

2025上海酒店餐饮设备展-博华酒店展(3月30-4月2日)

产品名称	2025上海酒店餐饮设备展-博华酒店展(3月30-4月2日)
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

餐饮设备对品牌的成功至关重要

老乡鸡成功的背后离不开餐饮设备的支持，千店连锁大品牌离不开餐厅操作的标准化。老乡鸡早早地就实现了半成品生产加工标准化，每道菜都有自己的专属生产设备。

选择合适的餐饮设备可以降本增效，帮助餐饮品牌在市场中获得更多的竞争优势。当餐饮企业需要caigou餐饮设备时，通常会面临着供应链分散等一系列问题。来HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会，为你提供一站式解决方案！

03

一站式解决餐饮设备难题

HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会是数以万计的酒店及餐饮从业者到会caigou交流、厨房设备企业进行新品首发、展示前沿的智能化产品及集成化的解决方案的理想展示平台。2023年5月29日6月1日，HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会将在上海浦西虹桥·国家会展中心如期举办。

餐饮设备与用品板块是其中重要的组成部分，在这里先为大家剧透部分优质餐饮设备企业，让我们一睹为快！

金城

展位号：3C01

金城制冷成立48年，拥有16万m²生产基地，先后取得500多项国家专利，被评为国家高新科技企业。2019年至今多次被苏州市人民政府授予“专利创新突出贡献奖”。现已发展成为一家生产、销售、售后服务为一体的综合性制冷企业。作为第45届世界技能大赛官方指定设备供应商，为大赛提供优质的设备及

服务。在“瞄准高端、依托华东、辐射全国、面向全球”的发展战略指引下，向着成为国内领先、具有国际竞争力的制冷企业的战略目标不断迈进。

直角展示柜

个性定制：

优势：

金城牛肉展示柜

个性定制：

牛肉柜优势：干式熟成、湿式排酸、冰温保存，保障食材新鲜。

牛肉柜特点：

美得彼

展位号：3C10

Middleby美得彼是全球最大的商用厨房解决方案提供商之一。为顶级餐厅和机构客户提供最先进的烹饪、加热、制冷和饮料解决方案，以及更高效地先进的运营解决方案。美得彼的设备用于餐厅，从快速服务到精细餐饮，以及便利店、酒店和医院和学校等机构餐饮服务。Middleby通常可以在任何有商业餐饮服务的地方找到。

Middleby业内最知名的品牌，包括TurboChef极速烤箱、Synesso意式咖啡机、Josper碳烤炉、Middleby Marshall披萨链条炉、Pitco炸炉、Taylor冰淇淋机和Induc电磁炉等等。

Synesso ES1咖啡机

ES1专为办公室，家庭，小型咖啡馆或酒吧而打造。延续了MVP级别的专业性，极大地优化和增强您的咖啡体验。

产品特点：

- 1.双锅炉系统，达到精确的咖啡冲煮及蒸汽效果一体集成冲泡系统。
- 2.高清触摸屏，可手动控制参数，使用组上的桨式开关手动触发阶段。系统记录，以备自动重复。
- 3.蒸汽棒的触感保持凉爽
- 4.参数：56cm X 43cm X 44cm；36kg；3L水箱；可在标准 110V/15amp 电源上运行。

Josper HJX-PRO炭烤炉

Josper将炭烤架和烤箱优雅的组合在一款设备上。

50多年来，Josper不断的研发技术和创新设备，为餐饮业提供专业的服务。Josper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。烤箱采用高科技的合金钢和优质部件制造而成，是Josper公司所有制造者爱的结晶。

产品特点：

1. 新烟雾出口和扩散器。
2. 新的下通风口与8个空气入口。
3. 新的坚固外壳，更高的隔离与背面通风。
4. 新的 GN 可加热烤盘。
5. 新的拉门牵引系统。
6. 新的灰烬抽屉可拆卸，易于处理。
7. 新的可配置和可定制化的桌子。

高达

展位号：3C20

高达食品设备有限公司旗下有两大品牌，HOBART（霍巴特）和FOSTER（霍施特）。HOBART品牌于1897年在美国起源，至今已有126年的历史，是商用洗碗机领域的专业制造商。不断创新，精益求精，HOBART致力于为用户提供整体厨房清洁解决方案，我们的方案已经服务到全球的各行各业，包括酒店，社会餐饮，员工食堂，医院，学校、航食等大型餐饮场所。

HOBART霍巴特低入口洗消整体解决方案

HOBART霍巴特全自动垂直传送整体解决方案

HOBART霍巴特全自动分拣整体解决方案

英联斯特

展位号：3C20

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司位于广州市，是中国一流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。建有五万多平方米厂房，主要的品种和规格达400多种，主要产品有万能蒸烤箱、组合炉、保温餐车和西式快餐炉等厨房设备，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。旗下拥有JUSTA(佳斯特)，COOKMASTER(喜玛特)和新粤海等品牌。

JUSTA佳斯特万能蒸烤箱（T系列）

JUSTA佳斯特万能蒸烤箱（T系列）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。万能蒸烤箱仅占地1m²，将空间利用最大化，狭小的后厨也能轻松应对。根据不同的需求选择不同层数的万能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。触摸版的万能蒸烤箱具备IOT物联网功能，让你轻松操控设备，实时监控运行情况，为您带来智能高效的烹饪体验，稳定食物的出品品质。

JUSTA佳斯特豪华立式组合炉

匠心制造的JUSTA佳斯特豪华立式组合炉在高档酒店和中央厨房也常见他们的身影，全系列产品采用全不锈钢外壳设计，进口燃气阀和热电偶让产品性能稳定，安全系数高，可调节的不锈钢炉脚，适用高低不平的地面。用户可根据自身需求，将产品可自行搭配，满足个性化用户烹饪需求。

威廉士

展位号：3D15

Williams Refrigeration（威廉士制冷）于1980年成立于英国，现已是世界领先创新而且屡获殊荣的专业制冷设备公司和制造商之一。在中国市场多年的发展，也使得威廉士广为国内高端酒店和餐饮行业所认可。近年来，面对市场日新月异的变化及客户对产品多样性的需求，在原有众多不同功能型号的标准设备基础上，进一步细分并研发了不同种类的非标产品。在北京、上海、成都、广州、香港、印度、迪拜等多地设立了联络处，力争为中国和亚洲用户提供更多的销售渠道和技术支持。分别位于英国、澳大利亚、中国的生产工厂，均共同致力于环保、可持续以及节能制造技术的研发。威廉士通过了ISO9001:2008、ISO14001、ISO22000和中国强制认证（CCC）的审核，亦符合CE、WEEE和RoHS标准。除了制冷设备，威廉士同时在中国市场上推广及销售法国BONGARD品牌面包房设备。

SanitChill

威廉士制冷设备结合了环保的空氣消毒系统，24小时不间断的保持柜室洁净，是除菌净化雪柜的buerzhixuan。

深层紫外光产生光等离子簇 (Photoplasma)

消灭99%的已知病毒和细菌，防止霉菌、酵母菌、粘液等的滋长。已验证能在1秒内杀灭冠状病毒，去除难闻异味、光等离子簇 (Photoplasma) 是 SanitChill 的核心消毒技术。

SanitChill系统能将氧气和水分子转化为高活性氧化体。这些电离化的气体十分活跃，它能有效破坏有机物的组织（例如细菌、病毒、灰尘颗粒等），从而达到净化空气的效果。高活性氧化气体能触及雪柜的每一个角落，包括蒸发器和储藏室，有效减低柜室内的相互污染并确保长期处于最卫生的状态。食物冷藏确保食品安全这一环节是至关重要的，威廉士SanitChill技术在这方面能提供最理想的保护。

ConetChill

Williams ConetChill系统是一款应用于物联网的解决方案，用户可以通过与互联网的无线连接获取各地Williams冰箱的实时数据，并即时显示在移动设备上。用户可以监测实时温度，提取温度记录，查看和修改参数设置等。这确保了使用者对设备的完全控制，有助于最大限度地提高生产力，也为设备售后服务提升便利。

App特点：

App优点：

超固