

# 2025上海商用厨房设备展【主办及网站】2025中国大型上海智能厨房电器展览会

产品名称	2025上海商用厨房设备展【主办及网站】2025中国大型上海智能厨房电器展览会
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

HOTELEX Shanghai Exhibition meticulously creates a distinctive exhibition area for catering equipment, practicing the concepts of innovation, intelligence, quality, and green. It gathers catering equipment manufacturers from the industry, such as Midea, Ruixian, Gundam/Yinglianst, Chuangli, Jiuzong, Jinbaite, Hualing, Qiang'an, Famous Chefs, Meichu, Xiangying, Yancheng, Juxin, Bojingte, Jiamai, Maike, Jincheng, Haier, Xingqi, Xingxing, Chuangli, Jiujiang, Rote, Langtuo, Jindali, etc Brands such as Bingchuang, Bingshan Songyang, Jingping Environmental Protection, and Kelan, as well as the Zhonglian Central Kitchen Boutique Integrated Exhibition Area, which has been held for 14 times and continues to lead the development of the central kitchen industry, in collaboration with HOTELEX Hotel and Catering Exhibition for 9 years, and the China Chef City Aobo Exhibition Group, formed by the Shandong Aobo Kitchenware Mall, which is famous both domestically and internationally for the Kitchenware Festival and comes from Xingfu Town, Boxing County, "China Stainless Steel Kitchenware Town" and "China Chef City", Display new intelligent kitchen equipment, kitchen purification equipment, dishwashers, refrigeration equipment, and fully automatic intelligent rice production lines.

In the era of quality to price ratio, the underlying logic is the competition of efficiency. In places where customers cannot see, catering equipment carries the core competitiveness of a restaurant. Especially with the advancement of intelligent technology, catering equipment is also revolutionizing the efficiency of restaurants, bringing a continuous stream of new empowerment.

HOTELEX上海展精心打造餐饮设备特色展区，践行创新、智能、品质和绿色理念，汇聚业内的餐饮设备制造商，如美得彼、瑞仙、高达/英联斯特、创绿、酒总、金佰特、华菱、强安、名厨、美厨、翔鹰、燕诚、聚鑫、博精特、佳迈、迈科、金城、海尔、星崎、星星、创历、久景、罗特、浪拓、金达利、冰创、冰山松洋、净平环保、科蓝……等品牌，以及携手HOTELEX酒店及餐饮展9年，累计举办14届、持续引领中央厨房行业发展的众联中央厨房精品集成展区和来自“中国不锈钢厨房用具镇”、“中国厨都”博兴县兴福镇，因厨具节名扬国内外的山东澳博厨具商城组建的中国厨都澳博展团，展示新的智能厨房设备、厨房净化设备、洗碗机、制冷设备以及全自动智能米饭生产线等。

质价比时代，底层的逻辑，是效率的比拼。在顾客看不见的地方，餐饮设备承载着一家餐厅的核心竞争力。尤其是随着智能化技术的进步，餐饮设备也在为餐厅的效率革命，带来源源不断的新赋能。

## 餐饮设备

展品类别：

烹饪设备综合 | 洗消设备 | 制冷设备 | 厨房环保设备 | 中央厨房设备 | 厨房辅助设备及用品 | 厨房食品加工机械 | 厨房设备生产加工机械 | 冷链物流及配送

距2024 HOTELEX上海展还有 28 天

\*\*\*\*\*

新餐饮时代，正在开启去年的HOTELEX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，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，

HOTELEX 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，HOTELEX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，HOTELEX吸引了来自世界各地的酒店、餐饮企业和人士参加，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厂商，携它们的拳头产品、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品牌并建立了良好的市场形象。

## - Jospier西班牙国宝级碳烤炉 -

Jospier Combo是两个烤炉系统的完美结合:经典Jospier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, Jospier不断的研发技术和创新设备, 为餐饮业提供的服务。Jospier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、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, 给与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 Pro膳酷盛的操作理念。这样可以缩短初使用时的学习时间。干净。焕然一新。自动清洁, 清洁剂不含磷酸盐, 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, 每次烹饪都能达到佳品质。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 -