

# 2024成都酒店制冷设备展【2024中国（成都）商用冷柜冰箱及制冰机展览会】

产品名称	2024成都酒店制冷设备展【2024中国（成都）商用冷柜冰箱及制冰机展览会】
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

据国家统计局发布新数据显示，2021年5月，全国餐饮收入3816亿元，同比增长26.6%；限额以上单位餐饮收入924亿元，同比增长40.8%。2021年1-5月，全国餐饮收入17789亿元，同比增长56.8%；限额以上单位餐饮收入4035亿元，同比增长64.2%。

2021年上半年，餐饮市场的持续回暖，给餐饮从业者带来了新的发展空间，同时，人力成本的不断升高，考验餐饮人不断优化运营模式提升效率。以“技术驱动”的厨房革命也越来越成为餐饮品牌发展的趋势。

01

### 新科技赋能餐饮后厨革命

在餐饮业不断加速品牌化、连锁化的过程中，门店快速扩张使得在后厨从清洗、切配到烹饪、传菜等各个环节的落实都需要大量人手。但受到“招工难”以及人力成本构成整体较高等因素影响，餐饮生产结构的变革也是大势所趋。

可以看到，得益于如今可用于后厨的食材处理设备如自动洗菜机、切菜机、切肉机，餐具清洗设备如洗碗机、烘干机等，以及可用于大厅传菜或是后厨配菜的传菜机器人、智能化机械臂等应用，餐饮生产体系中的一些简单、重复性操作正走向“机器人”。这样不仅能有效适配人工，还能整体提升生产效率。

。

据悉，像巴奴火锅、海底捞等火锅品牌近年来就不断尝试以新技术赋能厨房生产体系。从智能菜品库到智能配锅机、传菜机器人，到后厨食材加工的智能设备实现配套联动，近乎流水线的生产模式实现自动配菜、传菜、送餐。另外，近年来也有机器人餐厅陆续出现，炒菜机器人、汉堡机器人、冰淇淋机器人、钵仔饭机器人等不仅满足了多样化餐食的灵活生产需求，以科技更贴合地服务于人也正成为现实。

02

## 后厨标准化加速品牌扩张

地方菜系需要进军全国市场，就需要拥有标准化、品牌化的运作能力，这样才能保证口味的稳定性、打入更广的市场。

以“麻辣”“口味重”等标签成为人们认知川菜的主要口味印象，火锅、麻辣烫、串串、烤鱼等品类由于更容易标准化，以巴蜀为中心，不断向外辐射成为全国各地人们互相簇拥的餐饮品类。

在过去，一道菜肴的好坏，完全掌握在厨师的手里，正如“一菜一格，百菜百味”一样，由于缺乏标准，一百个厨师可以做出百种口味。虽然调味品可以解决基本口味问题，但要如何达到原料和配料融合的复合味是个难题！技术往往掌握在少数人手中，而厨房的“传帮带”往往都会“留一手”。

随着中式厨房设备变迁，以及对西方餐饮优点吸取，餐饮经营者逐渐意识问题的关键所在：过分依赖厨师，完全局限了自身的发展。每位经营者都希望店铺发展壮大，形成连锁，但是味道不统一，就会变成“天方夜谭”。

如果通过智能数字设备大数据分析消费者喜好，制定单类菜品原料配比标准，让单类菜品原料配比的标准化，一道菜的出餐时间可远远降低。利用可复制的流程模式，降低了后厨的门槛，厨师独大的局面也将得到有效的平衡。

以火锅品类，巴奴火锅为例，巴奴在产品的标准化，定工序，用技术，配央厨，巴奴12道工序中除了后道工序蝶花装盘是在门店后厨实现，其余11道工序全部在中央厨房统一完成，巴奴加工配送标准化。

在巴奴将slogan升级为“服务不是巴奴的特色，毛肚和菌汤才是”之后，对自己重新定位，立足于产品，之后又舍弃菌汤，聚焦毛肚，巴奴的版本是巴奴毛肚火锅，它的更名也是为其标准化产品代言。

03

## 高效后厨设备聚势出击

### 助力后厨效率提升

面对后厨的进化，科技化及标准化的创新，不断推陈出新的后厨设备将为行业发展打下坚实基础。2021 HOTELEX成都展蓄势出击，在创新发展的浪潮中，为餐饮从业人打造智能化、体系化、交流化平台。

HOTELEX成都展是上海博华国际展览有限公司旗下的HOTELEX酒店餐饮系列展的重要组成部分。HOTELEX酒店餐饮系列展本着立足大上海，布局长三角，粤港澳，京津冀和中西部地区，辐射全世界的经营政策，在西南市场早已开始了逐步开拓。

作为HOTELEX酒店餐饮系列展旗下疫情缓和后的区域展会，HOTELEX成都展打响了“稳定军心”的炮，以『食“链”西南』为主题，顺应市场潮流导向，在国家“打造经济内循环”的号召下，牢牢把握住了西南地区的先机。HOTELEX成都展共计50,000+平米展出面积，10,000+种产品，600+优质展商，15+场精彩活动。观众数量更是从2014年进军西南市场的5,506名到2020年的23,832名！

过去7年间，观众的稳步增长、观展热情有增无减，充分印证了HOTELEX对西南餐饮市场的吸引力。过往取得的耀眼成绩让HOTELEX为西南地区酒店餐饮行业的交流与贸易合作注入了一剂强心针。

第八届成都国际酒店用品及餐饮博览会（2021 HOTELEX 成都展）将于2021年7月8-10日在成都世纪城新国际会展中心举办。2021HOTELEX成都展将保持一贯优质的酒店及餐饮业展会品质，继续以高要求高标准满足市场需求，打造高规格西南地区酒店及餐饮大展。同期举办成都酒店与商业空间博览会、成都健康与休闲展览会、成都国际清洁技术与设备博览会、成都国际烘焙甜点轻餐体验展、SFE成都国际连锁加盟展览会、HOTELEX成都国际咖啡美食文化节日。预计现场将聚集1,200+家展商，举办20+场美食、茶饮咖啡、烘焙甜品、烹饪类餐饮的系列赛事，酒店及商业空间设计及运维专区，生活方式现场体验区等诸多活动和专区。

餐饮设备版块内将涵盖

厨房炉灶、中西厨设备、制冷设备、电磁炉、食品展示柜、冷藏柜、保鲜柜、食品机械、洗碗机、制冰机、铁板烧、热水器、厨用刀具、烧烤火锅设备、环保排风设备等。旨在打造西南部地区、优质餐饮设备，为中高端酒店、餐饮caigou商、经销商提供一站式服务。

部分餐饮设备展商展示

01

上海创绿餐饮设备有限公司

展位号：H2B01

上海创绿企业成立于1992年，是从事铁板烧及烤炉设备的研发生产，并提供一站式解决方案的服务商。

铁板烧品牌“创绿巨轮”自创始人纯手工打造全一台下排风铁板烧，开辟行业之路起，已成为中国铁板烧设备品牌及行业国家标准起草者。烧烤设备品牌“欧匠烤炉”，该系列产品致力于研发健康、高效、标准化的烤炉产品。

产品简介：

皮脆肉嫩，色泽亮丽

德国热风循环加热系统，减少能量物资，口感统一化，减轻厨师劳动强度，突破传统餐厅对大厨的依赖。烤制食材受热均匀，有效锁住食物水分，保持食材原有的口感，表皮金黄酥脆，鲜嫩多汁。一个好炉子，就算替代大师级的厨师。

健康无烟，环保省时

双层隔热，净化油烟，环保健康。内置水循环系统，使炉膛底板降温，烤制食材所产生的油烟被无形净化。开关炉门，自动启动、关闭加热系统，杜绝安全隐患。双层炉体设计，翻倍提升密封性和保温性，有效加快升温速度和烤制速度，极大缩短烤制的时间，增加出品数量，大大提升营业额。

02

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司

展位号：H2C30

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司（广州市花都区新粤海西厨设备厂）成立于1993年，是中国的商业厨房设备生产制造企业，2大生产基地，逾5万平米;员工达到640多人;拥有”COOKMASTER”、“佳斯特”和“新粤海”品牌。

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司于2013年7月正式加入美国伊利诺斯集团ITW（ILLINOIS TOOL WORKS INC），成为ITW集团食品机械事业部旗下的全资独立子公司。借助ITW在食品机械领域的丰富资源，以及的技术平台，我们将为客户提供更丰富的产品、更的服务。

豪华组合炉卖点介绍：

- 1.坚固耐用：炉壳全部采用304不锈钢油磨拉丝板材质，台面板厚度1.5mm。
- 2.性能稳定：核心部件（如电热板、温控器等）国外进口，大限度保障性能稳定可靠。
- 3.清洁方便：台面板一体拉伸成型，无缝焊接，圆角设计。
- 4.独特工艺：焗炉采用鼓筋工艺，代替传统密封圈，密封性强，耐用性更好,安全卫生。
- 5.更加安全：带熄火保护及超温保护装置，操作简单。

#### 蒸烤箱卖点介绍：

- 1.远程管理：物联网实时烹饪监控，可实现菜单上传下发，数据查看等功能。
- 2.专利外观：意大利设计师精心打造，人体工程学与艺术的完美结合。
- 3.全新触屏：行业的电容屏，触控更加灵敏、jingque。
- 4.分层烹饪：单独控制每层烹饪时间，灵活应对同时多菜式出品需求。

03

安徽华菱西厨装备股份有限公司

展位号：H2C50

安徽华菱西厨装备股份有限公司始建于1996年，是集科研、生产、销售商用食品机械、智能厨房设备及工程设计、安装为一体的高新技术企业。

华菱西厨很看好西南市场，他们认为，四川省，重庆市人口众多，一个多亿，餐饮业比较兴旺，大部分的成都和重庆人都喜欢在外面吃饭，一般火锅和中餐，所以在西南的酒店用品和食品机械市场还是比较兴旺，西南市场大部客户群是中低档的产品比较好销售，比如便宜的冰箱，消毒柜，食品机械等。

获得CE、CB、ETL、GS、LFGB等国际认证，通过了ISO9001质量管理、ISO14001环境管理、ISO10012测量管理等多体系认证，是标准化良好行为4A示范企业。

建有“省认定企业技术中心”、“皖东出口集群检验检测中心”、“安徽省食品机械工程技术研究中心”、“安徽省工业设计中心”及“国家博士后科研工作站”，与国内多家科研院校建立了长期的合作关系。

建有自主知识产权和自主品牌，是国家知识产权优势企业，授权专利80多项，其中发明专利10多项。

04

杰冠西厨

展位号：H2C70

杰冠西厨认为，当下西厨设备处于市场上升期，未来仍有很大的市场空间。西南市场的西式餐饮连锁店居多，集中在一线城市，分散在二、三线城市。随着当地的餐饮文化与现代西餐的结合，西式餐饮设备的需求相当大。

同时，杰冠西厨的产品会紧跟时代的步伐，逐步走向智能科技化，让烹饪变得更人性、更简单快乐。

05

创历电器（滁州）有限公司

展位号：H3C30

创历企业始建于2008年，是国内的商用制冰机、商用冷柜生产企业。已在制冰机、制冷行业深耕12年。旗下拥有“Snooker”、“Chuangli 创历”两大商用制冰机品牌。

创历企业认为，对于未来大家都是在不断地完善自己的供应链，丰富自己的品类，提高从VI到口感到体验感的综合竞争力。随着缺乏标准的中餐行业不断标准化，未来在餐饮连锁一定会快速发展，出现大体量像茶饮连锁一样的独角兽。

西南市场在餐饮连锁上火锅是当之无愧的一哥，但像海底捞一样具有强有力且完备供应链的品牌屈指可数，这个应该是未来该行业发展的重头戏。

创历商用冷柜以“大空间，高稳固”为产品设计和制造理念。全系型号有国标1200、1500、1800三个系列的平面冷柜和立式冷柜；同时冷藏、冷冻、双温混合等多种制冷模式，使产品能够满足多类场景商用冷柜的不同使用。

公司坚信做好的产品，是一切的基础！目前，已通过ISO9001-2015国际质量管理体系认证，美国ETL认证及欧盟CE认证。

并持续投入研发，吸收行业人才，拥有包括数名行业设计人员在内的20人研发团队。更新产品设计、考究制作工艺、践行节能环保，为市场打造稳固耐用、高效节能的制冰机产品而不懈努力奋斗。

06

金城制冷

展位号：H4C01

金城制冷——中国制冷设备及烘焙设备制造商。拥有46年历史，工厂总面积176000m<sup>2</sup>，总部为位于上海环球港，营业面积5000m<sup>2</sup>。

先后取得300多项国家专利，2020年被苏州市人民政府授予“专利创新突出贡献奖”，被评为国家高新技术企业。

金城制冷认为餐饮市场未来发展前景很好，经验者更注重品牌定位、创新、以及消费者的体验感。

西南市场有一定的餐饮文化底蕴，特别是川菜越来越受年轻消费者的青睐。

金城制冷产品覆盖展示柜、商用冷柜、组合式冷库、WACHTEL烤炉系列和个性高端定制产品等系列。售后服务遍布国内170多个城市，并远销美国、澳洲、新加坡等多个国家。

产品简介：

中式糕点展示柜

透视度高：采用超白玻，透视度高达92.7%

灯光效果好：配置新月型LED灯，提升产品色泽，增强客户购买欲

可定制专属外观：可根据门店主题定制专属外装饰，提升门店格调

可定制各种温层：热酥柜、常温空柜、冷藏/冷冻展示柜、桌上型冷/热展示柜

## 急速冷冻柜

适合冷冻面团、西点、蛋糕、冰淇淋等产品的急速冷冻

通过急速冷冻可使产品保持水分及品质

空机从+23 降至-38 仅需30分钟

产品从常温降至中心温度-7 时间约25~45分钟（视产品及量而定）

## 立式冷柜

风冷无霜型，节能风机，降温速度快，省电约30%

新式物理自动回归门设计，开门轻巧，稳固耐用

采用食品级不锈钢，符合食品安全NSF标准

内部超大容量

KINGDOM金城制冷的产品定位以中高端市场为主，研发一些更、更加符合市场需求的制冷设备及烘焙设备，提高产品智能化的全面应用。