

2024中国第32届上海全自动智能炒菜机/智能煮面机/智能油炸炉展览会【上海虹桥国家会展中心】

产品名称	2024中国第32届上海全自动智能炒菜机/智能煮面机/智能油炸炉展览会【上海虹桥国家会展中心】
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

去年的HOTEX酒店与餐饮展上，我们见证了新餐饮时代的来临。

传统厨房面临的“三高一低”魔咒，即房租高、人力成本高、食材高、毛利低的局面，在如今智能化的餐饮设备面前，得到了极大程度的解决。智能烹饪设备也在不断细化，如：全自动智能炒菜机、智能煮面机、智能油炸炉……甚至，连普通的“敲蛋”、“剥壳”动作，都可以交给设备来完成，极大地提升了餐饮出品的标准化率，也大幅提高了出品效率。高效的厨房设备不仅提高了生产效率、缩短等待时间，更能将前台与后厨有效分离，使厨师更能专注于烹饪创意和品质，客人的体验更好。餐饮设备的降本增效，不仅局限于传统厨房，更是“卷”到了新茶饮界。“奈雪的茶”应用的自动制茶机，上接茶桶下连果汁瓶，冰柜保温，可全自动一键式清洗处理；支持多种物料如茶汤、果汁、果酱、奶基底等，顾客下单后只需要将相关二维码扫码进机器。出品一杯茶饮，最快仅需6秒。餐饮设备的迅猛发展已经渗透到中餐、西餐、烘焙、茶饮等各个行业。不只奈雪，很多国内的餐饮连锁品牌，那看似神乎其技的出品效率，都和它们背后数智化餐饮设备的应用密不可分。

把握行业动向，

HOTEX 3月见！

餐饮设备的发展迅猛，几乎每年都有不同的趋势。面对不断变化的市场需求，如何紧跟时代发展，把握餐饮业的潮流趋势？2024年3月27-30日，HOTEX上海国际酒店及餐饮业博览会将在上海浦西虹桥·国家会展中心盛大举办，作为颇具影响力的大型酒店及餐饮展览会，HOTEX吸引了来自世界各地的酒店、餐饮企业和专业人士参加，共同探讨行业内的创新发展和合作机会。在本次展会上，厨房设备与用品板块将继续邀请国内zhiming厂商，携它们的拳头产品、首发新品参展，产品涵盖洗消设备、制冷设备、厨房环保设备、中央厨房设备等等，品类齐全，助力您一站式打造智能定制化厨房！美得彼

- 展位号：3C10 -

美得彼Middleby (NASDAQ: MIDD) 是一家quanqiulingxian的商业厨房设备、民用厨房设备、食品加工与处理设备的制造商。美得彼中国集团成立于2000年, 拥有青岛、珠海两大生产基地, 总部位于上海, 主要负责在中国的研发、生产、市场销售以及售后服务工作。在过去的20多年, 美得彼中国集团已经服务了数百家餐饮行业的zhiming品牌并建立了良好的市场形象。

- Jospers西班牙国宝级碳烤炉 -

Jospers Combo是两个烤炉系统的完美结合:经典Jospers封闭式木炭烤箱和巴斯克烤架的传统开放式烤架整合在一个设备中。50多年来, Jospers不断的研发技术和创新设备, 为餐饮业提供专业的服务。Jospers将传统的烤架与烤箱, 通过创新的设计理念结合在一台设备当中, 并通过这款设备烹饪出美味诱人的烧烤食物。多用于:酒店、餐厅、咖啡厅。牛排馆、啤酒餐厅、酒吧、咖啡吧、传统餐厅、gaoji餐饮...并都给予了很高的评价。

- [Mercury](#)厚镀铬重型扒炉-美得彼

Mercury台式电扒炉外观简洁大方, 操作方便安全, 高端前卫的不锈钢材质感, 给予客户高品质的烹饪体验。大面积的烘烤扒板与大功率发热管所提供的充足热源, 让器具在烹饪更多的食物的同时, 能迅速高效均匀的烘烤食物;再配以可调温控器, jingque的控制每一块食物的烹饪温度, 从而保证每一块食物的口感。瑞仙

- 展位号：3C12 -

[RATIONAL](#)

莱欣诺中国是全球发展迅速的RATIONAL莱欣诺子公司之一, 成立于2007年, 专注于中国市场超过15年, 拥有业内强大的中餐知识, 更了解中国用户的需求, 每年为超过1000个中国厨房提供全球先进的技术与优质的服务。自公司成立以来, 我们只有一个目标——为用户提供强大的收益。

RATIONAL 莱欣诺在本次展会中将携商用厨房新标准iCombi Pro膳酷盛和创新烹饪方式引领者iVario Pro亮相。iCareSystem AutoDose集成式自主清洁系统为您带来全新清洁体验。

- iCombi Pro膳酷盛 -

从酒店和餐厅的前台烹饪到学校、食堂、养老院的集体餐饮服务。适合烹饪少量和大量食物。可生产30到3000份餐食。从超市到gaoji餐厅。您可以在这里找到符合您的愿望、需求和期望的iCombi Pro膳酷盛。您的投资。让您高枕无忧。节省运行和维护成本, 减少除垢工作。使用寿命长。因此这是一项令人放心的安全投资。操作简单。适合每个人。直观、可个性化设置、可联网——这就是iCombi

[磷酸盐](#)

, 记录HACCP数据。一切都为了确保卫生安全。十分轻松。高效的工作流程。专为您的团队而设计。烹

饪时间、烹饪过程——一切运行无误。夜间烹饪、混合装料，确保标准化品质。出色的烹饪结果。专为您的客人准备。所有装料层上的食物都色泽鲜亮、咬劲适中、烹饪均匀、保留所有营养和维生素——每次烹饪都是如此，每次烹饪都能达到zuijia品质。节省时间。您的时间。减少压力、高效工作、提高生产力、可靠运营——iCombi Pro膳酷盛能够满足所有要求。- iVario Pro -只需一台设备就能完成煮、煎、炒、炸。速度快达4倍，省电多达40%。因此iVario能够取代大量的传统厨房设备。例如灶台、汤锅、平底锅、电炸锅、高压锅和保温汤池。已成为餐馆的烹饪前准备工作和按菜单点餐服务中bukehuoque的设备。iCooking Suite 智能烹饪——可靠的烹饪结果iVarioBoost 智能加热技术——火力强劲和精准iZoneControl 智能加热区域管理——有效的灵活性

高达/英联斯特

- 展位号：3C20 -

高达食品设备有限公司和英联斯特(广州)餐饮设备有限公司，隶属于ITW集团食品设备领域。

高达食品设备有限公司旗下拥有品牌[HOBART](#)

(霍巴特)和FOSTER(霍施特)两dapinpai。作为商用洗碗机领域较早的专业制造商，HOBART核心技术研发基地在德国。1995年，公司率先将霍巴特品牌引入中国，在天津成立亚太地区生产和研发中心，为中国的消费者提供洁净、健康的保障。

英联斯特(广州)餐饮设备有限公司位于中国广东省广州市,是中国yiliu的商业厨房设备生产制造企业,也是中国西餐燃气设备标准首家起草单位,拥有JUSTA(佳斯特), COOKMASTER喜玛特和新粤海等品牌。公司旗下主要产品有wanneng蒸烤箱、组合炉和保温餐车等烹饪设备,致力于为快餐连锁、食堂、酒店、西餐、休闲餐厅和中餐等各类餐饮企业提供专业的商用厨房解决方案。

- JUSTA佳斯特触摸版40盘燃气wanneng蒸烤箱 (JO-G-T202) -JUSTA佳斯特触摸版40盘燃气wanneng蒸烤箱 (JO-G-T202) 可存储上千个分15段烹饪的专业菜单,实现标准化大师级烹饪,轻点触摸屏可轻松切换烹饪模式,全面实现中餐的蒸、烤、焖、炖、焗、煎等各类烹饪方法,解放人力。根据不同的需求选择不同层数的wanneng蒸烤箱进行批量烹饪,既满足个性化的烹饪需求,也能满足大型宴会大批量配餐需求。采用全预混燃烧方式,燃烧充分,效率高,节能环保,有效解决电力不足地区的供能问题。- HOBART霍巴特洗碗机FTC-W触摸屏宽体式长龙机 -HOBART霍巴特洗碗机FTC-W触摸屏宽体式长龙机,适用于酒店,餐厅,员工食堂,中央厨房等中高端场所,可清洗托盘、碗、碟、杯子、刀、叉、调羹等餐具。清洗量大,配备高效除渣模块,减少人工预处理环节,降低企业运营成本;清洁能力强,无级变频调速,适合不同清洁程度的餐具清洗,高效卫生;触摸屏和触摸按钮,双操作界面,智能清洗变得更加简单可控;10寸触摸屏,机器运行状态更加直观,丝滑操作触手可及,一切尽在掌控;为延伸拓展物联网功能做基石,商用厨房集中控制可以预见。

创绿

- 展位号：3C25 -

GRENNARK创绿,中国下排风铁板烧诞生地,打破行业“从无到有”的格局,成为铁板烧设备国家行业标准起草者。深耕行业30年,拥有“创绿巨轮”铁板烧和“创绿欧匠”烤炉两dapinpai,产品覆盖各种商用铁板烧和烤炉设备,并通过ISO9001、CE、RoHS等多项国内外认证。创绿开创商厨智能烹饪新品类,

为餐饮企业效率革命的新时代铺平道路。合作客户包括：亚特兰蒂斯，希尔顿，香格里拉，万豪，喜来登，西贝，木屋烧烤，赤板亭，探鱼，烤匠，盒马生鲜.....

- 创绿巨轮指挥家系列铁板烧 -

板烧如艺，匠心科技，将精湛的工艺与烹饪的艺术融为一体，带给食客美好一刻，尽享板烧“交响乐”。开创行业智能烹饪前沿科技，凝练30年匠心与智慧，为铁板烧行业及市场演奏新的乐章。- 创绿欧匠数控电能烤鱼炉 -

创绿欧匠智能烤鱼炉采用精准数控技术，烤制过程不用翻面，无需专人值守，快速出品，6-8分钟即可烤熟一条鱼。节能环保，出品统一，外皮焦香，鱼肉鲜嫩，口感jijia，是各大烤鱼品牌都在用的烤鱼设备。

酒总

- 展位号：3C26 -

上海海克酒店设备制造有限公司，品牌海克HECMAC。是一家集研发、生产、销售、售后为一体的商用厨房设备制造商，2011年列入高新技术企业。

公司占地面积25000平方米，现有厂房20000平方米，拥有各类专业生产设备10余台套，职工260多人，gaoji工程师15人。

创立伊始，就将“自主研发、技术创新”作为今后的发展方向，秉承“以人为本，科技为先，质量第一”的宗旨，使上海HECMAC(海克)发展成为一家专业制造餐饮设备的生产企业。在产品研发、生产过程中，始终注重科技理念和环保意识的相互结合。HECMAC(海克)主营中餐烹饪设备、西餐烹饪设备、保温设备、水饮设备、制冷设备、不锈钢设备六大类，数百种不同规格、品种的不锈钢商用设备。

本公司自主研发的节能开水机系列等产品获得国家知识产权局颁发的多项专利、认证。先后获得UL, DOS-UL质量管理体系认证和、ETS、NSF, CCS、CQC、国家质量监督检验检疫总局、国家卫生部、国家质量认证中心、上海市科学技术委员会等多个部门和认证机构颁发的资质证明。

HECMAC以上海为中心，全国各大城市设有分支机构及售后服务办事处，遍布全国的服务网点，公司内部实行网络化管理，能够实现对客户需求的迅速响应，提供高效、专业的设备服务。

- 精灵开水机 -

- 射频解冻炉 -- wanneng蒸烤箱 --微波蒸烤箱 -

佳迈

- 展位号：3G05 -

我们是一家从事餐饮设备的德guoqi业，始创于2004年。集研究开发，品质控制，方案设计，市场推广，网络营销，售后服务等多功能为一体，销售产品覆盖整个酒店和餐厨设备用品。我们公司整合欧洲，中国大陆和中国台湾的资源，为广大的酒店，饭店，咖啡厅，烘培店，超市和便利店从业者提供物美价廉的产品和专业的服务。我们提供所有的餐饮设备，从餐具到洗碗机，再到带有安卓控制面板的wanneng蒸烤箱!我们还为客户提供量身定制的餐饮解决方案和技术现场服务，因为客户的个性化需求是我们所关心的。公司拥有完善的质量管理和认证体系，通过TUV和ISO9001质量管理体系认证。我司产品具备CE，RoHS，LFGB等认证。我们的目标始终是超越您的期望，可持续性对我们来说也很重要。我司不断进步和扩大，现在是欧洲餐饮设备和厨房用品市场的lingdao者。

- KG700ND -

产品尺寸：740*830*2010

容积：440L

功率：305W

温度：-2~8

制冷剂：R290

磁性密封条将冷空气留在室内。弧形内胆，便于清洁。自动回弹门；可调节脚或脚轮；配有锁和钥匙、LED灯；自动除霜，节能低噪。整机不锈钢，加厚发泡层。

星崎

- 展位号：4.1B15 -

星崎集团于1947年成立于日本名古屋市。经过了数十年不懈地进取和挑战，星崎已经成长为一个以全自动制冰机、商用冷柜等为主要产品的，品线已经延伸到厨房设备方方面面的综合制造型全球企业集团。

- 星崎方冰制冰机 -

作为星崎经典产品，星崎方冰制冰机所制的冰块凭借其颗粒分明且不易融化的优势，常年在咖啡行业备受好评，本次展会将为您带来全新升级款制冰机。而另一款经典产品—星崎全自动出冰系列制冰机首次国产化，亦将在本次展会隆重亮相。更有多款未上市新品提前亮相星崎展台。

- 星崎碎冰自动出冰机 -

冰山松洋

- 展位号：4.1D10 -

冰山松洋冷链（大连）股份有限公司于1994年1月成立，创始于大连三洋冷链有限公司，传承于松下冷链（大连）有限公司。2023年7月5日，公司正式更名为冰山松洋冷链（大连）股份有限公司，是大连冰山集团出资子公司。占地面积14.9万平方米，近1500名员工。公司分别在大连和武汉建立有生产基地，其中大连4个工厂、武汉1个工厂。拥有1个研发中心，6大营销中心，23个营销机构，1个能效标识能源效率检测实验室和1个辽宁省博士后实践创新基地。

本次展会冰山松洋将携立式冷冻冷藏双温柜 & 立式冷柜、奶茶机等产品亮相。

- 立式冷藏冷冻双温柜 -- 立式冷柜 -

净平环保：科技赋能油烟净化

- 展位号：5.1K21 -

净平环保是一家集研发、生产、销售为一体的专业环保设备生产企业,是国家标准《公用厨房排烟通风系统技术规程》的编制单位之一,也是全国极具规模的油烟净化设备供应商之一,主要生产油烟净化一体机和油烟净化器等产品。

公司投资上亿元购地建设45000平方米的现代化工厂、重金购置大量先进的数控激光切割机、数控冲床、折弯加工中心、焊接机器人等先进智能生产设备，建立油烟净化一体机、净化器等多条先进流水生产线。目前公司总人数达到300余人，其中研发、技术、管理性人才占总人数的30%以上。自成立以来一直不断地发展创新，研发出多款先进的油烟净化设备，得到了全国各地数10万用户的yizhihaoping。

先后获得了环境管理体系认证、质量管理体系认证、职业健康管理体系认证、能源管理体系认证、中国环境保护产品 (CCEP) 认证、中国环境标志 (II 型) 产品认证、中国环保产品 (CQC) 认证、能源管理体系认证、知识产权管理体系认证、十星级售后服务认证等多项证书，并获得国家专利 60 多项。

公司秉承“品质求生存、创新求发展、合作共赢”的经营方针，响应国家“绿水青山，就是金山银山”的环保理念造福人类。产品已立足中国市场面向全球销售，现已出口到马来西亚、新加坡、印度、越南、德国、意大利等多个国家。

- 13型光蓝油烟净化一体机 -

13型光蓝油烟净化一体机。采用五级净化原理，净化效率98%。低空直排，室外无需安装管道，低噪音，节能省电。特制耐高温风机经久耐用，纳米镀膜UV高效去除异味，免清洗专利油烟拦截器降低维护频率，创新升级高低压电场净化效果显著，自主研发智能控制系统您的设备管家。

- 13型光蓝Pro油烟净化一体机 -13型光蓝Pro油烟净化一体机，采用八级净化原理，净化率99%。室内直排，无需安装管道，通风良好，且供纯电加热炉具的厨房使用。该设备采用空调级高效热交换器降温，自动控温，最高降温至30 左右，确保一体机在不间断的工作状态下，厨房环境能长期维持在适宜的温度。

翔鹰

- 展位号：5.1D31 -浙江翔鹰中央厨房设备公司是专业从事大型供餐中心、食品工厂、企事业单位、高等院校食堂、社会集团供餐、高中档酒(饭)店等中央厨房设备的策划、设计、制造及安装工程的厂家，是行业内最大智能央厨装备制造企业，是国家高新技术企业、小巨人企业、专精特新企业、科技创新企业、浙江省精品企业、宁波市工程技术中心。目前拥有3个大型现代化的生产基地，近2000多个规格品种的研发生产能力。- 无人智能燃气米饭线 -是目前shijielingxian的全自动无人智能化米饭生产线，采用日本原装进口可编程控制器，整条生产线应用自动控制系统从大米计量到米饭扒松、米饭锅清洗全过程智能化控制，自动检测故障、节能高达30%，获18项国家专利；广泛应用于米饭生产量大、作业时间长、米饭质量标准要求高的场所。- 全自动炒菜锅 -1、采用国际先进智能系统，PLC自动控制,内存多道菜谱；2、自动调节温度,火力大小可调；3、自动搅拌炒制,自动出料；4、可机械化、标准化、工业化连续生产作业；5、广泛应用于各种菜品烧制、餐饮饭店、食品加工等。- 安全高压蒸煮锅 -功能特点：1、以蒸汽(燃气)为能源，采用国外先进技术，进口燃烧机；主要零部件均为进口品牌；2、锅体内部采用密封形成药理容器，最高压力可以达到0.2Mpa(温度可以达到130°)，能快速对食物进行烹饪；3、各道防护装置和牢固的安全机构，可以确保设备安全可靠，坚固耐用；4、我公司生产的压力锅不仅可以快速烹饪食物而且可以对食物进行灭菌处理；5、内外锅体均采用加厚不锈钢304板一次模成型，安全、卫生；6、自动化控制，全不锈钢制造，外观豪华，无死角，易清洗，完全达到食品卫生要求。- 大型全自动叶菜净菜清洗线 -主要特点：采用多道涡流强力水流冲浪、翻转、高压喷淋清洗，振动沥水、可配毛刷辊去毛除渣，冰水冷却保等组；速度快，产能大，出产蔬菜更清脆，鲜度更好，保存期更长。清洗能力强，清洗彻底且不损伤蔬菜，整条清洗线采用SUS304不锈钢制造及全不锈钢食品级输送网带，符合国家食品卫生标准。

HOTELEX上海展诚邀您来！

由上海博华国际展览公司主办的行业biaogan品牌展会—2024HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会，即将在2024年3月27日-30日在上海浦西·

虹桥@国家会展中心举办。[点击进入预登记链接](#)

作为全球酒店和餐饮业的caigou殿堂，HOTELEX上海展深耕酒店及餐饮产业链30余年，已积累超80万买家资源。本次上海展作为HOTELEX展会的2024年首秀，即将开拓更广阔的市场空间。

我们诚挚邀请您参与本次盛会，把握餐饮时代的脉搏，迎接市场的变化，感受潮水的方向！