

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

سيكس سيجما
لتجهيزات المطابخ التجارية

حلول متكاملة للمطاعم والفنادق والمقاهي والمغاسل الصناعية

COMPLETE SOLUTIONS FOR RESTAURANTS, HOTELS,
CAFÉS & COMMERCIAL LAUNDRIES

الجودة
QUALITY

الابتكار
INNOVATION

الكفاءة
EFFICIENCY

نصمم المطابخ التي تصنع النجاح
DESIGNING KITCHENS THAT CREATE SUCCESS

UAE | ABU DHABI

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

من نحن
ABOUT US

تُعد **سيكس سيجما لتجهيزات المطابخ التجارية**..
من الشركات المتخصصة في تصميم وتوريد وتركيب معدات وتجهيزات المطابخ التجارية المتكاملة في دولة الإمارات العربية المتحدة.

نقدم حلولاً متكاملة للمطاعم والفنادق والمقاهي والمخابز والمغاسل الصناعية، مع التركيز على الجودة العالية والتصميم الاحترافي والكفاءة التشغيلية.

نعمل مع نخبة من العلامات التجارية العالمية لتوفير أحدث المعدات والتقنيات التي تساعد عملاءنا على تحقيق أعلى مستويات الأداء والإنتاجية.

Six Sigma Kitchen Equipment is a leading provider of commercial kitchen design, supply, and installation solutions in the UAE.

We deliver complete solutions for restaurants, hotels, cafés, bakeries, central kitchens, and industrial laundries, combining innovation, quality, and operational excellence.

Our mission is to provide world-class equipment and professional services that help businesses maximize efficiency and achieve sustainable growth.



- خدمة ما بعد البيع — After Sales Support
- حلول متكاملة — Integrated Solutions
- علامات تجارية عالمية — Global Brands
- خبرة متخصصة — Specialized Experience

"نحو مستقبل أكثر كفاءة للمطابخ التجارية"

Towards a More Efficient Future for Commercial Kitchens

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

حلولنا المتكاملة
المطابخ التجارية
OUR INTEGRATED SOLUTIONS

نقدم حلولاً متكاملة تغطي جميع مراحل المشروع لتجهيز مطبخ تجاري متكامل بكفاءة وجودة عالمية.

We provide complete solutions that cover all project stages to build efficient, high-quality commercial kitchens.



تركيب احترافي
Professional Installation

فريق فني متخصص لتركيب المعدات وفق أعلى معايير الجودة والسلامة.

توريد المعدات
Equipment Supply

توريد معدات عالية الجودة من أفضل العلامات التجارية العالمية.

تصميم المطابخ
Kitchen Design

تصميم ثلاثي الأبعاد احترافي يتناسب مع احتياجات عملك ومعايير السلامة العالمية.





خدمة ما بعد البيع والصيانة
After Sales & Maintenance

دعم فني وصيانة دورية لضمان استمرارية وكفاءة أداء معداتك.

تدريب الكوادر
Staff Training

تدريب فريق العمل على استخدام المعدات بكفاءة وأمان.

تشغيل وتجهيز
Commissioning

فحص وتشغيل كامل للمعدات لضمان الأداء الأمثل قبل التسليم.



من يخدمنا؟

المطابخ المركزية | المغاسل الصناعية | المخابز والمعميات | المقاهي | الفنادق | المطاعم



رضاكم هدفنا

- ابتكار وتقنيات حديثة — Innovation & Modern Technology
- كفاءة تشغيلية وأداء ممتاز — Operational Efficiency & High Performance
- جودة عالية ومعايير عالمية — High Quality & Global Standards
- Long Term Partnership

نحو مطابخ أكثر كفاءة وإنتاجية
Towards More Efficient & Productive Kitchens

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

خدماتنا
OUR SERVICES

حلـول متكاملة تبـدأ مـن الفكـرة
وتنتهـــي بـالتشغيـــل والصيـــانـة

INTEGRATED SOLUTIONS FROM CONCEPT
TO OPERATION & MAINTENANCE



نقدم مجموعة شاملة من الخدمات الاحترافية لضمان تجربة متكاملة ونتائج تدوم.
We provide a comprehensive range of professional services to ensure a seamless experience and lasting results.

01

التصميم والاستشارات
DESIGN & CONSULTATION

نقدم استشارات متخصصة وتصميماً احترافياً ثلاثي الأبعاد لمطابخ تجارية فعالة وعملية.

We provide expert consultation and 3D design for efficient and practical commercial kitchens.

02

توريد المعدات
EQUIPMENT SUPPLY

نوفر أحدث معدات المطابخ التجارية من أفضل العلامات التجارية العالمية بأعلى معايير الجودة.

We supply the latest commercial kitchen equipment from leading global brands with top quality standards.

03

التركيب والتشغيل
INSTALLATION & COMMISSIONING

فريقنا المتخصص يضمن تركيباً احترافياً ودقيقاً وتشغيلاً آمناً وفق أعلى معايير السلامة.

Our professional team ensures precise installation and safe commissioning according to the highest standards.

04

التدريب والدعم
TRAINING & SUPPORT

نقدم تدريباً شاملاً لفريق عملك لضمان التشغيل الأمثل وتحقيق أعلى كفاءة.

We provide comprehensive training for your team to ensure optimal operation and maximum efficiency.

05

الصيانة والدعم الفني
MAINTENANCE & TECHNICAL SUPPORT

خدمات صيانة دورية ودعم فني سريع لضمان استمرارية الأداء وتقليل فترات التوقف.

We offer preventive maintenance and fast technical support to ensure continuous performance and minimal downtime.

06

قطع الغيار الأصلية
GENUINE SPARE PARTS

نوفر قطع غيار أصلية عالية الجودة لضمان العمر الافتراضي الطويل لمعداتك.

We supply genuine spare parts to ensure the long lifespan and reliability of your equipment.

“
شريكك في نجاح عملك
YOUR PARTNER IN YOUR SUCCESS

موثوقية مستمرة
RELIABLE PARTNER

فريق محترف
PROFESSIONAL TEAM

التزام بالمواعيد
ON-TIME DELIVERY

جودة مضمونة
GUARANTEED QUALITY

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

معدات الطهي
COOKING EQUIPMENT

توفر سيكس سيجما مجموعة متكاملة من معدات الطهي التجارية المصممة لتلبية احتياجات المطاعم والفنادق والمطابخ المركزية بأعلى مستويات الجودة والكفاءة التشغيلية.

تشمل حلولنا أحدث التقنيات لضمان سرعة الأداء، توفير الطاقة، وتحقيق أفضل نتائج الطهي اليومية.

Six Sigma provides a complete range of professional cooking equipment designed for restaurants, hotels, catering facilities, and central kitchens.

Our solutions combine performance, durability, energy efficiency, and modern technology to ensure exceptional cooking results every day.



لماذا معداتنا؟

- جودة أوروبية وعالمية
- استهلاك طاقة منخفض
- كفاءة تشغيلية عالية
- ضمان وخدمة ما بعد البيع
- سهولة التشغيل والتنظيف
- دعم فني وقطع غيار متوفرة

منتجاتنا الرئيسية

- أفران الكومبي
- أفران الخبز والحلويات
- الشوايات التجارية
- القلايات الصناعية
- مواقد الغاز والكهرباء
- أجهزة الطهي بالبخار
- معدات الشاورما والمشاوي
- خطوط الطهي المتكاملة


أفران الكومبي


الشوايات التجارية


القلايات الصناعية


خطوط الطهي المتكاملة

حلول طهي احترافية ترتقي بمستوى مطبخك

PROFESSIONAL COOKING SOLUTIONS
FOR HIGH PERFORMANCE KITCHENS

نتائج مثالية كل يوم | تقنيات حديثة | تصميم عملي | أداء موثوق | كفاءة عالية

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

معدات التبريد

REFRIGERATION EQUIPMENT



نوفر مجموعة واسعة من معدات التبريد التجارية المصممة للحفاظ على جودة وسلامة الأطعمة والمشروبات وفق أعلى معايير الكفاءة والموثوقية.

تتميز منتجاتنا بالأداء العالي، توفير الطاقة، والتصميم العملي الذي يلبي متطلبات المطاعم والفنادق والمطابخ المركزية.

Six Sigma offers a wide range of commercial refrigeration equipment that ensures food freshness, safety, and preservation with maximum efficiency and reliability.

Our products deliver high performance, energy savings, and practical design to meet the needs of restaurants, hotels, and central kitchens.

لماذا تختار معداتنا؟

- جودة أوروبية مضمونة
- توفير الطاقة
- كفاءة تبريد عالية
- دعم فني وخدمة ما بعد البيع
- سهولة التنظيف والصيانة
- حفاظ مثالي على الأطعمة والمشروبات

منتجاتنا الرئيسية

- ثلاجات رأسية
- ثلاجات أفقية
- طاولات تبريد
- ثلاجات عرض
- فريزرات تجارية
- برادات المشروبات
- ثلاجات تحت الطاولة
- خزائن حفظ الأغذية
- ثلاجات الشوكولاتة والحلويات


ثلاجات رأسية


طاولات تبريد


ثلاجات عرض


ثلاجات تحت الطاولة


فريزرات تجارية

تبريد احترافي يحافظ على الجودة ويعزز الكفاءة

PROFESSIONAL REFRIGERATION SOLUTIONS
THAT PRESERVE QUALITY AND ENHANCE EFFICIENCY

- متوافق مع معايير السلامة العالمية
- مواد عالية الجودة ستانلس ستيل
- تصميم عملي ومرن
- تشغيل هادي وموثوق
- تقنيات تبريد حديثة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

غرف التبريد والتجميد

COLD ROOMS & FREEZER ROOMS



نقدم حلولاً متكاملة لغرف التبريد والتجميد بجودة عالية تصمم وفق أعلى معايير العزل والتبريد للحفاظ على جودة وسلامة المنتجات الغذائية بأفضل صورة.

نوفر غرف تبريد وتجميد بمقاسات مختلفة تناسب احتياجات المطاعم والفنادق والمطابخ المركزية والمستودعات الغذائية بكفاءة عالية واستهلاك طاقة منخفض.

We provide complete solutions for cold rooms and freezer rooms built to the highest standards of insulation and cooling to preserve the quality and safety of food products.

Our cold storage solutions are available in various sizes to suit the needs of restaurants, hotels, central kitchens, and food storage facilities with high efficiency and low energy consumption.

لماذا تختار غرفنا؟

- مواد عالية الجودة ومقاومة للرطوبة
- تحكم دقيق في درجة الحرارة
- عزل حراري عالي الكفاءة
- تركيب احترافي وصيانة موثوقة
- توفير الطاقة وتقليل التكاليف
- تصميم مرن بمقاسات مختلفة

أنواع الغرف التي نوفرها

- غرف حفظ اللحوم والدواجن
- غرف الخضروات والفواكه
- غرف تبريد متخصصة حسب الطلب
- غرف صغيرة ومتنقلة
- غرف تبريد إيجابي (0°C إلى +10°C)
- غرف تجميد سلبي (-18°C إلى -25°C)
- غرف تبريد للمشروبات والأطعمة
- غرف تخزين للمطابخ المركزية


غرف تبريد


غرف تجميد


غرف تبريد كبيرة


غرف تخزين متخصصة

حفظ مثالي للجودة.. في كل درجة حرارة

PERFECT PRESERVATION FOR QUALITY AT EVERY TEMPERATURE

دعم فني متكامل | مطابقة لمعايير السلامة العالمية | حلول مخصصة حسب احتياجاتك | أعلى معايير العزل والتبريد | تقنيات تبريد متقدمة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

معدات المقاهي

CAFÉ EQUIPMENT



نقدم مجموعة متكاملة من معدات المقاهي الاحترافية المصممة لتلبية احتياجات المقاهي والفنادق بأعلى معايير الجودة والأداء.

من ماكينات القهوة الاحترافية إلى الخلاطات والطواحين، نوفر حلولاً متكاملة لتحضير أجود المشروبات بأعلى كفاءة.

We provide a complete range of professional café equipment designed to meet the needs of coffee shops, hotels, and restaurants with the highest quality and performance.

From professional coffee machines to grinders and blenders, we deliver integrated solutions for preparing the finest beverages with maximum efficiency.

لماذا تختار معداتنا؟

- كفاءة عالية وتوفير للطاقة
- تصميم عصري وأنيق
- جودة عالية وأداء موثوق
- دعم فني وخدمة ما بعد البيع
- تقنيات حديثة ومتطورة
- سهولة التشغيل والتنظيف

أهم معدات المقاهي

- سخانات المياه والحليب
- ثلاجات عرض الحلويات
- صانعات الشوكولاتة الساخنة
- معدات تحضير القهوة الباردة
- ماكينات القهوة الاحترافية
- طواحين القهوة
- خلاطات المشروبات
- عصارات الفواكه



ثلاجات عرض الحلويات



خلاطات المشروبات



طواحين القهوة



ماكينات القهوة الاحترافية

حلول متكاملة لمقاهي أكثر تميزاً ونجاحاً

INTEGRATED SOLUTIONS FOR MORE
DISTINCTIVE & SUCCESSFUL CAFÉS

- تشكيلة واسعة من المعدات
- أداء احترافي لنتائج مثالية
- تصميم يعكس هويتك التجارية
- مناسبة للمقاهي والفنادق والمطاعم
- أحدث التقنيات في عالم القهوة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT



غسالات الصحون

DISHWASHING EQUIPMENT

نوفر مجموعة متكاملة من غسالات الصحون المتطورة التي تضمن أعلى مستويات النظافة والكفاءة مع توفير استهلاك المياه والطاقة.

مصممة لتلبي احتياجات المطاعم، الفنادق، المقاهي، والمطابخ المركزية وفق أعلى معايير الجودة والصحة والسلامة.

We provide a complete range of dishwashing equipment that delivers superior cleaning performance with high efficiency and lower water and energy consumption.

Our solutions are designed to meet the needs of restaurants, hotels, cafés, and central kitchens with the highest standards of quality, hygiene, and safety.

لماذا تختار معداتنا؟

- تقنيات متقدمة وحديثة
- سرعة وكفاءة في الأداء
- جودة أوروبية عالية
- خدمة ما بعد البيع الدعم الفني
- سهولة التشغيل والتنظيف
- توفير المياه والطاقة

مميزات غسالاتنا

- هيكل ستانلس ستيل عالي الجودة
- أداء قوي وموثوق
- تشغيل هادئ
- سرعات غسيل عالية
- دعم فني وقطع غيار متوفرة
- تنظيف وتعقيم مثالي
- استهلاك منخفض للمياه
- توفير استهلاك الطاقة
- برامج غسيل متعددة
- سهولة الاستخدام والصيانة



غسالات صحون بغطاء علوي



غسالات صحون تحت الطاولة



غسالات صحون نفق (كونفير)



غسالات أكواب وكاسات

نظافة مثالية .. كفاءة أعلى .. توفير أفضل

PERFECT CLEANLINESS .. HIGHER EFFICIENCY .. BETTER SAVINGS

- أداء ثابت وجودة تدوم طويلاً
- مناسبة للمطاعم والفنادق والمقاهي
- صديقة للبيئة واقتصادية
- متوفرة بمقاسات وسعات مختلفة
- مطابقة لمعايير الصحة والسلامة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

ماكينات الثلج
ICE MACHINES

نوفر مجموعة متكاملة من ماكينات الثلج الاحترافية بأحجام وقدرات إنتاج مختلفة تلبية احتياجات المطاعم والفنادق والمقاهي والمطابخ المركزية.

مصممة بأعلى معايير الجودة والكفاءة لضمان إنتاج ثلج نقي وآمن. مع استهلاك منخفض للطاقة وسهولة الاستخدام والصيانة.



We provide a comprehensive range of professional ice machines in various capacities and production levels to meet the needs of restaurants, hotels, cafés, and central kitchens.

Our ice machines are built to the highest standards of quality and efficiency to produce pure, safe ice with low energy consumption and easy operation and maintenance.

لماذا تختار ماكينات الثلج لدينا؟

- توفير في استهلاك الطاقة والمياه
- كفاءة عالية في الإنتاج
- جودة عالمية موثوقة
- ضمان شامل على المنتج
- دعم فني ما بعد البيع
- سهولة التشغيل والتنظيف

مميزات ماكينات الثلج

- عدة أحجام وأشكال للثلج
- نظام تبريد قوي وفعال
- تنظيف وصيانة سهلة
- موثوقة وتدوم لسنوات طويلة
- مثالية للاستخدام التجاري المكثف
- إنتاج ثلج عالي الجودة ونقي
- استهلاك منخفض للطاقة والمياه
- تصميم من الستانلس ستيل المقاوم للصدأ
- تشغيل هادئ وسهل الاستخدام
- مناسبة للبيئات الحارة والرطبة

أنواع الثلج المتوفرة

الحل الأمثل لكل احتياجاتك من الثلج
THE PERFECT SOLUTION FOR ALL YOUR ICE NEEDS


ثلج هلالي
Crescent Ice


ثلج رقائق (فليك)
Flake Ice


ثلج مجروش (نجت)
Nugget Ice


ثلج مكعب صلب
Full Cube Ice

ثلج نقي .. أداء موثوق .. توفير مستمر
PURE ICE .. RELIABLE PERFORMANCE .. CONTINUOUS SAVINGS

مواد عالية الجودة ومقاومة للتآكل | أداء ممتاز في مختلف درجات الحرارة | مثالية للمطاعم والفنادق والمقاهي | تقنيات تبريد متطورة | استهلاك منخفض للمياه | إنتاج سريع وفعال

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

معدات تحضير الطعام

FOOD PREPARATION EQUIPMENT



توفر سيكس سيجما مجموعة واسعة من معدات تحضير الطعام الاحترافية المصممة لتلبية احتياجات المطاعم والفنادق والمطابخ المركزية بأعلى مستويات الجودة.

تشمل حلولنا أجهزة تقطيع وفرم وعجن وخلط وخلاطات عالية الأداء تضمن سرعة التحضير، اتساق النتائج، وسهولة الاستخدام لتحقيق أعلى كفاءة تشغيلية.

Six Sigma provides a wide range of professional food preparation equipment designed to meet the needs of restaurants, hotels, and central kitchens with the highest quality standards.

Our solutions include cutting, mixing, blending, grinding and dough processing equipment that ensure fast preparation, consistent results, and easy operation for maximum efficiency.

لماذا تختار معداتنا؟

- توفير الطاقة وتقليل الهدر
- سرعة في التحضير
- جودة أوروبية وعالمية
- زيادة الإنتاجية والكفاءة
- ضمان وخدمة ما بعد البيع
- دعم فني متكامل
- أداء قوي ومستمر
- سهولة الاستخدام والصيانة

مميزات معداتنا

- أحدث التقنيات والأمان
- تنوع في الأحجام والقدرات
- نتائج دقيقة ومتناسقة
- كفاءة عالية واستهلاك أقل للطاقة
- دعم فني وقطع غيار متوفرة
- جودة عالية وأداء موثوق
- تصاميم متينة من استانلس ستيل
- سهولة التشغيل والتنظيف
- توفير الوقت والجهد
- مناسبة للاستخدام المكثف



تحضير أدق .. أداء أعلى .. نتائج أفضل

PRECISE PREPARATION .. HIGHER PERFORMANCE .. BETTER RESULTS

- علامات تجارية عالمية موثوقة
- قطع غيار أصلية متوفرة
- مناسبة للمطاعم والفنادق والمطابخ المركزية
- تصميم صحي وسهل التنظيف
- مطابقة لمعايير الصحة والسلامة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

معدات المغاسل

LAUNDRY & WASH EQUIPMENT



توفر سيكس سيجما مجموعة متكاملة من معدات المغاسل المصممة لتلبية احتياجات الفنادق والمطاعم والمطابخ المركزية بأعلى معايير النظافة والجودة.

تشمل حلولنا أحواض الغسل، وحدات التنظيف المختلفة، وأرفف التخزين و عربات النقل المصنوعه من الاستانلس ستيل عالي الجودة لضمان المتانة وسهولة الاستخدام.

Six Sigma provides a complete range of laundry and wash equipment designed to meet the needs of hotels, restaurants, and central kitchens with the highest standards of hygiene and quality.

Our solutions include sinks, cleaning units, storage shelves, and trolleys made of high-quality stainless steel to ensure durability, efficiency, and ease of use.

لماذا تختار معداتنا؟

- متانة طويلة الأمد
- نظافة مثالية ومعايير صحية
- جودة عالية وموثوقة
- دعم فني وخدمة ما بعد البيع
- منتجات مصنعة وفق معايير عالمية
- سهولة الاستخدام

مميزات معداتنا

- تصاميم مريحة وسهلة التنظيف
- مقاومة للمواد الكيميائية والمنظفات
- مناسبة للاستخدام المستمر
- تحمل الأوزان الثقيلة
- مقاسات وتصاميم متعددة حسب الحاجة
- أحواض غسيل عميقة وعملية
- ستانلس ستيل 304 عالي الجودة
- تصميم مقاوم للصدأ والتآكل
- أرفف تخزين قوية ومتعددة الاستخدام
- عربات نقل متينة وسهلة الحركة



أحواض غسيل مختلفة المقاسات



طاولات عمل مع رف سفلي



أرفف تخزين استانلس ستيل



عربات نقل متعددة الاستخدام

نظافة احترافية .. معدات تدوم

PROFESSIONAL CLEANLINESS .. EQUIPMENT THAT LASTS

متانة واستدامة | سهولة التنظيف | مناسبة للفنادق والمطاعم والمطابخ المركزيخ | مقاومة للصدأ والتآكل | تصاميم عملية ومريحة | استانلس ستيل عالي الجودة

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

أفران البيتزا التجارية

COMMERCIAL PIZZA OVENS



توفر سيكس سيجما لتجهيزات المطابخ التجارية مجموعة متكاملة من أفران البيتزا الاحترافية المصممة للمطاعم، المطابخ المركزية، المخابز، والكافيهات التي تبحث عن سرعة الإنتاج وجودة الخبز المثالية.

تشمل حلولنا أفران البيتزا الكهربائية والغازية وأفران الديك الواحد والمتعدد وأفران البيتزا الحجرية، مع توزيع حراري متوازن يضمن نتائج احترافية في كل مرة.

Six Sigma provides a complete range of professional pizza ovens designed for restaurants, pizzerias, bakeries and food service businesses.

Our solutions include electric, gas, deck and stone pizza ovens engineered for fast production, consistent baking quality and maximum efficiency.

لماذا تختار أفراننا؟

- هيكل ستانلس ستيل عالي الجودة
- توفير في استهلاك الطاقة
- سرعة إنتاج عالية
- توزيع حراري متجانس
- مناسبة للمطاعم والمقاهي والفنادق
- دعم فني وقطع غيار أصلية
- أداء ثابت لساعات العمل الطويلة
- سهولة التشغيل والتنظيف

منتجاتنا الرئيسية

- أفران بيتزا حجرية
- أفران بيتزا إيطالية احترافية
- أفران مخابز ومعجنات
- أفران إنتاج عالية السعة
- أفران بيتزا كهربائية
- أفران بيتزا غاز
- أفران بيتزا ديك واحد
- أفران بيتزا ديكين وثلاثة ديكات


فرن إنتاج تجاري كبير


فرن بيتزا حجري إيطالي


فرن بيتزا ديك مزدوج


فرن بيتزا غاز


فرن بيتزا كهربائي

نتائج خبز مثالية .. سرعة إنتاج أعلى .. نجاح أكبر

PERFECT BAKING RESULTS .. HIGHER PRODUCTIVITY .. GREATER SUCCESS

- ضمان علي المعدات
- دعم فني متكامل
- سهولة الاستخدام والصيانة
- استهلاك طاقة اقتصادي
- كفاءة تشغيلية عالية
- جودة أوروبية

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

المشاريع
PROJECTS

نفخر في سيكس سيجما بتنفيذ مجموعة واسعة من المشاريع في قطاع الضيافة والمطاعم والفنادق والمطابخ المركزية بمختلف أحجامها ومتطلباتها.

نعمل مع عملائنا من مرحلة التصميم والتخطيط إلى التجهيز والتركيب والدعم الفني، لضمان تقديم حلول متكاملة تحقق أعلى مستويات الكفاءة والجودة والاستدامة.

At Six Sigma, we are proud to deliver a wide range of projects in the hospitality, restaurants, hotels, and central kitchens sectors of all sizes and requirements.

We work closely with our clients from the design and planning stage to supply, installation, and after-sales support, ensuring integrated solutions that achieve the highest levels of efficiency, quality, and sustainability.



200+
مشروع مكتمل
Completed Projects

فنادق ومطاعم
ومطابخ مركزية
Hotels, Restaurants &
Central Kitchens

معايير عالمية
وجودة مضمونة
International Standards
& Guaranteed Quality

دعم فني وخدمة
ما بعد البيع
Technical Support
& After-sales Service

نماذج من مشاريعنا



مطبخ مركزي
Central Kitchen

تجهيز مطبخ مركزي عالي السعة لتلبية احتياجات متعددة الفروع بكفاءة.



مطعم راقي
Fine Dining Restaurant

تصميم وتجهيز مطبخ احترافي بليي أعلي متطلبات الأداء والجودة.



فندق فاخر
Luxury Hotel

تجهيز مطبخ متكامل يشمل معدات الطهي والتبريد والغسيل والتحضير.



مخبز وحلويات
Bakery & Pastry

تجهيز مخابز وحلويات بمعدات حديثة تضمن أفضل إنتاج وجودة.



منتجع سياحي
Resort

حلول متكاملة لمطابخ المنتجع والمطاعم والبوفية مع أعلى معايير الجودة.



مقهي فاخر
Premium Café

تجهيز كامل لمعدات المقاهي لتحضير أفضل المشروبات بأعلى جودة.

نحو شراكات طويلة الأمد .. ومشاريع تضع بصمتها في النجاح
Building Long-term Partnerships .. Delivering Projects That Make a Difference

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT

خدمات ما بعد البيع

AFTER-SALES SERVICES

في سيكس سيجما، نؤمن بأن علاقتنا مع عملائنا لا تنتهي عند التسليم، بل تستمر من خلال تقديم دعم فني موثوق وخدمات متكاملة تضمن استمرارية الأداء والكفاءة لأجهزتكم على مدار الساعة.

فريقنا المتخصص ملتزم بتقديم أفضل مستوى من الخدمة والاستجابة السريعة للحفاظ على تشغيل معدانكم بكفاءة قصوى وتقليل وقت التوقف.

At Six Sigma, we believe our relationship with our customers doesn't end at delivery, but continues through reliable technical support and comprehensive services that ensure the performance and efficiency of your equipment around the clock.

Our dedicated team is committed to providing the highest level of service and fast response to keep your equipment running at maximum efficiency and minimize downtime.



- عقود صيانة وقائية مرنة — Flexible Preventive Maintenance Contracts
- قطع غيار أصلية ومضمونة — Genuine & Guaranteed Spare Parts
- فنيون مدربون ومؤهلون — Trained & Qualified Technicians
- استجابة سريعة وفعّالة — Fast & Effective Response
- دعم فني على مدار الساعة — 24/7 Technical Support

خدماتنا تشمل

- تدريب وتشغيل المستخدمين — User Training & Operation Support
- تقارير فنية دورية عن حالة المعدات — Regular Technical Reports
- توفير وتركيب قطع الغيار الأصلية — Supply & Installation of Genuine Spare Parts
- الفحص والتشخيص الدقيق — Accurate Inspection & Diagnosis
- الصيانة الإصلاحية لجميع المعدات — Corrective Maintenance for All Equipment
- الصيانة الدورية والوقائية — Routine & Preventive Maintenance

خطوات طلب الخدمة

1. تواصل معنا عبر الهاتف أو البريد الإلكتروني — Contact us via phone or email
2. تسجيل طلب الخدمة وتحديد المشكلة — Service request registration & problem assessment
3. تحديد موعد الزيارة أو الدعم عن بُعد — Schedule the visit or remote support
4. تنفيذ الخدمة من قبل فني مختص — Service execution by qualified technician
5. متابعة وضمان رضا العميل — Follow-up & customer satisfaction assurance

هدفنا .. راحتك ونجاح عملك

OUR GOAL.. YOUR COMFORT AND BUSINESS SUCCESS

- حماية استثمارك على المدى الطويل — Protect Your Investment Long-term
- خفض التكاليف التشغيلية — Lower Operational Costs
- ضمان الكفاءة والأداء الأمثل — Ensure Efficiency & Optimal Performance
- تقليل الأعطال والتوقف — Reduce Breakdowns & Downtime
- إطالة عمر المعدات — Extend Equipment Lifespan

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT



لمـاذا تختار سيكس سيجمـا؟
WHY CHOOSE SIX SIGMA?

نحن لا نقدم مجرد معدات، بل نقدم حلولاً متكاملة وشراكة طويلة الأمد مبنية على الثقة والجودة والالتزام بتلبية احتياجات عملائنا وتحقيق نجاحهم.

We don't just provide equipment, we deliver complete solutions and long-term partnerships built on trust, quality, and a commitment to meeting our clients' needs and ensuring their success.

- **شراكة قائمة على الثقة والالتزام**
  Partnership Built on Trust & Commitment
- **قيمة استثمارية تدوم طويلاً**
  Long-term Investment Value
- **استجابة سريعة ودعم مستمر**
  Fast Response & Continuous Support
- **فريق محترف ذو خبرة**
  Experienced Professional Team
- **حلول متكاملة ومخصصة**
  Integrated & Customized Solutions
- **جودة عالمية موثوقة**
  Trusted Global Quality

شهاداتنا



شهادة ISO 9001 (إدارة الجـودة)
ISO 9001 Certificate (Quality Management)



شهادة ISO 14001 (إدارة البيئة)
ISO 14001 Certificate (Environmental Management)



شهادة ISO 45001 (السلامة والصحة المهنية)
ISO 45001 Certificate (Occupational Health & Safety)



شها CE (مطابقة أوروبية)
CE Certificate (European Conformity)



شهادة مطابقة المواصفات الخليجية
GSO Certificate (Gulf Standards Compliance)



شهادة وكيل معتمد لشركات عالمية
Authorized Dealer Certificate for Global Brands

عملاؤنا

Hilton HOTELS & RESORTS | Marriott INTERNATIONAL | Rotana Hotels & Resorts | Jumeirah STAY DIFFERENT | Emirates Palace Abu Dhabi | RAFFLES HOTELS & RESORTS

FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS | MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SHERATON EST. 1957 | ADDRESS HOTELS + RESORTS | Radisson HOTELS & RESORTS | وغيرهم الكثير ...and many more

تواصل معنا
CONTACT US

+971 2 555 3478
+971 50 658 6621
info@sixsigmakitchen.ae
www.sixsigmakitchen.ae
Mussafah Industrial Area, Abu Dhabi, UAE



مع سيكس سيجما
جودة تدوم .. ونجاح يستمر
With Six Sigma
Lasting Quality ..
Continuing Success

SIXSIGMA
KITCHEN EQUIPMENT