

لحلول المطابخ التجارية

COMMERCIAL KITCHEN SOLUTIONS



الملف التعريفي

Company Profile



المحتوى

CONTENT

04	About - حول
06	Vision and Mission - الرؤية والرسالة
08	Our values - قيمنا
10	What we do - ماذا نقدم
12	Our products - منتجاتنا
14	Refrigeration Equipmen - معدات التبريد
16	Cooking & Preparation Equipment - معدات الطهي والتحضير
18	Heating & Holding Equipment - معدات التسخين
20	Bakery & Pastry Equipment - معدات المخبوزات والحلويات
22	Commercial Ovens- الأفران التجارية
24	Hot & Cold Beverage Equipment - معدات المشروبات الباردة الساخنة
26	Stainless Steel Products- منتجات الستانلس ستيل
28	Kitchen & Buffet Utensils- أدوات المطبخ والبوفيهات
30	Cold Rooms - غرف التبريد و التجميد
32	Consultation - الاستشارات
34	Fabrication - التوريد
36	Services - الصيانة
38	Care portal - التحكم
40	why us - لماذا نحن
42	Our Partners - شركاؤنا
44	Delivery & Installation - التوصيل والتركيب
46	Our wors - أعمالنا
48	Contact - التواصل
50	Thank You - الخاتمة

(Our Story)

HICE was founded to deliver smart, reliable solutions for commercial kitchens in Saudi Arabia. We serve restaurants, cafés, hotels, and central kitchens with a complete range of services from custom fabrication and equipment supply to preventive maintenance and technical support. Our focus is on performance, precision, and long-term partnerships. We help kitchens run better, last longer, and stay compliant every step of the way.

(قصتنا)

تأسست هايس لتقديم حلول ذكية وموثوقة للمطابخ التجارية في المملكة العربية السعودية. نخدم المطاعم، المقاهي، الفنادق، والمطابخ المركزية بمجموعة متكاملة من الخدمات تشمل التصنيع حسب الطلب، وتوريد المعدات، والصيانة الوقائية، والدعم الفني المستمر. نركز على الأداء، والدقة، وبناء شراكات طويلة الأمد. مهمتنا هي مساعدة المطابخ على العمل بكفاءة، والبقاء لفترة أطول، والالتزام بالمعايير في كل خطوة من خطوات التشغيل.

Our Vision

To lead the commercial kitchen equipment service sector in Saudi Arabia by setting new standards in quality, efficiency, and grow our presence in global markets.

Our Mission

To empower the foodservice industry in Saudi Arabia by delivering smart, reliable, and locally crafted kitchen solutions built for performance, designed for longevity, and backed by exceptional after-sales support.

حيث تلتقي الهندسة بالجودة.
Where engineering meets excellence.

الرؤية

أن نقود قطاع خدمات معدات المطابخ التجارية في المملكة العربية السعودية من خلال إرساء معايير جديدة في الجودة والكفاءة، مع التوسع في الحضور داخل الأسواق العالمية.

رسالتنا

نسعى لتمكين قطاع الأغذية والخدمات في المملكة العربية السعودية من خلال تقديم حلول متكاملة للمطابخ التجارية، تشمل توريد وتصنيع معدات عالية الجودة مصنعة محلياً، مصممة للأداء، مبنية للاستدامة، ومدعومة بخدمات صيانة ودعم فني احترافي لنضمن مطابخ أكثر كفاءة، وأطول عمراً، وأعلى التزاماً بالمعايير.

Our Values

To us, hiring local talent isn't just social responsibility—it's a smart strategy for sustainable growth.

We challenge ourselves, evaluate honestly, and evolve continuously. Better every time—that's the goal.

We see potential in every idea. Creativity is fuel, and we love transforming good ideas into real, tangible solutions for our clients.

Every team member is part of the HICE family. You'll feel it in the respect, trust, and loyalty we show each other every day.

Excellence is delivered with purpose. The true reward lies in earning our partners' trust and satisfaction.

We believe in long-term relationships built on trust and performance. Our client's success is our measure of achievement.

Empowering National



تمكين الكفاءات الوطنية

Constant Improvement



التحسين المستمر

Every Idea Matters



لكل فكرة قيمة

Our People



فريقنا

We Enjoy the Work



نستمتع بما نقوم به

Our Partners



شركاؤنا

قيمنا

نؤمن بأن الاستثمار في الكفاءات السعودية هو ركن أساسي لبناء مستقبل أكثر استدامة وابتكاراً.

نقيم أنفسنا بصدق، ونتحدى قدراتنا، ونتطور باستمرار. هدفنا أن نكون أفضل في كل مرة.

نرى في كل فكرة فرصة. الإبداع هو وقودنا، ونحب تحويل الأفكار الجيدة إلى حلول واقعية وفعالة لعملائنا.

كل عضو في هابس هو جزء من العائلة. ستشعر بذلك من خلال الاحترام والثقة وروح التعاون التي تسود في بيئة العمل.

التميز لا يأتي صدفة، بل هو نتيجة شغف حقيقي. مكافأتنا الحقيقية هي رضا شركائنا وثقتهم المستمرة.

نؤمن ببناء علاقات طويلة الأمد قائمة على الثقة والأداء. نجاح عملائنا هو مقياس نجاحنا.

نقوم بتطوير تصاميم مطابخ مُحسنة عبر تحليل الموقع، وتخطيط سير العمل، وتصميمات مخصصة **ثنائية وثلاثية الأبعاد** كل ذلك بما يتماشى مع احتياجات نشاطك التجاري واللوائح التنظيمية.

We develop optimized kitchen layouts through site analysis, workflow planning, and tailored **2D/3D designs** all aligned with your business needs and regulatory standards.

من خطوط الطهي الباردة والساخنة إلى حلول الستانلس ستيل المصممة حسب الطلب نقوم بتصميم وتصنيع وتوريد معدات تلي المعايير الدولية، ومناسبة للاستخدام المحلي اليومي.

From hot-line and cold-line units to custom stainless steel solutions, we design, manufacture, and deliver equipment that meets international standards and fits local operations.

نضمن أداءً مثاليًا لمعداتك من خلال زيارات صيانة مجدولة، دعم طارئ على مدار **7/24**، توفير قطع الغيار، وتدريب العاملين في الموقع لضمان استدامة تشغيل المطبخ.

We ensure your equipment performs at its best offering scheduled maintenance, **7/24** emergency support, spare parts, and on-site staff training for long-term kitchen efficiency.



الاستشارات الهندسية والتصاميم
Consultation & Engineering



تصنيع وتوريد المعدات
Equipment Fabrication & Supply



الصيانة وخدمات ما بعد البيع
After-Sales Service & Maintenance

ماذا نقدم What We Do

تقدم هايس خدمات متكاملة للمطابخ التجارية تجمع بين **الدقة، الأداء، والموثوقية**.

HICE delivers full-spectrum commercial kitchen services that combine **precision, performance, and reliability**.

منتجاتنا Our Products

منتجات ستانلس ستيل
Stainless Steel Products



معدات المخبوزات
والحلويات
Bakery & Pastry Equipment



معدات الطهي والتحضير
Cooking & Preparation
Equipment



معدات التبريد
Refrigeration Equipment



أدوات المطبخ والبوفيهات
Kitchen & Buffet Utensils



معدات المشروبات
الباردة والساخنة
Hot & Cold Beverage Equipment



معدات التسخين والحفظ
Heating & Holding Equipment



الأفران التجارية
Commercial Ovens



قطع غيار
Spare Parts



غرف التبريد و التجميد
Cold Rooms





معدات التبريد

في هايس، نوفر مجموعة شاملة من معدات التبريد المصممة للحفاظ على جودة وسلامة الأغذية في بيئات التشغيل العالية. نقدم طول تبريد متخصصة تناسب مختلف احتياجات المطابخ التجارية، من التخزين وحتى العرض، مع التركيز على الكفاءة، والتحكم الدقيق في درجات الحرارة، والمتانة العالية.

Refrigeration Equipment

At HICE, we offer a comprehensive range of refrigeration equipment designed to preserve food quality and safety in high-demand kitchen environments. From storage to display, our cooling solutions are built for efficiency, precise temperature control, and long-lasting durability — tailored for every type of commercial kitchen.



ثلاجات تخزين أفقية
Undercounter Refrigerator



ثلاجات بروت
Broasted Refrigerator



ثلاجات تحضير بيتزا
Pizza Prep Refrigerators



فريزرات
Freezers



فريزرات عرض أفقية
Horizontal Display Freezers



ثلاجات عرض و خدمة
Display Refrigerator



برادات مياه
Water Cooler



ثلاجات المشروبات
Drinks Refrigeration



فريزرات عرض آيس كريم
Ice Cream Display Freezers



فريزرات تخزين أفقية
Horizontal Storage Freezers



ثلاجات لحوم و اجبان
Meats & Cheeses Display Chiller



ثلاجات عرض على الطاولة
Countertop Display Refrigerator



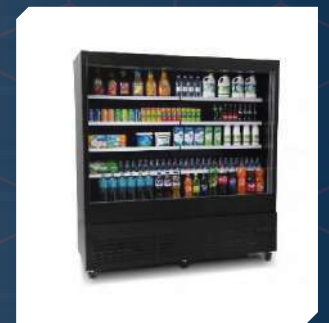
ثلاجات عرض حلويات
Dessert Display Refrigerator



ثلاجات عرض عامودية
Upright Display Chiller



ثلاجات تخزين عامودية
Upright Refrigerator



ثلاجات عرض مكشوفة
Selfserve Refrigerator



معدات الطهي والتحضير

توفر هايس مجموعة متخصصة من معدات التسخين والحفظ التي تضمن بقاء الطعام في درجة الحرارة المثالية للتقديم، دون التأثير على الجودة أو الطعم. صُممت هذه المعدات لتلائم خطوط الخدمة المباشرة، والبوفيهات، والمطابخ المركزية، مع حلول مرنة تناسب كل نوع من المنشآت الغذائية.

Cooking & Preparation Equipment

At HICE, we offer a complete range of cooking and preparation equipment designed to meet the demands of all types of commercial kitchens. From restaurants to industrial kitchens and hotels, our solutions ensure high performance, efficiency, and ease of use in fast-paced environments.



مكائن السجق
Sausage machines



جربلات وطنية
Custom-Made Grills



مشور فحم
Charcoal grills



مواقد تجارية
Commercial Burner



خلاطات يدوية
Immersion Blenders



قلايات تجارية
Commercial Fryer



قلايات بروسند
Pressure Fryers



طبخ صيني
Wok



شوايات شاورما
Shawarma Grill



شوايات دجاج
Chicken Rotisserie Machine



خطوط الطهي
Cooking Lines



طباخة مكرونة
Pasta builder



قدر طهي كهرباء
boiling pan



قدر طهي قلاب
TILTING PAN



معدات تحضير
Prep. Equipment



فراغات وقطاعات
Mince & Vegetable Cutter



معدات التسخين والحفظ

توفر هايس مجموعة متخصصة من معدات التسخين والحفظ التي تضمن بقاء الطعام في درجة الحرارة المثالية للتقديم، دون التأثير على الجودة أو الطعم. صُممت هذه المعدات لتلائم خطوط الخدمة المباشرة، والبوفيهات، والمطابخ المركزية، مع حلول مرنة تناسب كل نوع من المنشآت الغذائية.

Heating & Holding Equipment

HICE offers a specialized range of heating and holding equipment designed to keep food at optimal serving temperatures without compromising quality or taste. These solutions are ideal for serving lines, buffets, and central kitchens — providing flexible and reliable options for all types of food service operations.



سخانات ترولي
Heater Trolley



سخانات طعام للأسطح
Countertop Food Warmer



سخانات
Warmers



سخانات بطاطس
Fry Dump Container



سخانات وموزع أطباق
Plate Warmer Cart



سخانات صوصات و شوكولاته
Sauce Heater



سلمندرات
Salamander



سخانات شوربة
Soup Kettle



سخانات عرض مخبوزات
bakery display heaters



سخانات وحمصات الخبز
Bun & Conveyor Toaster



سخانات أطعمة بصحون
Bain Marie Warmer



مصابيح وإضاءة تسخين
Infra Red Heating Lamp



سخان علي الطاولة
Countertop Warmer



سخان مقلات
Fryer Warmer



دولاب تسخين
Heating Cabinet



معدات الأرز
Rice Cookers



معدات المخبوزات والحلويات

في هايس، نقدم حلولاً متخصصة لمخابز ومحلات الحلويات تساعدك على تحقيق نتائج احترافية باستمرار. سواء في العجن، التخمر، الخبز أو التزيين، نوفر معدات موثوقة وسهلة الاستخدام تناسب منشأتك وتسهم في تحسين جودة الإنتاج والكفاءة التشغيلية.

Bakery & Pastry Equipment

At HICE, we provide specialized solutions for bakeries and pastry shops, helping you achieve consistent, professional results. From mixing and proofing to baking and decorating, our equipment is reliable, user-friendly, and tailored to enhance both product quality and operational efficiency.



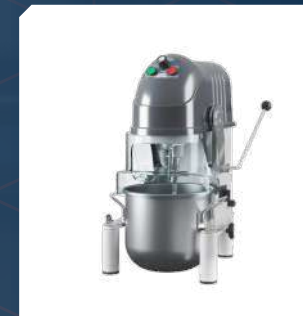
قطاعات و فردات
Dough Cutter & Sheeter



أجهزة تجفيف الفواكه
Fruits Dehydrator



عجانات
Dough Mixers



خلاطات حلويات
Planetary Mixers



مكائن كريب
Crepe Machine



مكائن وافل
Waffle Machine



مكائن وافل
Waffle Machine



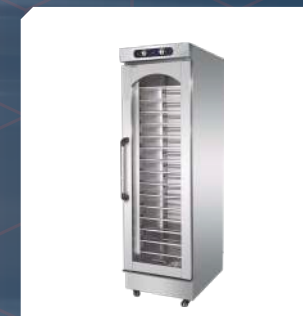
افران تشيمي كيك
Chimney Cake Ovens



سخان شوكولاتة
Chocolate Warmer



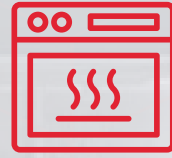
صانعة تارتليت
Tartlet Maker



جهاز التخمر
Proofer



مكائن لقيمات ودونات
Loqma+ Dount Machine



الأفران التجارية

توفر هايس مجموعة متكاملة من الأفران التجارية المصممة لتلبية متطلبات المطاعم، المخابز، المطابخ المركزية، ومحلات الحلويات. نحرص على تقديم أفران بأداء حراري دقيق، وسعات متنوعة، وأنظمة تشغيل مرنة تساعد في تسريع الإنتاج وتحقيق نتائج موثوقة في كل مرة.

Commercial Ovens

HICE offers a complete range of commercial ovens built to meet the needs of restaurants, bakeries, central kitchens, and pastry shops. Our ovens provide precise heat control, flexible operation, and a variety of capacities — helping you speed up production and ensure consistent results every time.



أفران دوارة
Rotary Ovens



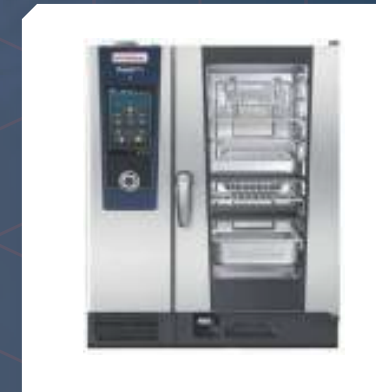
أفران هوائية
Convection Ovens



الأفران التجارية
Commercial Ovens



أفران طوابق
Deck Ovens



أفران كوميبي
Combi Oven



أفران سير
Conveyor Ovens



حماسة مكسرات
Nut Roaster



فرن بيتزا نابولي
Napoli Pizza Oven



مايكرويف
Microwave

معدات المشروبات الباردة والساخنة

في هايس، نوفر مجموعة متكاملة من معدات إعداد المشروبات الباردة والساخنة التي تلي متطلبات المقاهي، المطاعم، الفنادق، وعربات البيع المتنقلة. من القهوة إلى العصائر والثلج، نوفر أجهزة عالية الأداء لضمان سرعة التحضير، الجودة، والموثوقية في الخدمة اليومية.

Hot & Cold Beverage Equipment

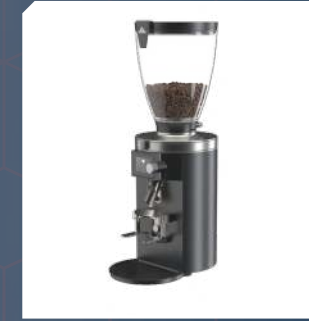
HICE provides a comprehensive selection of hot and cold beverage equipment, tailored for cafés, restaurants, hotels, and mobile service units. From coffee to juice and ice, our machines are built for speed, quality, and reliability in daily operations.



غلايات مياه
Water Boilers



مكائن شاي
Tea Machines



مطاحن قهوة
Coffee Grinders



مكائن قهوة
Coffee Machines



خلاطات
Blenders



عصارات فواكه
Fruit Squeezers



برادات عصير
Juice Coolers



مكائن صانعة الثلج
Ice Maker Machines



محضرة القهوة المقطرة
Drip Coffee Maker



مكائن ايس كريم
Ice Cream Machine



حامل أكواب
Cup Holder



اجهزة الشوكولاتة الساخنة
Hot Chocolate Machine

منتجات الستانلس ستيل

تصنع هايس مجموعة واسعة من منتجات الستانلس ستيل المخصصة للمطابخ التجارية والمراكز الإنتاجية، تجمع بين المتانة العالية والتصميم الصحي والعملي. ضُممت هذه المنتجات لتحقق الاستخدام المكثف وتوفير حلول مثالية للنظافة، التخزين، والتجهيز.

Stainless Steel Products

HICE manufactures a wide range of stainless steel products tailored for commercial kitchens and production facilities. Our stainless solutions combine durability, hygiene, and smart functionality — built to withstand heavy-duty use while ensuring cleanliness, storage efficiency, and safe preparation environments.



غسالات صحن كهربائية
Electrical Dishwasher



مغاسل ستانلس ستيل
S/S Sinks



طاوالت ستانلس ستيل
S/S Tables



طاولة طعام
Dining Table



خزانات ستانلس ستيل
S/S Cabinet



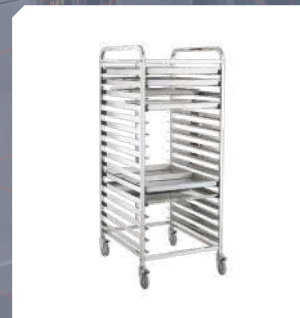
مداخن ستانلس ستيل
S/S Hood



مغاسل يد ووحدات تعقيم
Hand sinks and hygiene units



أحواض غسيل ستانلس ستيل
S/S Wash Sinks



تروليّات ستانلس ستيل
S/S Trolley



صفايات ستانلس ستيل
S/S Liner Floor Drain



عربات خدمة ستانلس ستيل
S/S Cart Kitchen Serving Trolley



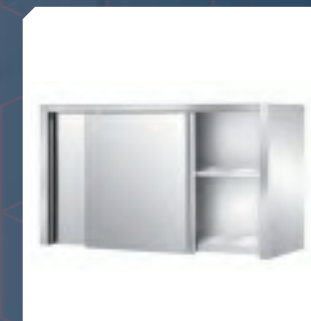
أرفف ستانلس ستيل و كروم
S/S & Chrome Shelves



حاوية نفايات
Waste Bin



أبواب ستانلس ستيل
Stainless Steel Doors



دولاب جداري
Wall Cabinet



مصائد زيت
S/S Grease Trap



أدوات المطبخ والبوفيهات

توفر هايس مجموعة متكاملة من أدوات المطبخ والبوفيهات المصممة لتسهيل عمليات التقديم والتحضير وتنظيم العمل في بيئات الخدمة السريعة. تتميز منتجاتنا بالجودة والعملية وتناسب الاستخدام اليومي في الفنادق، المطاعم، وخطوط البوفيه المفتوح.

Kitchen & Buffet Utensils

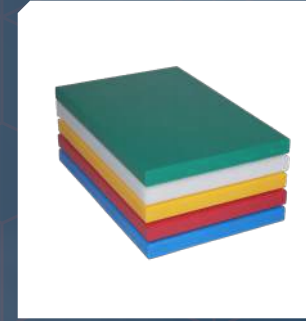
HICE offers a complete range of kitchen and buffet utensils designed to streamline preparation, service, and organization in fast-paced food environments. Our tools are built for durability and convenience, making them ideal for daily use in hotels, restaurants, and buffet service lines.



موزعات عصير وكورنفلكس
Juice & Cereal Dispenser



سخانات بوفيه
Chauffing Dishes



ألواح تقطيع
Cutting Boards



حاويات ملاعق وبهارات
Cutlery & Spices Holders



موازين طعام
Food Scales



صواني ستانلس ستيل
SS GN Pans



صواني ستانلس ستيل
Stainless Steel Trays



ضغاطات وموزعات صوص
Sauce Pump Dispensers



ماكينة شفط الهواء
Vacuum Sealing Machine



ماكينة تغليف أكواب
Cup Sealing Machine



فلتر وأجهزة الزيت
Oil Filters & Devices



معقمات سكاكين
Knife Sanitizers



غرف التبريد و التجميد

نوفّر في هايس غرف تبريد وتجميد مصممة بكفاءة عالية للحفاظ على المنتجات في درجات الحرارة المثالية، مع مراعاة أعلى معايير السلامة والجودة، وبحلول مخصصة تناسب المطاعم، الفنادق، والمخازن المركزية.

Cold Rooms

At HICE, we provide high-efficiency cold and freezer rooms designed to maintain products at optimal temperatures, ensuring top safety and quality standards with customized solutions for restaurants, hotels, and central warehouses.



غرف التبريد
Cold Rooms



غرف التبريد كبيرة
Large Cold Rooms



لوحة تحكم
Control Panel



مروحة المبخر
Evaporator Fan



وحدة تبريد
Cooling Unit



ألواح عزل
Sandwich Panel

Consultation & Engineering

Tailored Planning for High Operational Performance At HICE, we believe that every successful kitchen starts with a smart plan. We provide professional consulting and engineering services aimed at transforming your vision into a highly efficient workspace. Whether you're launching a new restaurant or upgrading an existing kitchen, our team delivers planning solutions built around real operational needs.

We design with the future in mind to ensure flow, efficiency, and regulatory compliance before the first piece of equipment is ever installed.

تشمل خدماتنا Our Services Include

On-site assessments
& workflow analysis



زيارات ميدانية
وتحليل سير العمل

Custom 2D & 3D
kitchen designs



تصميمات مطابخ
مخصصة 2D و 3D

Menu-driven
engineering logic



هندسة معتمدة
على نوعية المنيو
وأسلوب التشغيل

Compliance with
local safety and
hygiene regulations



توافق تام مع لوائح
السلامة والصحة المحلية

Full support from
concept to execution



دعم كامل من
الفكرة حتى التنفيذ

الاستشارات الهندسية والتصاميم

تخطيط مخصص لأداء تشغيلي عالي في هايس، نؤمن أن كل مطبخ ناجح يبدأ بخطة ذكية. نقدم خدمات استشارية وهندسية احترافية تهدف إلى تحويل رؤيتك إلى مساحة عمل عالية الكفاءة. سواء كنت تطلق مطعمًا جديدًا أو تطوّر مطبخًا قائمًا، يقدم فريقنا حلول تخطيط مبنية على الاحتياجات التشغيلية الحقيقية.

نصمّم بحلول المستقبل في الاعتبار لضمان الانسيابية، والكفاءة، والامتثال التنظيمي قبل تركيب أول قطعة معدات.

Equipment & Custom Fabrication

**Designed for performance.
Built to last.**

At HICE, we design and supply kitchen equipment tailored to your operational needs. Through our local factory and dedicated warehouses, we offer Saudi-made solutions that meet international standards in safety, durability, and performance. From full hot or cold lines to custom stainless steel and freezer rooms — we deliver reliable systems built for daily efficiency.

تشمل خدماتنا Our Services Include

Saudi-manufactured equipment tailored for commercial use



معدات تجارية مصنّعة محلياً بجودة عالية

Cold room & freezer room solutions built to size



غرف تبريد وتجميد مصممة حسب الأبعاد المطلوبة

Custom stainless steel fabrication(sinks, tables, hoods, shelving)



تصنيع ستانلس ستيل مخصص (أحواض، طاولات، شفاطات، رفوف)

Fire suppression and water filtration systems



أنظمة مكافحة الحريق ومعالجة المياه

Fast delivery through ready-to-ship inventory.



توصيل سريع من خلال مخزون جاهز للتوريد

توريد وتصنيع المعدات

مصممة للأداء. مصنّعة لتدوم.
في هايس، لا نكتفي بتوريد المعدات بل نصممها لتلبي احتياجات طبخك الفريدة. من خلال مصنعنا المحلي والمستودعات الخاصة بنا، نوّفر معدات مطابخ سعودية الصنع بجودة عالية تتوافق مع المعايير الدولية في السلامة، المتانة، والأداء. سواء كنت بحاجة إلى خط طهي ساخن أو بارد كامل، غرفة تجميد مخصصة، أو تجهيزات ستانلس ستيل حسب المقاس نقدم لك حلولاً موثوقة تتماشى مع التشغيل اليومي لمنشأتك.

After-Sales & Maintenance Services

Support that goes beyond installation. Our commitment does not end when the equipment is delivered it is just the beginning. At HICE, we ensure your kitchen stays running efficiently through ongoing support, scheduled maintenance, and rapid response when it matters most.

Whether you're running a small café or managing multiple branches, HICE has a solution that keeps your equipment running smoothly.

باقات الصيانة Our Packages

HICE Command

مصممة للمطابخ واسعة النطاق التي تحتاج إلى تغطية شاملة ومكثفة.
For large-scale kitchens requiring maximum coverage

HICE PLUS

خيار مثالي في مرحلة النمو متوسطة السرعة.
Ideal for growing mid-sized operations

HICE PRO

المعيار المهني للعمليات ذات المتطلبات العالية.
The Professional Standard for Demanding Operations

HICE FLEX

دعم قابل للتوسع يواكب نمو المطابخ الناشئة.
Scalable Support for Growing Kitchens

خدمات ما بعد البيع والصيانة

لا ينتهي التزامنا عند تسليم المعدات بل يبدأ من هناك. في هيس نضمن بقاء مطبخك يعمل بأعلى كفاءة من خلال الدعم المستمر، زيارات الصيانة المجدولة، والاستجابة الطارئة السريعة عندما يكون الأمر مهمًا.

سواء كنت تدير مطعم، مقهى أو شبكة فروع، لدينا الباقة التي تحافظ على معدّاتك في أفضل حالة.

HICE Care Portal

With the HICE Care Portal, you get a personalized, secure platform to monitor your kitchen maintenance and equipment performance anytime, anywhere .

Visit Reports



Reports Access detailed records of each maintenance visit, including performed tasks, technician notes, and recommendations..

Upcoming Schedules



Stay informed about your next preventive or emergency maintenance visits all in one organized view.

Equipment Health Status



Track the condition of your key kitchen systems and receive early alerts when performance drops or issues arise.

Actionable Recommendations



Get smart suggestions based on real usage data to improve reliability and plan ahead for replacements or upgrades.

Documents & Records



Easily download invoices, reports, and your full maintenance history.

Direct Support Access



Open support tickets and chat directly with your assigned HICE engineer.

لوحة تحكم هابيس

رؤية شاملة. تحكم كامل. من خلال لوحة تحكم هابيس، ستحصل على منصة آمنة مخصصة لمتابعة حالة صيانة مطبخك وأداء المعدات في أي وقت ومن أي مكان.

تقارير الزيارات



الوصول إلى سجلات مفصلة لكل زيارة صيانة، تشمل المهام المنفذة، ملاحظات الفني، والتوصيات.

الزيارات القادمة



ابق على اطلاع بجداول الصيانة الوقائية أو الطارئة من خلال عرض موحد وسهل

حالة المعدات



تتبع أداء أنظمة المطبخ الرئيسية وتلقي تنبيهات مبكرة عند انخفاض الأداء أو ظهور مشاكل.

توصيات قابلة للتنفيذ



استلم اقتراحات ذكية مبنية على بيانات الاستخدام الفعلي لتحسين الاعتمادية والتخطيط للاستبدالات المستقبلية.

الوثائق والسجلات



تحميل الفواتير والتقارير وسجل الصيانة الكامل بكل سهولة.

الدعم الفني المباشر



افتح تذاكر الدعم وتواصل مباشرة مع المهندس المسؤول عن منشأتك في هابيس.

كل ما تحتاجه في مكان واحد.
ليست مجرد صيانة — بل راحة بال مدعومة
بالتحليل والدقة.

Everything You Need, One Place
More than just maintenance it's peace of mind
powered by insight and precision

Why HICE?

At HICE We Never Compromise on the quality of our Products & after Sales Service. In HICE, exceptional customer service is not just a policy, it's our way of life.

2 Year Warranty with Fast Support

Peace of mind backed by responsive technical service.

Precision-Driven 3D&2D Engineering Designs

Tailored layouts that maximize performance and space efficiency.

Smart Pricing That Matches Real-World Operations

Practical solutions priced for real kitchen needs, no inflated costs.

Unmatched Service Network Across the Kingdom

From coast to coast, our technicians are always nearby and ready to serve.

Advanced Stainless Steel Manufacturing

Locally produced, globally trusted engineered for durability and hygiene.

Top-Tier Global Equipment in Local Stock

Immediate availability of premium brands no long waits, no compromises.

لماذا نحن

في هيس، لا نتنازل أبدًا عن جودة منتجاتنا وخدمة ما بعد البيع. في هيس، خدمة العملاء المتميزة ليست مجرد سياسة، بل هي أسلوب حياتنا.

ضمان سنتين ودعم سريع

راحة بال مدعومة باستجابة فنية موثوقة.

تصاميم هندسية دقيقة

مخططات ذكية تعزز الأداء والمساحة.

تسعير واقعي

حلول عملية دون تكاليف مبالغ فيها.

شبكة صيانة واسعة

تغطية سريعة في جميع مناطق المملكة.

معدات عالمية جاهزة محليًا

توفر فوري بدون انتظار.

تصنيع محلي بجودة عالمية

مصنعة لتحمل أقصى ظروف التشغيل مع التزام كامل بالمعايير الصحية.



شركائنا Our Partners

الشراكات القوية هي أساس الجودة. لهذا السبب، نحرص على اختيار شركائنا بعناية فقط الأفضل في هذا المجال لضمان أن كل قطعة معدات نخدمها تلبي أعلى المعايير العالمية.

نفخر بالتعاون مع علامات تجارية موثوقة، محلية ودولية، في المجالات التالية:

- معدات الطهي
- أنظمة التبريد والتجميد
- خطوط غسيل الصحون
- معدات المخازن والمشروبات

We believe that strong partnerships are the foundation of quality.

That is why we carefully select our partners only the best in the business to ensure every piece of equipment we service meets the highest standards.

We proudly work with trusted local and international brands in:

- Cooking Equipment
- Cooling & Freezing Systems
- Dishwashing Lines
- Bakery & Beverage Equipment

التوصيل والتركيب إلى كافة أنحاء المملكة Nationwide Delivery & Installation Across Saudi Arabia

نحن في هايس نؤمن بأن الخدمة لا تتوقف عند البيع.

نوفّر خدمة التوصيل والتركيب إلى جميع مناطق المملكة العربية السعودية عبر فريقنا الفني المحترف، لضمان تشغيل معدّاتك بالشكل الأمثل من اليوم الأول. سواءً كنت في مدينة كبرى أو منطقة نائية، نصل إليك بكفاءة وسرعة.

At HICE, we believe service doesn't end with the sale.

We provide delivery and professional installation to all regions across Saudi Arabia, ensuring your equipment is fully operational from day one — wherever you are.



تغطية شاملة لجميع المناطق والمدن
Full coverage across all Saudi regions

تركيب احترافي على أيدي فنيين معتمدين
Professional on-site installation

مواعيد تسليم مرنة وسريعة
Flexible and fast delivery scheduling

فحص وتشغيل أولي عند التسليم
Initial testing & commissioning

دعم فني مباشر بعد التركيب
Ongoing technical support

Our Work

أعمالنا



تواصل معنا Get in Touch

سواء كنت بصدد إنشاء مطبخ جديد أو تطوير مطبخ قائم، نحن هنا لدعمك من الاستشارات والتوريد إلى خدمات ما بعد البيع طويلة الأمد. دعنا نبني معًا مطبخًا يدوم.

Whether you're building a new kitchen or upgrading an existing one, we're here to support you from consultation and supply to long-term service. **Let's build something that lasts.**



+966 56 059 0015



HICESA.COM



INFO@HICESA.COM



٢٦٦٢ شارع الكيال، حي الروضة، الرقم الإضافي ٨٠٣٩، الرمز البريدي ٢٣٤٣٥، جدة، المملكة العربية السعودية

2662 AL KAYYAL STREET, 8039 AR RAWDAH DIST, POSTAL CODE 23435, JEDDAH, KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Thank You

We value every opportunity to build lasting partnerships. Your interest means a lot to us and we look forward to delivering service that exceeds expectations.

Let's build kitchens that perform and relationships that last.

 **HICESA.COM**

شكراً لكم

نقدّر كل فرصة لبناء شراكات طويلة الأمد. اهتمامكم محل تقدير كبير لنا، ونتطلع إلى تقديم خدمة تتجاوز توقعاتكم. دعونا نبني معاً مطابخ تؤدي بكفاءة وعلاقات تدوم.

HICESA.COM 



لحلول المطابخ التجارية

COMMERCIAL KITCHEN SOLUTIONS



HICESA.COM