



CONDORI COOK
Products Catalogue



روندکار
workflow



فهرست
Table of Contents

۶ تولید تجهیزات متناسب با آشپزخانه	۱ بازدید اولیه از محل آشپزخانه و امکان سنجی	۲۴ محصولات سری ۳۶۰ درجه	۳ روند کار
۷ نصب تجهیزات و ماشین آلات	۲ تعریف خط مشی و تیپ آشپزخانه	تابه گردان اتوماتیک دیگ گردان میکسر دار	۴ درباره کندری کوک
۸ راه اندازی و تست آزمایشی دستگاه ها در خط تولید	۳ ارائه نقشه چیدمان به صورت دو بعدی و سه بعدی	۳۰ محصولات سری پرولاین	۶ محصولات سری CK۹۰۰
۹ آموزش پرسنل و تکنسین های آشپزخانه	۴ محاسبه نیروی انسانی ، انرژی مصرفی مورد نیاز	دستگاه بازیابی برنج دستگاه شستشو برنج خط ریل پخت اتوماتیک برنج	دیگ های چلوپز و خورش پز استوانه ای و مکعبی - دیگ صنعتی بخار - تابه گردان فر سوپر استیم - گرمکن
۱۰ خدمات پس از فروش	۵ ارائه نقشه مکانیکال (آب ، گاز ، بخار و فاضلاب) - الکتریکیال - تهویه مطبوع هوا		



CONDORI COOK

شرکت تولیدی صنعتی بازرگانی کندری کوک ماشین ثبت شده به شماره ثبت ۵۰۴۱۴۷ و مجوز فعالیت به شماره ۶۱۲۷۶ از وزارت صنایع معادن و تجارت ایران فعالیت خود را با نام میلر کندری از سال ۱۳۷۳ در زمینه طراحی، ساخت و تولید ماشین آلات صنایع غذایی آغاز نمود و فعالیت خود را در سالهای بعد بر روی تولید تجهیزات آشپزخانه صنعتی و تجاری متمرکز نموده است.



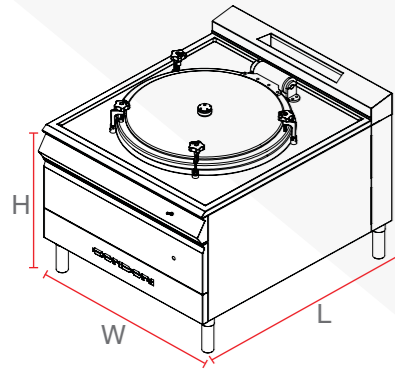


Healthy
and
Delicious



محصولات سری CK900 تجهیزات اصلی
راه اندازی آشپزخانه های صنعتی

CK900
Series



H(CM)	W(CM)	L(CM)	نوع مصرف	توان (Kw)	ظرفیت با برنج خارجی (Kg)	ظرفیت با برنج ایرانی (Kg)	حجم (L)	مدل
90	100	125	GAS	24	20	15	150	CK-150-DC
100	110	155	GAS	39	35	25	250	CK-250-DC
105	130	165	GAS	55	55	40	380	CK-380-DC

CK900
Series



STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304



پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

Cubic Boiling Pan

دیگ چلوپز مکعب

- دارای مخزن با کف شیب دار پرسی به ضخامت ۳ میلیمتر
- مجهز به شیر ترموکوپل دار و جرعه زن اروپایی
- دارای درب، تودری، سینی رویه پرسی
- دارای برنر تیوپی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا
- دارای آبکش پرسی بلند

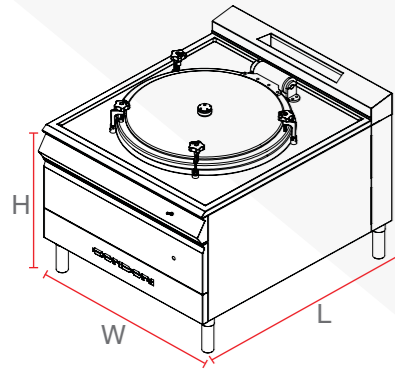
۱۸ ماه

گارانتی

۱۰ سال

خدمات پس از فروش

پایه های قابل ریزگار



H(CM)	W(CM)	L(CM)	نوع مصرف	توان (Kw)	ظرفیت (پرس)	حجم (L)	مدل
90	90	125	GAS	24	300	150	CK-150-IC
100	110	155	GAS	32	500	250	CK-250-IC
105	130	165	GAS	48	800	380	CK-380-IC

CK900
Series



Cubic Boiling Pan

Indirect Heat

دیگ خورش پزمکعب

قابلیت پخت انواع خورش و سوپ با حرارت غیر مستقیم که موجب پختی یک نواخت با حفظ ریزمغذی موجود در مواد اولیه و عدم ته‌گرفتگی می‌گردد.

- سه جداره حرارت غیر مستقیم با جدار میانی آب
- دارای مخزن با کف شیب دار پرسی به ضخامت ۳ میلیمتر
- دارای درب، تودری، سینی رویه و کفه شاسی پرسی
- دارای برنر تیوبی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا

دارای مجموعه کنترل فشار جداره دوم

کلمپ تماما استنلس استیل با دستگیره ارگونومی

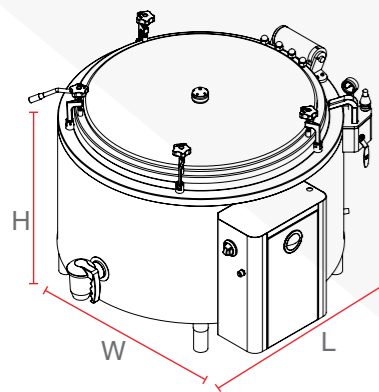


STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش



H(CM)	W(CM)	L(CM)	نوع مصرف	توان (Kw)	ظرفیت (پرس)	حجم (L)	مدل
90	100	120	GAS	24	300	150	CK-150-IR
100	110	135	GAS	32	500	250	CK-250-IR
105	130	165	GAS	48	800	380	CK-380-IR

CK900
Series



Round Boiling Pan

Indirect Heat

دیگ خورش پز استوانه‌ای

قابلیت پخت انواع خورش و سوپ با حرارت غیر مستقیم که موجب پختی یک نواخت با حفظ ریزمغذی موجود در مواد اولیه و عدم ته‌گرفتگی می‌گردد.

- سه جداره حرارت غیر مستقیم با جدار میانی آب
- دارای مخزن با کف شیب دار پرسی به ضخامت ۳ میلیمتر
- دارای درب، تودری، سینی رویه و کفه شاسی پرسی
- دارای برنر تیوبی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا

مجهر به شیر ترموکوپل دار و جرقه زن اروپایی

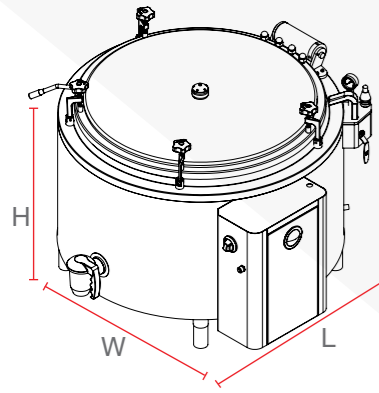


STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش



H(CM)	W(CM)	L(CM)	توان (Kw) نوع مصرف	ظرفیت با برنج خارجی (Kg)	ظرفیت با برنج ایرانی (Kg)	حجم (L)	مدل
90	100	120	GAS	24	20	150	CK-150-DR
100	110	135	GAS	39	35	250	CK-250-DR
105	130	165	GAS	55	55	400	CK-380-DR

CK900
Series

سطح پرداخت حداقل ۰.۶ میکرون



STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304



پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

Round Boiling Pan

چلو پز استوانه‌ای

- دارای مخزن با کف شیب دار پرسی به ضخامت ۳ میلیمتر
- مجهز به شیر ترموکوپل دار و جرعه زن اروپایی
- دارای درب، تودری، سینی رویه پرسی
- دارای برنر تیوپی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا
- دارای آبکش پرسی بلند

۱۸ ماه

خدمات پس از فروش

۱۰ سال

خدمات پس از فروش



Keep Green and keep our planet Clean

دیگ های صنعتی پخت با سیستم بخار مرکزی



جذب حرارتی بسیار بالا در جداره درونی دیگ (مساحت سطح تماسی کف و دیواره ها) با توجه به وزن مخصوص بالاتر بخار پرفشار ۱،۴۵ گرم بر سانتیمتر مکعب و انتقال سریع حرارت به محتویات داخل مخزن پخت و بالطبع عدم گرم کردن محیط داخلی آشپزخانه و وابستگی آشپزخانه به نصب سیستمهای تهویه مطبوع کارآمد.

توان حرارتی بالاتر بخارهای گرم پرفشار (۱۲۸ درجه سانتیگراد در فشار ۲،۵ بار و انتالیی حرارت نهفته بخار معادل ۶۵۰ کیلو کالری بر هر کیلوگرم) نسبت به شعله سوخت گاز در دیگ گازی و یا المنت برقی در دیگهای برقی با توجه به مساحت پوشش شعله و یا المنت برقی به گونه ای است که زمان مورد نیاز برای جوش آمدن آب و پخت محتوای دیگ پخت بخار به کمتر از ۱/۱۰ زمان پخت در دیگ های گازی تقلیل مییابد که در نتیجه کاهش زمان طبخ و سبب صرفه جویی در مصرف گاز و یا برق مصرفی میگردد.

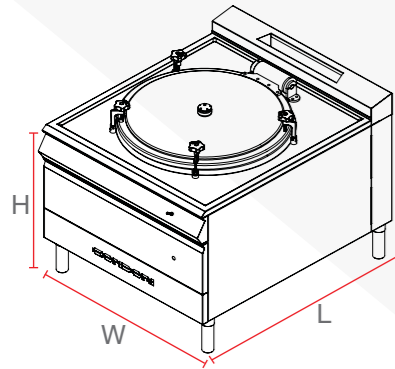
حذف تمامی لوازم و قطعاتی که که امکان استهلاک دوره ای در دیگهای پخت گازی و یا برقی را دارند و با ایجاد مشکلات فنی باعث وابستگی خریدار به تولید کننده و یا فروشنده میشود.

عدم هزینه های نگهداری در مقایسه با دیگ های گازی و یا برقی شامل تعویض روغن حرارتی - مایع حرارتی (هر ۶ ماه یکبار) و قطعاتی که امکان مستهلک شدن در دیگ های گازی و برقی را دارند.

سرمایه گذاری مطمئن یکباره و نهایی نسبت به حصول کارآمدترین - سهولتترین - آخرین برترین و ارزاترین روش پخت که جایگزینی نخواهد داشت. روش پخت با بخار مرکزی، مطمئن ترین - کارآمدترین و سهولتترین روش پخت ابداع شده است که بتدریج در ایران جایگزین تمامی روشهای موجود پخت خواهد شد.

■ جوش آوردن ۴۰۰ لیتر آب در کمتر از ۵ دقیقه

- عمر مفید بالای دیگ های بخار نسبت به دیگ های گازی به دلیل عدم تماس دستگاه با شعله
- قابلیت استفاده از سوخت چند گانه سبک و سنگین در مولد بخار
- مصرف پایین انرژی
- حذف گاز سوختی در محیط داخلی آشپزخانه و بالطبع کاهش خطرات بالقوه کاری
- عدم ایجاد گازهای اکسید کربن و گازهای اکسید نیتروژن
- توزیع حرارت یکنواخت به دلیل انتقال حرارت از تمامی سطوح داخل دیگ



CK900
Series

H(CM)	W(CM)	L(CM)	تعداد میزان مصرف بخار (KG/H)	اوج میزان مصرف بخار (KG/H)	حجم (L)	مدل
90	90	125	13	40	150	CK-150-SC
90	110	155	15	50	250	CK-250-SC
90	130	165	20	80	380	CK-380-SC
90	90	110	13	40	150	CK-150-SR
90	100	120	15	50	250	CK-250-SR
90	120	140	20	80	380	CK-380-SR



STEAM BOILING PAN

دیگ صنعتی پخت با سیستم بخار مرکزی

- دارای ژاکت پرسی (جداره دوم داخلی) از استنلس استیل تقویت شده طرح کوسنی (پیلوپلیت) با نقاط اتصال بالا و قابلیت تحمل تا فشار ۷ بار
- دارای مخزن با کف شیب دار پرسی به ضخامت ۳ میلیمتر
- دارای درب، تودری، سینی رویه پرسی
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا
- دارای لاستیک آببندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (Food Grade) آلمانی
- دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ kg/m³

پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش



CK900
Series

Super Steam Oven

فر سوپر استیم

CK900
Series

Rotating pan

تابه گردان

پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

- بدنه سه جداره جهت حفظ دمای داخل کابین و مانع ایجاد میعان
- دارای طبقات پرسی هایژنیک
- دارای کانال انتقال یکنواخت بخار و هوای گرم مجزا به طبقات
- دارای سوپاپ اطمینان
- دارای واشر سیلیکونی خالص با گرید غذایی
- قابلیت اتصال به آب شهری و شارژ مجدد
- دارای وان آب به ضخامت ۳ میلیمتر
- دارای عایق پشم سرامیک با دانسیته ۱۲۸
- دارای شیر ترموکوپل ، جرقه زن ، شمک و ترمومتر اروپایی

۱۸ ماه

گارانتی

۱۰ سال

خدمات پس از فروش

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

مدل	ظرفیت (پرس)	توان (Kw)	مصرف	نوع مصرف	L(CM)	W(CM)	H(CM)
CK-SOG	300	12	1.3 m3/h	GAS	82	92	197
CK-SOS	300	-	15Kg/h	STEAM	82	92	197

امکان سرخ کردن و پخت انواع خوراک

دارای محفظه ی پخت با دیواره به ضخامت ۲ میلیمتر و کفه ی ۱۰ میلیمتر از جنس استنلس استیل ۳۰۴

بکارگیری تکنولوژی نسوز و نجسب خاص جهت پوشش محفظه ی پخت

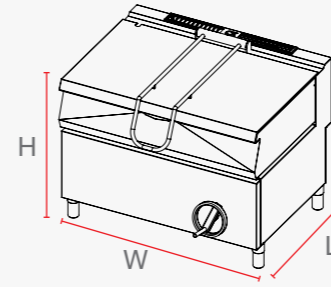
دارای شاسی ، بدنه ، لولا ، محفظه احتراق و آگزاست تماما استنلس استیل ۳۰۴

مجهاز به شیر ترموکوپل دار و جرقه زن اروپایی

دارای برنر تیوبی استنلس استیل با توان حرارتی بالا و فشار کار پایین

دارای درب دو جداره با عایق هوا

دارای عایق بندی پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر با دانسیته ۱۲۸



مدل	حجم (L)	توان (Kw)	نوع مصرف	L(CM)	W(CM)	H(CM)
CK-80-BP	80	24	GAS	80	90	85
CK-120-BP	120	33	GAS	120	90	85
CK-200-BP	200	44	GAS	160	90	85

چرخش ۹۰ درجه

شیر شارژ محفظه پخت

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه

گارانتی

۱۰ سال

خدمات پس از فروش

جداره جانی مولد حرارت و کنترل کننده میزان رطوبت

دارای دستگیره دو مرحله ای

CK900
Series

H(CM)	W(CM)	L(CM)	ولتاژ کاری	توان (kw)	نوع مصرف	مدل
182	91	82	202V/50Hz	2	Electricity	CK-HB

HEATER گرمکن

پخت سریع

بهداشتی

اقتصادی

ارگونومیک

- امکان استفاده از حرارت خشک و یا مرطوب متناسب با نوع غذا
- دارای بدنه دو جداره عایق شده با فوم تزریقی پلی یورتان با دانسیته ۴۰ کیلوگرم بر مترمکعب
- دارای کانال انتقال یکنواخت هوای گرم مجزا به طبقات
- دارای باکس پرتابل حرارتی شامل المنت، سنسور، فن و پنل دیجیتال
- قابلیت حمل ۱۰ عدد بن ماری ۱/۱ به عمق ۲۰۰ میلیمتر
- دارای چرخ های گردان ترمز دار
- دارای کابل فنری با دوشاخه برق پرس
- دارای ضربه گیرهای لاستیکی در اطراف بدنه گرمخانه
- دارای واشر سیلیکونی خالص با گرید غذایی
- دارای درب باز شو ۲۷۰ درجه به پهلو

دارای پنل کنترل دیجیتال لمسی

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش

دارای دستگیره مگنت قفل دار نوع اروپایی

طبقات پرس هاپزپیک





Maximum

Flexibility

For High Capacity Kitchens

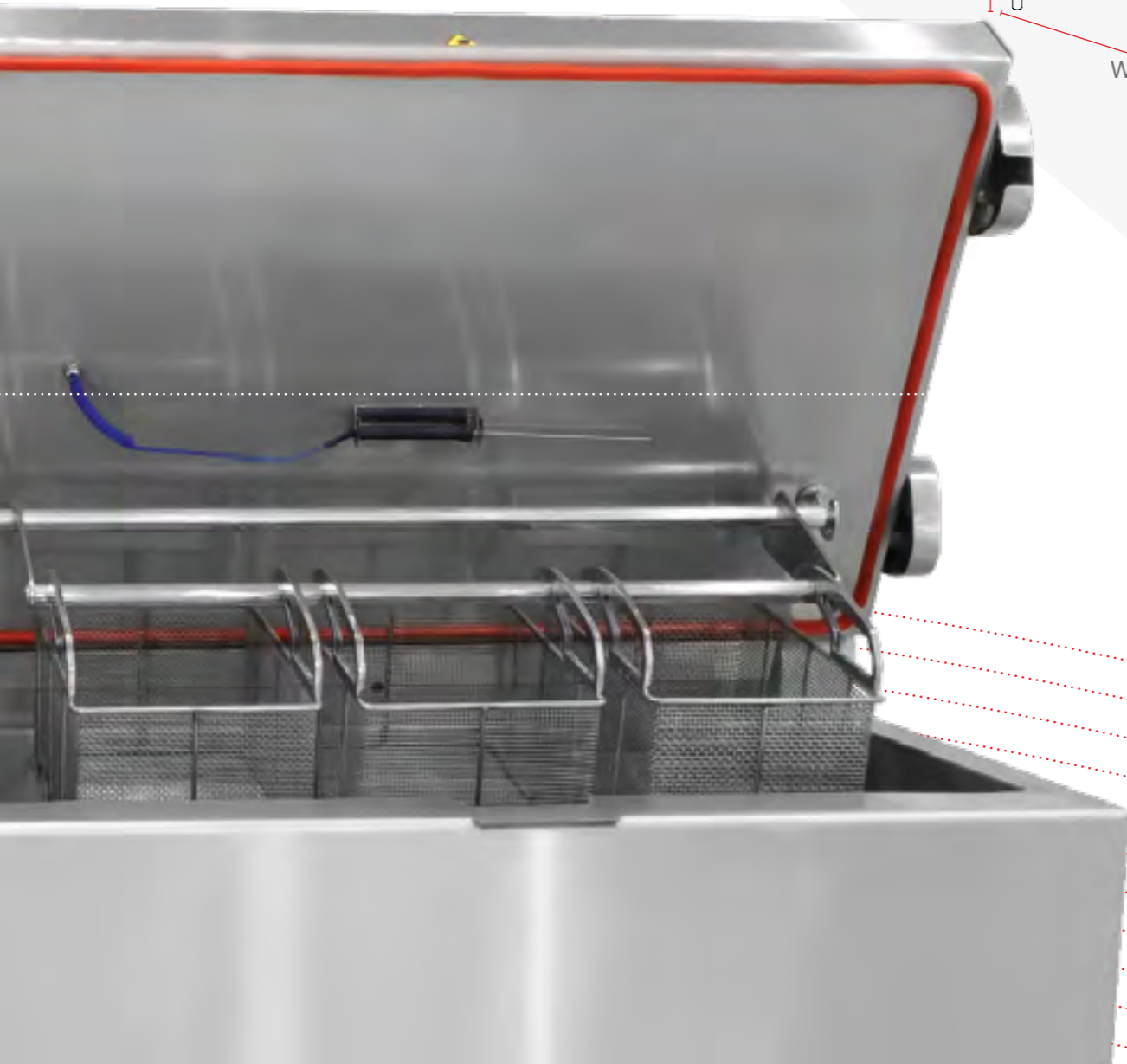
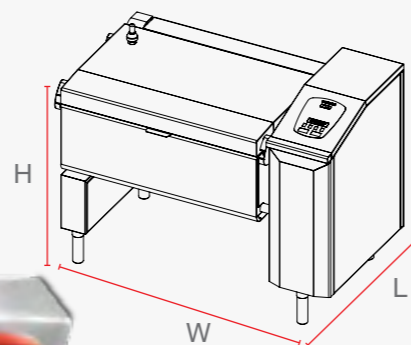


محصولات سری ۳۶۰ برای آشپزخانه‌های
صنعتی با تنوع غذایی بالا





H(CM)	W(CM)	L(CM)	تعدادل میزان مصرف بخار (KG/H)	اوج میزان مصرف بخار (KG/H)	ولتاژ کاری	توان (kw)	نوع مصرف	حجم (L)	مدل
130	150	185	-	-	400V/50Hz	21	Electricity	230	CK360-230TPE
130	170	205	-	-	400V/50Hz	29	Electricity	350	CK360-350TPE
130	150	185	10	40	220V/50Hz	-	Steam	230	CK360-230TPS
130	170	205	17	70	220V/50Hz	-	Steam	350	CK360-350TPS



TILTING BRATT PANS

تابه گردان اتوماتیک

قابلیت انواع پخت شامل سرخ کردن، گریل کردن، جوشاندن، بخارپز کردن، سرخ کردن عمیق

- پنل کنترل دیجیتال ضد آب جهت کنترل دما و زمان پخت
- سنسور پراب (PROBE) جهت کنترل دقیق دمای درون مواد در حال پخت
- قابلیت چرخش اتوماتیک مخزن جهت تخلیه مواد غذایی
- باز و بسته شدن اتوماتیک درب
- قابلیت اتصال به آب شهری و شارژ اتوماتیک مخزن
- شیر شاور جهت شستشو
- درب دو جداره عایق هوا
- واشر سیلیکونی جهت پخت تحت فشار
- عایق کاری پشم سرامیک
- دمای کاری ۵۰-۲۵۰ درجه سانتی گراد

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

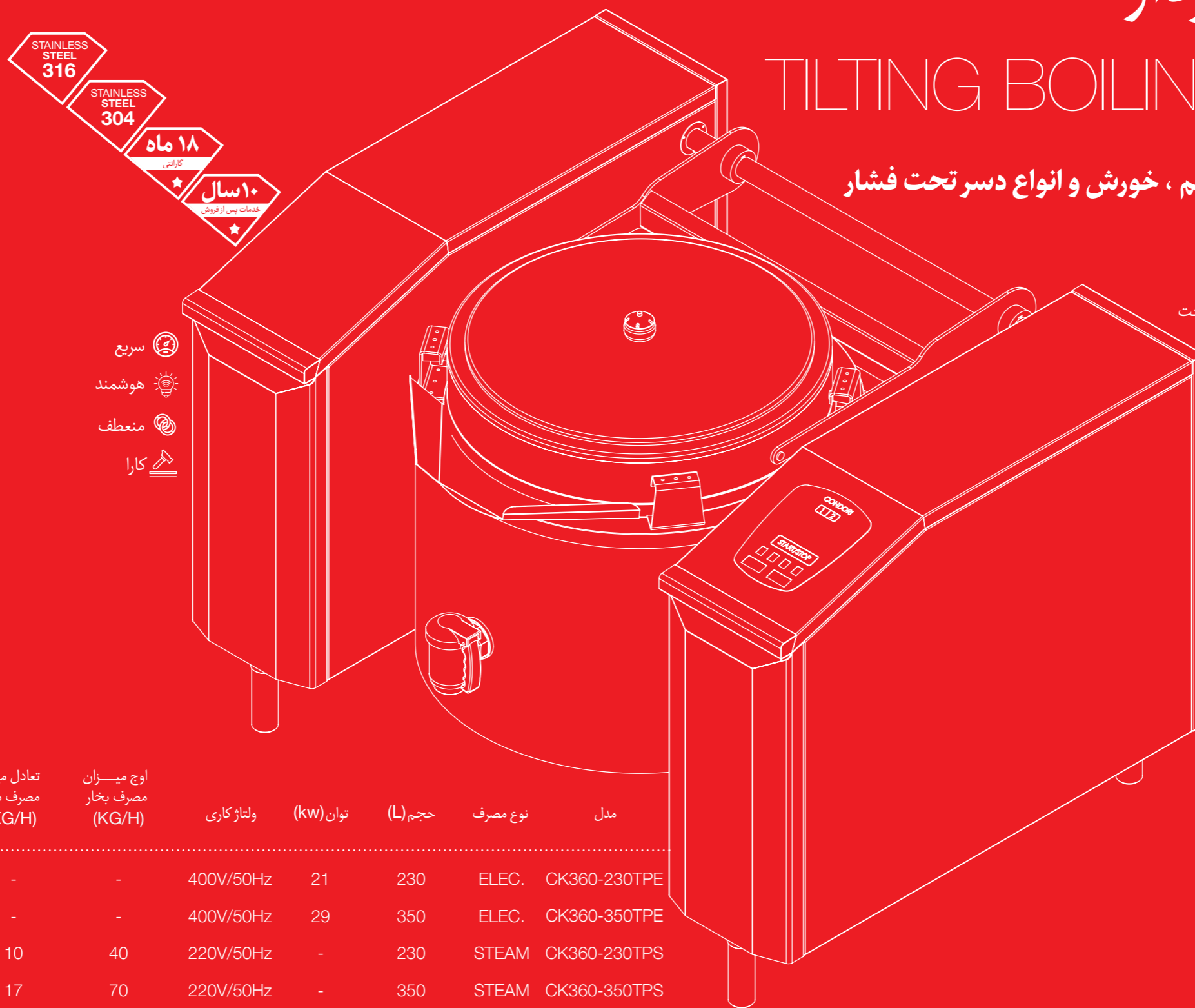




دیگ گردان میکسردار

TILTING BOILING PAN

قابلیت پخت و همزدن توأم انواع سوپ ، حلیم ، خورش و انواع دسر تحت فشار



- سریع
- هوشمند
- منعطف
- کارا

- پنل کنترل دیجیتال ضد آب جهت کنترل دما و زمان پخت
- سنسور پراب (PROBE) جهت کنترل دقیق دمای درون مواد در حال پخت
- کنترل سرعت میکسر و بازو های همزن
- قابلیت کلمپ کردن اتوماتیک
- قابلیت چرخش اتوماتیک مخزن جهت تخلیه مواد غذایی
- باز و بسته شدن اتوماتیک درب
- قابلیت اتصال به آب شهری و شارژ اتوماتیک مخزن
- شیر شاور جهت شستشو
- همزن با سه بازو استیل
- درب دو جداره تمام پرسی عایق هوا
- واشر سیلیکونی جهت پخت تحت فشار
- دارای کفه به ضخامت ۲۵ میلیمتر با فناوری پاور بلاک
- دارای سینی رویه و کفه شاسی پرسی
- عایق کاری پشم سرامیک
- دمای کاری ۲۰-۲۲۰ درجه سانتی گراد

H(CM)	W(CM)	L(CM)	تعداد میزان مصرف بخار (KG/H)	اوج میزان مصرف بخار (KG/H)	ولتاژ کاری	توان (kw)	حجم (L)	نوع مصرف	مدل
130	150	185	-	-	400V/50Hz	21	230	ELEC.	CK360-230TPE
130	170	205	-	-	400V/50Hz	29	350	ELEC.	CK360-350TPE
130	150	185	10	40	220V/50Hz	-	230	STEAM	CK360-230TPS
130	170	205	17	70	220V/50Hz	-	350	STEAM	CK360-350TPS





Do It **Fast**

With

Precise



محصولات سری پرولاین مناسب
آشپزخانه های صنعتی با ظرفیت بالا



Pro Line

دستگاه بازبینی برنج

تولید انبوه

قدرتمند

هوشمند

نگهداری آسان

پنل کنترل دیجیتال ضد آب جهت کنترل سرعت

دارای شاسی و بدنه تماما استنلس استیل ۳۰۴

دارای پایه های قابل ریگلاژ

دارای بدنه قابل دمنناژ جهت تعویض سریع و آسان نقاله

قابل اتصال به دستگاه شستشو برنج و حبوبات

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

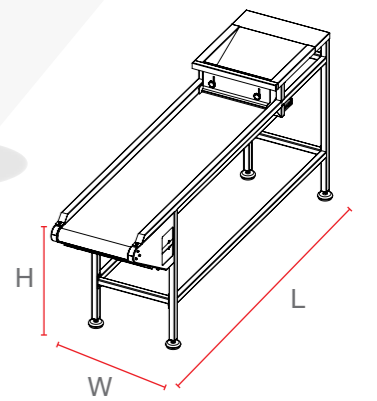
۱۸ ماه
کاربری

۱۰ سال
خدمات پس از فروش

دارای مخزن با فیدر تنظیم میزان ریزش برنج و حبوبات

دارای نقاله از جنس PVC گرید غذایی

**Automatic
Cleaning
Machine
for Rice
and Beans**



H(CM)	W(CM)	L(CM)	ولتاژ کاری	نوع مصرف	مدل
120	60	260	202V/50Hz	Electricity	CK-PRL-SORT

Pro Line

دستگاه شستشوی برنج

شستشو سریع و کامل برنج و انواع حبوبات

- پنل کنترل دیجیتال ضد آب جهت کنترل سرعت درام و شستشو
- دارای وان ذخیره و بازگردانی آب مرحله اول
- درام با طراحی منافذ اختصاصی
- دارای زنجیر، دنده زنجیر و پایه های تماماً استنلس استیل
- دارای شاسی و بدنه تماماً استنلس استیل ۳۰۴
- دارای پایه های قابل ریگلاژ
- قابل اتصال به دستگاه بازیابی برنج و حبوبات

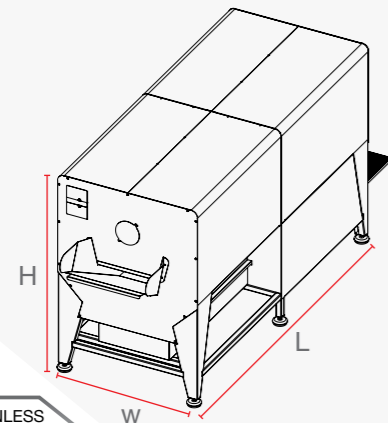
شستشو و نظافت راحت دستگاه

تولید انبوه

قدرتمند

هوشمند

نگهداری آسان



H(CM)	W(CM)	L(CM)	ولتاژکاری	نوع مصرف	مدل
145	100	300	220V/50Hz	Electricity	CK-PRL-RWT

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش

**Automatic
Rinsing
and
Cleaning
Machine
for Rice
and Beans**



Automatic Rice Cooking and Rinsing Line

خط پخت ریلی اتوماتیک برنج

Pro Line

- تولید انبوه
- قدرتمند
- هوشمند
- نگهداری آسان



STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه
گارانتی

۱۰ سال
خدمات پس از فروش

H(CM)	W(CM)	L(CM)	ولتاژکاری	تعداد میزان مصرف بخار (KG/H)	اوج میزان مصرف بخار (KG/H)	نوع مصرف	حجم تولید (پرس در ساعت)	مدل
210	330	530	380V/50Hz	70	250	Elec-Steam	2000	CK-PRL-ARC201
210	330	730	380V/50Hz	150	500	Elec-Steam	4000	CK-PRL-ARC401
210	330	930	380V/50Hz	225	700	Elec-Steam	6000	CK-PRL-ARC601

Automatic Rice Cooking and Rinsing Line

Pro Line

خط پخت ریلی اتوماتیک برنج



عدم وجود مفصل لولایی یا سطح جوشکاری شده در ریل های کانوایر

روشن شدن اتوماتیک دوش آب در زمان تخلیه دیگها
سیستم شستشوی اتوماتیک دستگاه پس از پایان کار

دارای کنترل پنل دیجیتال لمسی ضد آب

- تعداد ۲ الی ۶ دیگ جکدار پخت برنج متصل به کانوایر اصلی (جهت آبکشی و انتقال برنج)
- کانوایر ثانویه جهت آگیری نهایی و اضافه کردن مواد افزودنی
- سرعت بالای پخت (کل فرآیند در ۲۰ دقیقه)
- آبکشی اتوماتیک بر روی نوار آبکشی
- مکانیزم هیدرولیک جهت تخلیه دیگها
- سیستم لوله کشی متمرکز بخار، آب، خروجی کندانس بخار
- سیستم کابل کشی متمرکز برق
- دارای سیستم کنترل و افزایش بهره وری از انرژی بخار
- کاهش نیروی کار انسانی و دخالت دست
- کاهش تردد در آشپزخانه با کاهش کارکنان مورد نیاز
- متعاقبا کاهش هزینه های جاری آشپزخانه ها
- کاهش خطر و حوادث غیر مترقبه برای پرسنل
- کاهش شستشوی روزانه و شستشوی غیر ضروری در آشپزخانه
- بالا بودن عمر مفید دیگها
- مصرف حداقل سوخت و انرژی
- شاسی ساخته شده از پروفیل های استنلس استیل درجه ۳۰۴ با ضخامت بالا
- زنجیرها، چرخ دنده ها و تمامی متعلقات درگیر با ریل ها بطور کامل از استنلس استیل درجه ۳۰۴
- الکتروموتورهای مجزا جهت حرکت ریل های کانوایر اول و دوم (۳ و ۲ اسب بخار)
- دارای تابلو برق با مدار فرمان مستقل جهت الکتروموتورها، تنظیم سرعت ریلها، فرمان هیدرولیک جک ها و ...
- ریل های کانوایر به ضخامت ورق ۱,۵ میلیمتر ساخته شده از استنلس استیل درجه ۳۰۴
- شارژ اتوماتیک آب جهت دیگ های پخت
- وان جمع آوری آب مازاد در سیستم



CONDORI COOK

اسلامشهر، شهرک واوان، بلوار ولیعصر، خیابان حکیم فردوسی، پلاک ۳

تلفن: ۰۲۱-۵۶۱۹۰۲۹۰ فکس: ۰۲۱-۵۶۱۹۰۲۹۱ خدمات پس از فروش: ۰۲۱-۵۶۱۹۰۲۹۰

وبسایت: www.codoricook.com ایمیل: info@condoricook.com