



إتقان التشكيل للصناعة

Etqan Altashkeel Industry Co.

دقة في التصنيع، واستدامة في الأداء

حلول هندسية متكاملة لتجهيز المطاعم والمطابخ التجارية، وأنظمة التبريد والتجميد، وأعمال الستانلس ستيل حسب الطلب

الرياض، المملكة العربية السعودية

+12

عامًا من الخبرة في القطاع

تصنيع محلي

داخل المملكة وحسب احتياج كل مشروع

جهة واحدة

من التصميم والتصنيع حتى التركيب

من نحن

خبرة صناعية تتحوّل إلى قيمة تشغيلية

شركة إتقان التشكيل للصناعة شركة سعودية مقرّها الرياض، متخصصة في تصنيع وتجهيز معدات المطاعم والمطابخ التجارية والمحلات، وأعمال الستانلس ستيل والزجاج، وتركيب غرف التبريد والتجميد

على مدى أكثر من 12 عامًا بنينا نموذج عمل يجمع بين التصنيع المحلي والتصميم حسب احتياج كل عميل، لنقدّم لشركائنا حلولاً عملية لمساحات التحضير والعرض والتخزين، نُسلّم جاهزة للتشغيل

الرؤية والرسالة والقيم



قيمنا

- الإتيقان في كل تفصيل
- الشفافية في المواصفات
- الالتزام بالجدول الزمني
- الشراكة طويلة المدى



رسالتنا

تصميم وتصنيع وتركيب تجهيزات تجارية
عملية ومتمينة، تُفَصَّل حسب مساحة
العمل واحتياجه التشغيلي، مع التزام
واضح بالجودة والمواعيد



رؤيتنا

أن نكون الشريك الصناعي الموثوق لقطاع
الأغذية والضيافة في المملكة، بتجهيزات
تُصنع محليًا بمعايير تنافس المستورد

لماذا إتقان التشكيل؟

مسؤولية واحدة

جهة واحدة من رفع المقاسات والتصميم
حتى التصنيع والتركيب

تخصيص كامل

كل قطعة تُصمَّم وفق مخطط الموقع
والمقاسات والاستخدام الفعلي

تصنيع محلي في الرياض

سرعة في التنفيذ والاستجابة، وسهولة في
المتابعة والصيانة

تواصل مباشر

قناة تواصل مباشرة مع فريق المشروع طوال
مراحل التنفيذ

فحص قبل التسليم

مراجعة الأبعاد والتشطيب واختبار وظائف
كل تجهيز

مواصفات معتمدة مسبقاً

مخططات وأبعاد ومواصفات تُعتمد كتابياً
قبل بدء التصنيع

أربع منظومات تخدم بيئات الأغذية والضيافة

محفظة حلولنا



04

كاونترات الخدمة والزجاج

وحدات عرض وخدمة تجمع التشكيل
المعدني والواجهات الزجاجية



03

تجهيز المطابخ التجارية

تجهيزات تحضير وطبخ وتقديم،
وطاولات تحضير مبردة لمحطات العمل



02

تشكيل الستانلس ستيل

طاولات ومجالي وأرفف ودواليب
بخامة وسماكة وتشطيب حسب
المواصفات المعتمدة



01

التبريد والتجميد

غرف تبريد وتجميد وثلاجات عرض
وتخزين، تُختار حسب طبيعة
الاستخدام والمساحة

حلول التبريد والعرض

ثلاجات العرض الرأسية متعددة الأبواب

عرض واضح وجذاب للمنتجات عبر واجهات زجاجية وأرفف داخلية، بنماذج متعددة الأبواب وتشطيبات تناسب هوية المكان ومساحة العرض

مجالات الاستخدام

المخابز والحلويات

المطاعم والكافيهات

السوبرماركت والبقالات



منتج فعلي من أعمال الشركة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب المقاس المعتمد للموقع
السعة	حسب عدد الأبواب والأرفف
نطاق الحرارة	يُعتمد حسب نوع المنتجات
درجة المعدن	تُحدّد في العرض الفني
القدرة الكهربائية	وفق النموذج المعتمد

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

محطات العمل في المطبخ

طاولات التحضير المبردة

سطح عمل من الستانلس ستيل مع أدراج أو أبواب مبردة أسفل، لتنظيم محطة التحضير وإبقاء المكونات قريبة وبحرارة مناسبة

مجالات الاستخدام

مطابخ الفنادق

مطاعم الوجبات السريعة

المطابخ المركزية



منتج فعلي من أعمال الشركة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب مساحة محطة العمل
السعة	حسب توزيع الأدراج والأبواب
نطاق الحرارة	يُعتمد حسب المواد المحفوظة
درجة المعدن	تُحدّد في العرض الفني
القدرة الكهربائية	حسب مجموعة التبريد

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

واجهات العرض والتقديم

كاونترات الخدمة والعرض

وحدات ستانلس ستيل بواجهات زجاجية تدمج العرض والتقديم في قطعة واحدة، مع إمكانية إضافة لمسات زخرفية تعكس هوية العلامة

مجالات الاستخدام

مرافق الإعاشة

الحلويات والمعجنات

البوفيهات والمطاعم



منتج فعلي من أعمال الشركة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب مخطط الموقع
السعة	حسب طول الوحدة وتوزيعها
نطاق الحرارة	حسب وجود نظام تبريد
درجة المعدن	تُحدّد في العرض الفني
القدرة الكهربائية	حسب التجهيز المختار

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

التخزين المبرد والمجمد

أنظمة غرف التبريد والتجميد

غرف بأحجام مختلفة تُصمَّم حسب حجم التخزين ونوع المواد، ومنها أنظمة مواسير التبريد المخفية، وفق نطاق التجهيز المعتمد للمشروع

مجالات الاستخدام

الفنادق والمستشفيات

المطابخ المركزية

المستودعات الغذائية



صورة توضيحية للفئة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب المساحة والمخطط
السعة	تُحدَّد وفق حجم التخزين
نطاق الحرارة	بحسب طبيعة المواد
الخامات والعزل	وفق مواصفات المشروع
القدرة الكهربائية	بحسب حساب الحمل الحراري

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

التشكيل المخصص

المجالي وتجهيزات الستانلس ستيل

مجالى وطاولات عمل وأرفف ودواليب للمطابخ التجارية، تُصنَّع حسب مخطط الموقع ومتطلبات التشغيل والنظافة

مجالات الاستخدام

مرافق التحضير

المخابز

المطابخ التجارية



صورة توضيحية للفئة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب المخطط المعتمد
السعة	حسب عدد الأحواض وأحجامها
نطاق الحرارة	لا ينطبق على التجهيز غير المبرد
درجة المعدن	تُحدَّد وفق الاستخدام
القدرة الكهربائية	لا تنطبق على هذا النموذج

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

التخزين التجاري

ثلاجات التخزين التجارية

ثلاجات بأبواب مصممة لتخزين منظم ضمن مساحة عملية، مع تفاصيل داخلية تُعتمد حسب متطلبات المشروع

مجالات الاستخدام

مرافق الإعاشة

المستشفيات

مطابخ المطاعم والفنادق



منتج فعلي من أعمال الشركة

بيانات التخصيص الفني	التفاصيل
الأبعاد	حسب المقاس المعتمد
السعة	حسب عدد الأبواب والأرّف
نطاق الحرارة	يُعتمد حسب الاستخدام
درجة المعدن	تُحدّد في العرض الفني
القدرة الكهربائية	وفق النموذج المعتمد

تُعتمد المواصفات النهائية ضمن العرض الفني لكل مشروع

معرض المنتجات | التبريد والعرض

ثلاجات العرض الرأسية: تشكيلة الموديلات

ثلاجات عرض رأسية بأبواب زجاجية تجمع بين وضوح عرض المنتج وكفاءة التبريد، يُصنَّع هيكلها بالستانلس ستيل أو بتشطيبات زخرفية وملونة تتماشى مع هوية المتجر، ويُحدَّد عدد الأبواب والأررف حسب مساحة العرض ونوع المنتجات المعروضة

تشطيبات ستانلس أو زخرفية أو ملونة

إضاءة داخلية للعرض

أررف قابلة للتعديل

أبواب زجاجية محكمة **أبرز المزايا**

منظر أمامي

مناسب لصفوف العرض



زاوية جانبية

تُظهر عمق الأررف



الموديل الأسود

إضاءة داخلية
وأررف للمشروبات

ثلاثة أبواب بهيكل مزدوج

ستانلس وجوانب بيضاء
ولوحة تحكم

خمسة أبواب بتشطيب زخرفي

واجهة ستانلس منقوشة
بطابع مميز

ثلاجات التخزين الرأسية

ثلاجات تخزين رأسية بأبواب مصممة معزولة، تحفظ المواد الغذائية مبردة ومنظمة في المطابخ التجارية ومناطق التحضير، تُصمَّم بباب أو بابين أو أكثر، وتُجهَّز بلوحات تحكم ومؤشرات حرارة رقمية، مع أرفف أو مجارٍ داخلية تناسب أحجام الصواني والمواد

عجلات بفرامل أو أرجل ثابتة

داخل ستانلس سهل التنظيف

لوحة تحكم ومؤشر حرارة

أبواب مصممة بإغلاق محكم **أبرز المزايا**

ثلاجة تخزين ببابين مغلقة

لوحة تحكم علوية بمؤشرات ومنظم حرارة



ثلاجة تخزين ببابين من الداخل

مجارٍ داخلية لتركيب الصواني والأرفف



ثلاجتا تخزين بأربعة أبواب

تصميم مزدوج بلون أبيض ولوحات تحكم مستقلة



ثلاجة تخزين ستانلس ببابين

تشطيب مصقول وعجلات تسهل التنقل والتنظيف

طاولات التحضير المبردة وطاولات السلطات

طاولات عمل مبردة تجمع سطح التحضير والتخزين البارد في وحدة واحدة، فتختصر حركة الطاهي وتُبقي المكونات قريبة وبحرارة مناسبة، وتتوفر بأبواب أو أدراج أو فتحات علوية للأحواض، وبأطوال تناسب مساحة كل محطة

وحدة تبريد بتهوية جانبية

القياسية GN فتحات لأحواض

أدراج أو أبواب مبردة

سطح عمل ستانلس متصل

أبرز المزايا



طاولة تحضير بغطاء علوي

غطاء يحمي المكونات ويحافظ
على برودتها



طاولة سلطات بأحواض علوية

فتحات لأحواض متعددة المقاسات
للتحضير السريع



طاولة مبردة بأدراج

أدراج سريعة الوصول ومجاري
جانبية للصواني



طاولة مبردة بثلاثة أبواب

مساحة تخزين واسعة أسفل سطح
عمل طويل

معرض المنتجات | العرض والخدمة

فاترينات وكاونترات العرض والتقديم

وحدات عرض وتقديم تُبرز المنتج أمام العميل وتحافظ على جودته، سواء كان باردًا كالسلطات والحلويات أو ساخنًا كالأطباق الجاهزة في البوفيهات، مع تصميم الواجهات الزجاجية والارتفاعات بما يخدم تجربة العميل وسرعة الخدمة

لمسات زخرفية للعلامة

رفوف علوية وحواجز حماية

عرض بارد أو ساخن

أبرز المزايا زجاج مستقيم أو منحني



كاونتر تقديم ساخن

أحواض تسخين ورف علوي
لعرض الأطباق



فاترينة عرض بواجهة زجاجية

هيكل أبيض مع ستانلس وفتحات
تهوية جانبية



فاترينة عرض بزجاج منحني

أحواض داخلية لعرض
السلطات والمقبلات



كاونتر عرض بزخرفة ذهبية

واجهات زجاجية وتفاصيل زخرفية
للمحلات الراقية

مواقد الغاز التجارية

مواقد غاز تجارية يُحدّد عدد شعلاتها حسب حجم الإنتاج، مصممة لتحمل التشغيل اليومي المكثف في مطابخ المطاعم والفنادق، وتُجهّز بخزائن سفلية أو أرفف مفتوحة أو قواعد على عجلات، مع لوح خلفي يحمي الجدار من الحرارة والرذاذ

لوح خلفي يحمي الجدار

خزائن سفلية أو أرفف مفتوحة

تحكم مستقل بكل شعلة

أبرز المزايا شبكات متينة للقدور الكبيرة



**موقد على هيكل
بأرفف مفتوحة**
وصول سريع للقدور والأدوات



**موقد بخزانة
وأبواب منزلقة**
قاعدة على عجلات
لسهولة التنظيف



موقد بخزانة سفلية
منظر جانبي يُظهر عمق
الخزانة واللوح الخلفي



موقد بخزانة مغلقة
أبواب سفلية وعجلات بفرامل



موقد بخزانة من الأعلى
توزيع للشعلات يسمح
بعمل أكثر من طاهٍ



موقد مدمج بخزانة
تصميم يناسب المطابخ
متوسطة الحجم

الأفران ووحدات الشواء

معدات طبخ متخصصة تُصنَّع حسب نوع المطبخ وقائمة الطعام، من أفران البيتزا والمخبوزات إلى وحدات الشواء، مع مراعاة تحمّل الهيكل للحرارة وسهولة التشغيل والتنظيف، وتركيبها على قواعد ثابتة أو متحركة حسب مكان العمل

تشغيل وتنظيف أسهل

تصميم حسب قائمة الطعام

قواعد متحركة أو ثابتة

أبرز المزايا هياكل تتحمل الحرارة العالية



محطة شواء بواجهة خلفية

سطح شواء طويل مع لوح خلفي وخزائن سفلية



وحدة شواء مزدوجة

غرفتان مستقلتان على قاعدة بعجلات



فرن بيتزا بقبة ستانلس

فرن غاز على قاعدة متحركة برف سفلي

معرض المنتجات | تشكيل الستانلس

خزائن ووحدات المطبخ

خزائن ووحدات مطبخ من الستانلس ستيل تُفَصِّل على مقاس الموقع، توفر أسطح عمل ومساحات تخزين منظمة تتحمل الرطوبة والتنظيف المتكرر، بتصاميم مستقيمة مع مجالٍ مدمجة وخزائن علوية وسفلية وأدراج حسب الحاجة، L أو على شكل حرف

حواف خلفية للنظافة

خزائن علوية وسفلية وأدراج

مجالٍ مدمجة بسطح العمل

أبرز المزايا أو مستقيمة L تصاميم



طاولة خدمة بثلاثة أرفف

قطعة مساعدة لتنظيم الأدوات قرب
محطة العمل



وحدات مطبخ معيارية

خزائن وأدراج ودولاب طولي
حسب المساحة



خزائن علوية وسفلية مع مجلى

وحدات متناسقة لجدار مطبخ كامل



L وحدة عمل على شكل حرف

سطح عمل متصل مع مجلى
وخزائن سفلية

الستانلس ستيل 304: الخامات التي نعتمدها

نعتمد في أسطح العمل والهياكل والأجزاء الملامسة للغذاء على الستانلس ستيل 304 الأصلي، ويُعرف عالميًا باسم 18/8 نسبة إلى محتواه من الكروم والنيكل، ورمزه في المواصفات الأوروبية 1.4301، وهو الدرجة المعتمدة في أكثر من نصف معدات خدمات الطعام

ASTM A240 التركيب الكيميائي وفق المواصفة الأمريكية

العنصر	النسبة	دوره في الأداء
الكروم	18-20%	يكون طبقة أكسيد واقية تمنع الصدأ
النيكل	8-10.5%	يعزز مقاومة التآكل وسهولة التشكيل واللحام
الكربون	كحد أقصى 0.08%	نسبة منخفضة تحافظ على جودة اللحامات
المنغنيز	كحد أقصى 2%	عنصر مساعد في تماسك السبيكة
الحديد	الباقى	الأساس المعدني للسبيكة

مقاومة عالية للصدأ والتآكل
تتحمل الرطوبة وأحماض الأطعمة

مناسب للتلامس مع الغذاء
الأكثر اعتمادًا في معدات المطاعم

سطح سهل التنظيف والتعقيم
سطح أملس لا يحتفظ بالروائح

عمر تشغيلي طويل
يحافظ على مظهره وأدائه لسنوات

لماذا 304 الأصلي وليس البديل الأرخص؟

تتشابه درجات الستانلس في الشكل، لكنها تختلف في التركيب والعمر التشغيلي؛ فاستبدال النيكل بالمنغنيز في الدرجة 201 يخفض التكلفة ويُضعف مقاومة التآكل، لذلك نلتزم بالدرجة 304 في الأجزاء الملامسة للغذاء والماء

الدرجة	التركيب التقريبي	مقاومة التآكل	الاستخدام المناسب
304	%كروم 18 ونيكل 8	عالية جدًا	أسطح العمل والمعدات الملامسة للغذاء
201	%كروم 17 ونيكل 4.5% مع منغنيز 6.5	أقل من 304	تطبيقات اقتصادية وديكورية
430	كروم 17% بنيكل قليل أو بدونه	أقل، وأصعب في التشكيل	أجزاء ثانوية بعيدة عن الرطوبة

XRF فحص



جهاز يحلل التركيب الكيميائي فورًا ويحدد الدرجة بدقة

MTC شهادة المصنع



وثيقة من مصنع الخامة تثبت التركيب والخواص

المغناطيس وحده لا يكفي



فحص أولي سريع لكنه لا يحدد الدرجة بدقة

كيف تتحقق من الخامة؟

ونرغب بتحقيق العميل من خامة طلبيته

معايير التصنيع والتشطيب

جودة الخامة وحدها لا تكفي؛ فطريقة القص والثني واللحام والتشطيب هي ما يحدد عمر القطعة ومظهرها وسهولة تنظيفها، لذلك نتابع هذه التفاصيل في كل مرحلة من مراحل التصنيع

لحامات نظيفة ومعالجة



تنظيف مناطق اللحام وتشطيبها للحفاظ على مقاومة التآكل

سماكات حسب الاستخدام



تُحدّد سماكة الصاج لكل جزء حسب الحمل في العرض الفني

No.4 تشطيب مصقول



التشطيب الأكثر استخدامًا في معدات المطاعم؛ مظهر ساتان يخفي الخدوش الخفيفة

فحص قبل التسليم



مراجعة الأبعاد والتشطيب واختبار الوظائف قبل الشحن

قواعد قابلة للضبط



أرجل لضبط الاستواء أو عجالات بفرامل حسب الموقع

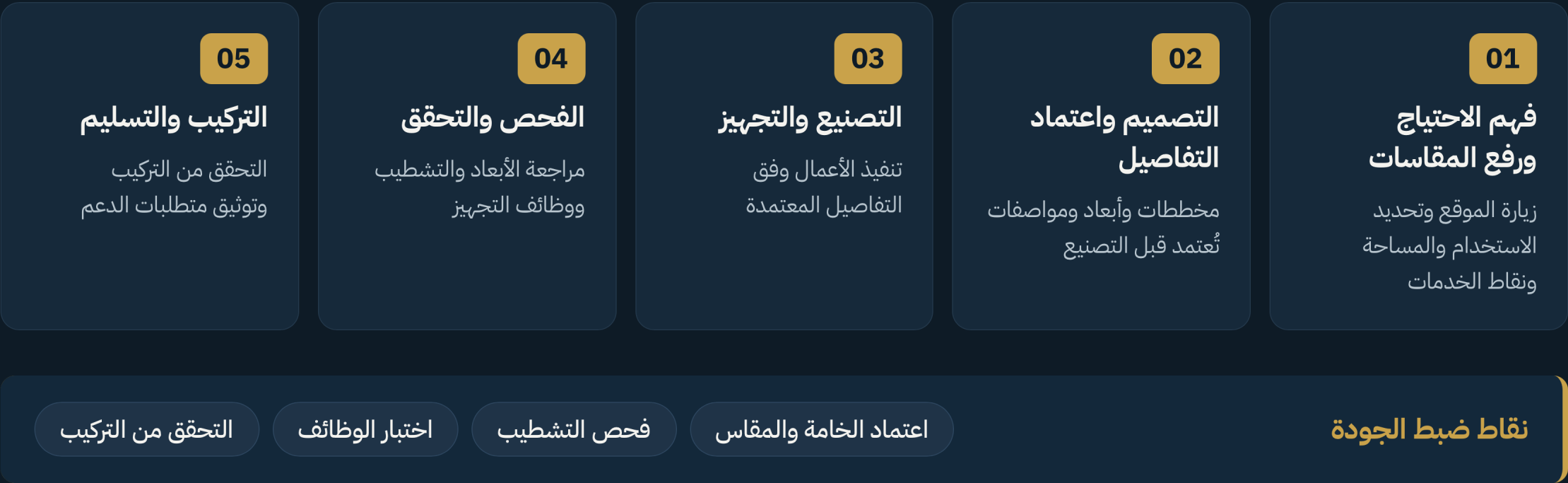
حواف وزوايا آمنة



ثني الحواف وتنعيمها لسلامة العاملين وسهولة التنظيف

إطار واضح لإدارة متطلبات المشروع واعتماد التجهيزات

منهجية العمل وضبط الجودة



نخدم الجهات التي يعتمد تشغيلها على الغذاء

القطاعات المستهدفة

المطابخ السحابية



تجهيز متكامل لمساحات تشغيل مضغوطة

المطاعم والكافيهات



محطات تحضير وكاونترات وثلاجات عرض

الفنادق والضيافة



مطابخ إنتاج وبوفيهات وغرف تبريد

المطابخ المركزية والمخابز



طاولات عمل ومجالٍ وغرف تبريد وتجميد

المستشفيات ومرافق الإعاشة



تجهيزات ستانلس ستيل عملية وسهلة التنظيف

متاجر الأغذية



ثلاجات عرض رأسية وكاونترات خدمة

جاهزون لإجراءات التسجيل كمورد معتمد

الوثائق النظامية

السجل التجاري ✓

شهادة تسجيل فرع شركة صادرة من وزارة التجارة

التسجيل في ضريبة القيمة المضافة ✓

شهادة صادرة من هيئة الزكاة والضريبة والجمارك

تتوفر نسخ من الوثائق عند طلب التسجيل في أنظمة الموردين، وتُراجع بياناتها وصلاحياتها قبل اعتماد التوريد



خطوة واحدة تفصلكم عن عرض في ومالي واضح

كيف نبدأ مشروعكم؟

لإعداد عرضكم، أرسلوا لنا المعلومات التالية



05

الجدول الزمني
المطلوب



04

موقع المشروع



03

الكميات



02

المقاسات أو
مخطط الموقع



01

نوع التجهيز المطلوب



ونعود إليكم بعرض في يتضمن المخططات والمواصفات، مع عرض سعر مفصل لكل بند



شركة إتقان التشكيل للصناعة
Etqan Altashkeel the industry co.

امسح
الرمز لحفظ
بطاقة التواصل



بوابة التوريد والمشاريع

لنبدأ مشروعكم القادم معًا

+966 56 888 8402



+966 56 419 7899



etqananltashkeel@gmail.com



الرياض، حي السلي، شارع محمد بن عبدالرحمن

