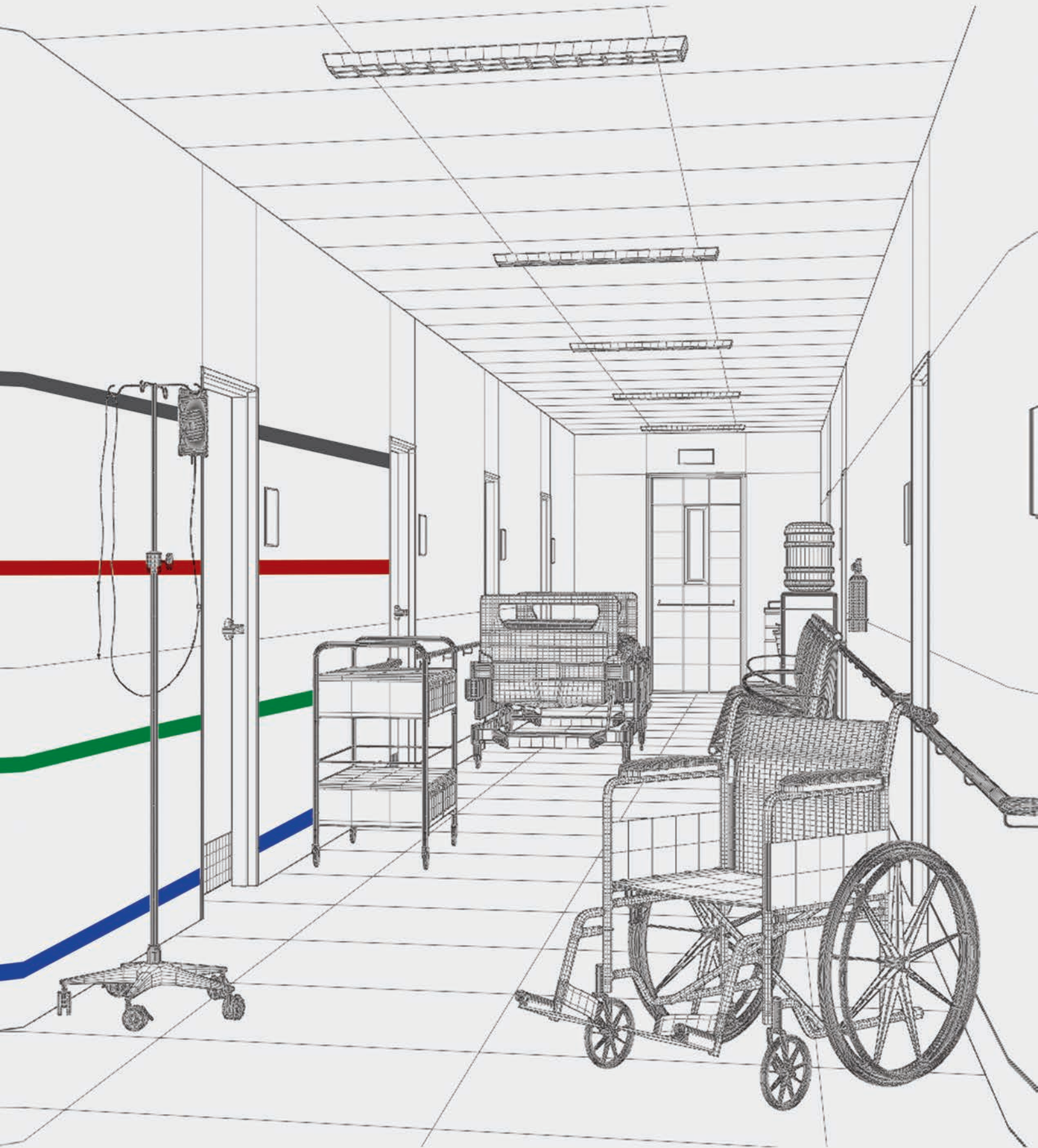
خانم مهندس مینا شکرین

مدیریت دپارتمان تجهیزات چهارگانه بیمارستانی



RAOUF
MEDICAL GROUP





تجهيزات چهارگانه بیمارستانی

Hospital Hoteling Equipment

Steel Shelving And Hoteling

قفسه بندی استیل و هتلینگ



شامل کلیه قفسه ها و کابینت های استیل عمومی و تخصصی بیمارستان و انواع ترالی های اتاق عمل و بخش های مختلف بیمارستان می باشد.

Laboratory Shelving

سکوبندی آزمایشگاه



شامل کلیه سکو و میز بندی هایی از جنس PVC / MDF و رویه های مختلف در فضای مورد نیاز آزمایشگاه می باشد.

Industrial Kitchen

تجهيزات آشپزخانه صنعتی



شامل کلیه تجهیزات سردخانه مواد غذایی ، آماده سازی ، پخت ، نگهداری مواد اولیه و ترالی های مربوطه جهت توزیع مواد اولیه به آشپزخانه و پخش غذا در بخشهای بیمارستان می باشد

Laundry

تجهيزات رختشویخانه



شامل کلیه تجهیزات جمع آوری البسه کثیف، شستشو و عفونی شویی البسه کثیف و اتوکشی و ترالی های مرتبط با بخش مختلف می باشد



Shelving Stainless Steel



RAOUF Group

بخش قفسه بندی استیل و هتلینگ

در این بخش کلیه قفسه بندی های استیل ، ترولی های کثیف و تمیز ، قفسه های ایستاده دارو ... مورد استفاده قرار می گیرد.

In this section, all stainless steel shelves, dirty & clean trolleys, standing shelves (like Medicine cupboards), are used.



- ترولی البسه خیس
- Laundry Trolley



- ترولی بیمارستان
- Hospital Trolley



- اسکراب سینک
- Scrub Sink



- ترولی حمل ابزار جراحی
- Surgery Instrument Sink Trolley



• ترولی پانسمان
• Wet Clothes Trolley



• ترولی البسه کثیف
• Dirty Linen Trolley



• ترولی حمل پک
• Pack Transport Trolley



• میز میو
• Surgical Instrument Trolley



• سردخانه جسد
• Corpse Ref.



• میز منحنی
• Falcate Table



• پله پای تخت بیمار
• Foot Step Stool



• پایه سرم
• Iv Pole



• کمد داروی اتاق عمل
• Medicine Cupboard



• کمد داروی اتاق عمل
• Medicine Cupboard



• کلینیکال سینک
• clinical sink



• قفسه جا لباسی
• Loker



• ترولی اورژانس
• Emergency Trolley



• ترولی بیهوشی
• Anesthesia Trolley



• ترولی حمل ملحفه
• Linen Trolley with Shelve



• ترولی دارو
• Drug Trolley



• ترولی حمل جسد
• Mortuary Trolley



• میز تشریح
• Autopsy table



- ترولی برس اسکراب
- Scrub bowl Trolley



- صندلی تابوره تمام استیل
- Stool chair



- سطل اتاق عمل
- Operating room bucket



- میز مستطیل اتاق عمل
- Rectangular operating room table



- قفسه زمینی دو درب بلند
- Two long doors Cabinet



- قفسه دیواری دو درب
- Tow doors wall Cabinet

Laboratory Department



RAOUF Group



بخش آزمایشگاه

در این بخش کلیه سکوبندی ها از جنس PVC/MDF می باشد و بهترین رویه ضد اسید و تجهیزات مربوطه را تشکیل می دهد.

This section includes all MDF/PVC scaffolding (& Desks) with the best anti-acid coatings and related equipment.

RAOUF Group







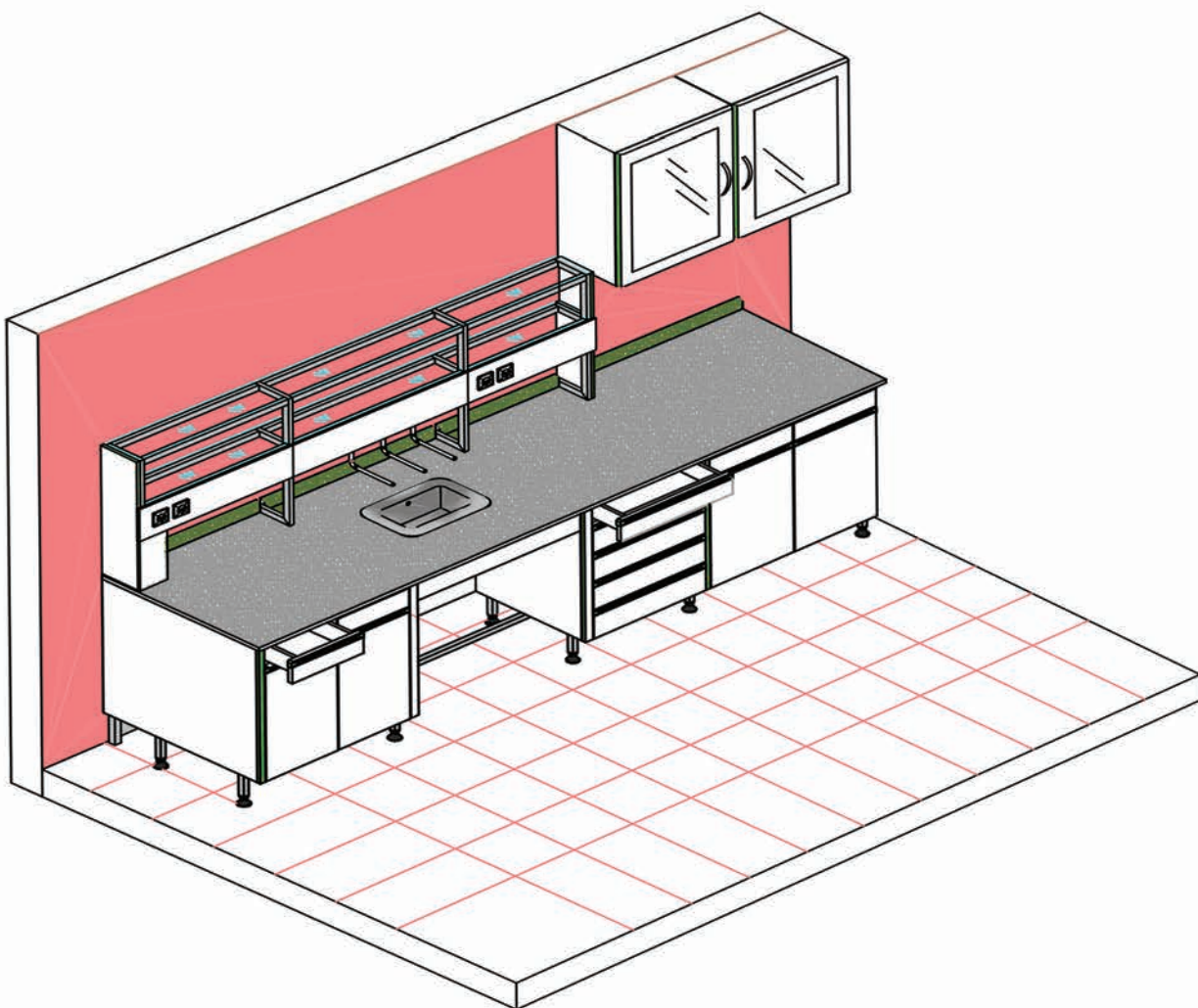
• دوش و چشم شوی اضطراری

• Emergency Shower and Eyewash



• هود آزمایشگاهی

• Laboratory Air Conditioner





Industrial Kitchen



RAOUF Group

بخش آشپزخانه صنعتی



بخش تجهیزات آماده سازی و پخت

بخش آماده سازی مواد اولیه برای پخت، یکی از مهم ترین قسمت ها در آشپزخانه صنعتی است. شکل و ظاهر غذای پخته شده رابطه مستقیم به نحوه آماده سازی مواد اولیه دارد. بدین منظور باید از تجهیزات مناسب استفاده کرد.

The preparation area for processing food ingredients is profoundly important in any industrial kitchen. The shape and appearance of the cooked food directly depends on how the food ingredients are processed. Therefore, it is necessary to use appropriate equipment.





• سینک دو لگن
• Double Bowl Sink



• وان شستشو
• Washing Sink



• سینک تک لگن
• Single Bowl Sink



• میز برنج پاک کنی
• Clear The Rice Table



• میز کار پلی اتیلن
• Polyethylene Working Table



• پاتیل خیساندن برنج
• Rice soaking Pot



- قلاب آویز گوشت
- Meat Hanger Trolley



- سینک سیار
- Mobile Sink



- میز ظروف کثیف
- Dirty Dish Table



- میز کار استیل
- S.Steel Top Working Table



- کنده ساطور
- Butcher Block Table



- میز کار چوبی
- Wooden Working Table



• ماهیتابه گردان
• Tilting Pan



• دیگ دو جداره چلوپز
• Industrial Rice Cooker



• سرخ کن
• Deep Fryer



• اجاق چهارشعله فردار
• 4 Burner Stove



• اجاق پلوپز
• Gas Stock Pot



• اجاق گریدل فردار
• Griddle Stove



- هود مرکزی
- Central Hood



- اجاق گریدل رومیزی
- Tabletop Griddle



- کباب پز نواری
- Radiant Grill



- فر دمکن برنج
- Commercial Rice Cooker



- اجاق چهارشعله رومیزی
- 4 burners Gas Cook Top



- کباب پز گازی
- Gas Barbeque



بخش تجهیزات سرو غذا

در این بخش غذای آماده یا با استفاده از تrolley های مخصوص بیمارستان و یا در بخش سرو غذا در کانتینر های سلف سرویس سرو می گردد.

In this section, cooked food is served using a special trolley in hospitals or at self-service canteens.





- کانتربن ماری
- Bain Marie Counter



- کانتربن ساده
- Flat Top Counter



- کانتربن قاشق و چنگال
- Cutlery Counter



- کانتربن قهوه و چای
- Coffe and tea counter



- کانتربن سرد
- Cold Counter



- کانتربن صندوق
- Cash Register

بخش تجهیزات شست و شو

انتخاب تجهیزات شستشو در آشپزخانه های صنعتی، صرفه جویی در مصرف انرژی و زمان است و همچنین باعث می شود از نیروی انسانی در کارهای مهمتر و مقرون به صرفه تر استفاده نمود.

Choosing the right equipment for washing dishes in industrial kitchens saves energy and time, and leads to allocating more important and cost-effective tasks to your human resources.





• ماشین ظرفشویی ۱۰۰۰
• MOOD Type Dishwasher ۱۰۰۰



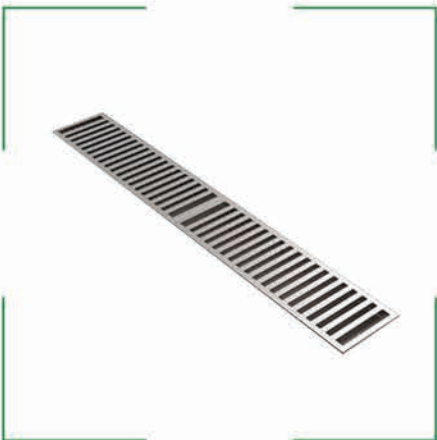
• ظرفشویی زیرکانتري
• Dishwasher



• ظرفشویی ۲۰۰۰
• MOOD Type Dishwasher ۲۰۰۰



• سيخ شوي
• Skewer Washing Machine



• شبکه آبرو
• Drain Grill



• شبکه ديگ شوي
• Pot Cleaning Stand

بخش ترولی ها و طبقه بندی استیل

از جمله وسایل مورد نیاز آشپزخانه صنعتی ترولی ها هستند که کار انتقال مواد اولیه غذا، ظروف و ... را از بخشی به بخشی دیگر انجام می دهند.

برای استفاده بهینه از فضا، جهت دیپوی مواد اولیه و ظروف از قفسه بندی خاصی استفاده می شود که استحکام بالایی جهت نگهداری مواد در وزن های زیاد را دارد. این قفسه ها در ابعاد مختلف با توجه به فضای موجود ساخته می شود.

One of the necessary tools in industrial kitchens are trolleys that transport raw materials, prepared food, dishes/containers, etc. from one part to another. For optimal use of space for storing materials and containers, special shelving is used that has high strength to hold materials high weights. These shelves are made in different sizes depending on the available space.





- ترولی ظروف سه طبقه
- Service Trolley 3 Shelves



- ترولی ظروف دو طبقه
- Service Trolley 2 Shelves



- ترولی مواد
- Transport Trolley



- ترولی حمل دیگ
- Pot Trolley



- بن ماری کابین دار سیار
- Mobile Bain Marie



- ترولی حمل سینی غذای گرم
- Food Warmer Trolley



- ترولی آبچکان
- Plate Dryer Trolley



- گرمخانه ایستاده
- Standing Warmer



- ترولی حمل سینی غذا
- Food Tray Trolley



- ترولی حمل سیخ کباب
- Mobile Kebab Skewer Rack



- ترولی زباله
- Trash Trolley



- چلیک حبوبات
- Bean Container



- طبقه بندی چهار طبقه ساده
- 4-Level shelving unit



- طبقه بندی سیب زمینی پیاز
- Onion Potato Storage shelf



- طبقه بندی پیچ و مهره ای شش طبقه
- 6-Level Bolted shelving



- سکوی نگه دارنده کیسه برنج
- Rice Stack Platform



- طبقه بندی سردخانه
- Cold Room storage shelving



- طبقه بندی متخلخل پنج طبقه
- 5-Level perforated shelving unit

بخش ماشین آلات

در بخش آماده سازی غذا از ماشین آلات مخصوص که دارای تنوع بسیار در مدل، برند، کیفیت و ... هستند استفاده می گردد.

In the food preparation section , special machinery that has a lot of variation in the model, brand, quality and price are used.





• ماشين چرخ گوشت
• Meat Grinder



• اره استخوان بر
• Bone Saw



• خمير گير
• Dough Mixer



• سبزی خردکنی
• Vegetable Cutter



• خلال کن
• Cutter



• سبب زمینی پوست کن
• Potato Peeler Machine

بخش یخچال و سردخانه

کلیه مواد پس از پاکسازی اولیه باید به صورت تفکیک شده وارد سردخانه های زیر صفر و بالای صفر شوند. پس از آن نیز بر حسب میزان مصرف و یا پس از پخت، در یخچال و فریزر نگهداری شوند.

After the initial cleaning, all raw materials should be put separately into below-zero and above-zero cold storage. After that, depending on the consumption amount or after cooking, stored in the refrigerator and freezer.

RAOUF Group





- یخچال ایستاده چهار درب
- 4Doors S.steel Ref.



- یخچال درب شیشه ای
- Glass Door Refrigerator



- یخچال ایستاده دو درب
- 2Doors S.steel Ref.



- سردخانه اتاقی
- Cold room Storage



- کانتر سرد رو بسته
- Cold Counter



- یخچال ایستاده تک درب
- Single Door S.steel Ref.

Laundry



RAOUF Group



بخش رختشویخانه

از بخش های مهم بیمارستان است که از نظر بهداشتی و انتشار عفونت اهمیت زیادی دارد که باید در محلی مناسب و مجهز به کلیه ماشین آلات باشد و هر یک از بخش آلوده و تمیز از یکدیگر کاملاً مجزا باشند.

Laundry is one of the vital parts of the hospital, which is very important in terms of hygiene and non-spreading of infection. It should be in a suitable place and equipped with all the machines, and each of the contaminated and clean parts should be properly separated from each other.



- ماشین لباسشویی دو درب (عفونی شویی)
- Barrier Washers
- Load Capacity : 30,50,70 kg



- ماشین لباسشویی (شستشو و آبگیری)
- Washer Extractor Machine
- Load Capacity : 20,30,40,50,70,100 kg



- ماشین خشکشویی
- Dry Cleaning Machine
- Load capacity : 12 kg



- ماشین خشک کن
- Dryer Machine
- Load Capacity : 30,50,80 kg



- ماشین لباسشویی دور بالا (بدون فوندانسیون)
- High Speed Washer Extractor
- Load capacity : 20,30,40,50 kg



- ماشین پتو شویی (لباسشویی دومحوره)
- Blanket Washing Machine
- Load Capacity : 60,80,100,120 kg



- پرس اطو
- Ironing Board Machine
- Load capacity : 50 kg/h



- اطو غلتک
- Ironing Machine
- Load Capacity : 50,60 kg/h
- Roller
- Diameter : 250/350mm
- Length : 1600/2100mm



- ماشین آبگیر (سانتریفوژ)
- Extractor Machine
- Load capacity : 20,30,40 kg



دپارتمان اتاق عمل

- لاپاروسکوپی
- آرتوروسکوپی
- گایناکولوژی
- اورولوژی
- ابزارآلات کم تهاجمی



دپارتمان تصویربرداری

- فلوروسکوپی دیجیتال
- رادیولوژی دیجیتال
- ماموگرافی دیجیتال
- سی آر ام اتاق عمل
- رادیولوژی پرتابل
- سنجش تراکم استخوان
- پانورامیک
- محصولات پزشکی سونی
- مانیتورهای بارکو
- نرم افزار PACS



دپارتمان قلب و عروق

- استنت دارویی
- بالون
- کاتتر مکش
- دریچه قلب
- گاید وایر
- اینفلیتور
- نیدل



دپارتمان گازهای طبی

- اکسیژن ساز
- هوای فشرده
- وکیوم
- آنالایزر



دپارتمان محصولات صنعتی

- اکسیژن ساز صنعتی
- نیتروژن ساز صنعتی
- کمپرسور صنعتی
- درایر صنعتی
- فیلترهای صنعتی



دپارتمان کنترل عفونت

- امحاء زباله بیمارستانی
- اتوکلاو بیمارستانی
- خردکن بیمارستانی



دپارتمان تجهیزات و لوازم مصرفی پزشکی

- دستکش
- سوند
- آنژیوکت
- دیالیز
- دیابت
- بیهوشی
- کوتر
- سایر



دپارتمان تجهیزات چهارگانه بیمارستانی

- آشپزخانه صنعتی
- سکوبندی آزمایشگاهی
- قفسه بندی استیل و هتلینگ
- رختشویخانه

