

2024年深圳第33届酒店厨房设备及餐饮设备展览会- 深圳HOTELEX酒店用品展

产品名称	2024年深圳第33届酒店厨房设备及餐饮设备展览会-深圳HOTELEX酒店用品展
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

英联斯特 & 高达(展位号：11C01)

HOBART霍巴特 宽体长龙式洗碗机

HOBART霍巴特宽体长龙式洗碗机，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。

JUSTA佳斯特触摸版40盘燃气蒸烤箱

JUSTA佳斯特触摸版40盘燃气蒸烤箱，可存储上千个分15段烹饪的菜单，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、炯、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蒸烤箱进行批量烹饪，既满足个性化的烹饪需求，也能满足食堂大批量配餐需求。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。

越好(展位号：11C11)

E350S

- *超大规格尺寸微晶板，可适用更多锅具
- *LCD 液晶屏显示更清晰
- *350W 低功率连续加热
- *金属旋钮操作更顺滑
- *双层金属底脚，方便调节高度、加强承重能力

EW5/5G4-D-H9-W2

- *A级耐高温微晶板
- *进口IGBT，保证功率连续输出，产品性能稳定
- *不锈钢材料，厚度1.5mm，产品更加稳固耐用不易变形
- *大功率加热速度快

久景(展位号：11C16)

2007年久景中国工厂在上海成立，生产：制冰机、商用冰箱、展示柜、冰淇淋机、吧台设备等产品。2015年久景中国第二工厂在浙江嘉善成立，浙江工厂占地35000平方米，厂房面积38000平方米，采用国际先进的生产设备和管理体系，可实现年产制冰机30000台、商用冰箱60000台、展示柜10000台、冰淇淋机10000台的生产能力。

如今HISAKAGE产品已销往全球多数国家和地区，并与多数客户形成长期、战略合作；HISAKAGE正越来越多的受到全球客户的关注与好评。2023年久景将会把握行业发展趋势、紧跟客户需求、凝聚全体事业伙伴力量，为客户提供智能、高效、静音、创新、优质的产品和服务。

未来久景将以更好的产品和服务带给全球用户，成为全球的餐饮设备公司。

制冰机

1. 易于清洗，维护的结构设计，方便拆卸的水槽，分水管、上水管、挡水板。
2. 全新的结构设计，制冰机区域与电器区分隔、更加安全、节电、卫生。
3. 高效的制冷部件，更加节能的压缩机、水压阀、膨胀阀、除霜阀，同比旧款产品节能约20%。
4. 新的冰盘焊接镀镍工艺，同等能耗下更快结冰，更快落冰；使用寿命在每月清洗一次的情况下可达8-10年，五年冰盘质保。
5. 自动回归门设计，保温性能更好，更干净、更低噪音。
6. 开门式结构，方便维护、保养，更加安全、卫生，易于清洁。
7. 加厚的保温层，加大的储冰桶55mm厚度环戊烷发泡工艺，可达250kg容量。
8. 加入抑菌材质的ABS工程塑料，保证水和冰块的接触部件更加不易结垢、生菌。

商用冰箱

1. 超大使用空间，顶置蒸发器，以保证内部空间大化。
2. 智能温控：jingque控制箱内温度，自动检测、自动报警。
3. 全铜管制冷系统，不易腐蚀，且焊接部位有防锈漆。
4. 自动关门和静止功能，门 $< 90^\circ$ 自动关闭，门 $> 90^\circ$ 自动静止。

- 5.柜门可左右互换，满足用户不同的开门习惯。
- 6.内部圆角设计，易于清洗、维护，节约成本。
- 7.带刹车脚轮，方便客户清洁，且达到安全效果。
- 8.进口压缩机，达到高效率、低噪音运转。

冰山松洋(展位号：11D06)

立式冷冻冷藏双温柜 & 立式冷柜

- 1.高效制冷系统：降温速度快，适应能力强，即使在环境温度43 的高热厨房环境下也可以正常运转
- 2.环保节能：使用环保冷媒，对臭氧层无破坏性。

全新绿色环保发泡材料，柜体采用整体发泡，密度更高，保温性能更好

- 3.智能化控制系统：确保制冷系统高效运转，同时可根据需求选配搭载IOT控制器，以便实现店铺的集中管理
- 4.高标准电气安全：线束连接使用专用连接端子，专用机器压接，安全连接，便捷维护。产品满足松下P CSS安全设计基准，通过严格耐压检测。

奶茶机

- 1.封闭制茶 安全畅饮：无接触式制茶，管路自动清洗，精选食品级接触材质，保障食品安全物料。保鲜逾期提醒系统，放心饮用
- 2.即做即饮 无需等待：松下专利技术，自动化制茶，高效生产，省人省力

凯普顿(展位号：11D11)

厨房冷柜系列产品

用于高端连锁餐饮、星级酒店客户，采用隐藏式抽拉机组设计，隐藏式门把手，外观平整、简洁、美观。制冷系统采用进口压缩机、加厚铜管、多重安全保护，性能更加安全、稳定。客户可选配板材颜色、是否分体机组、是否无中柱结构、门体样式等。

展示柜系列产品

用于高端连锁餐饮、星级酒店客户，采用隐藏式抽拉机组设计。所有玻璃均采用超白高透电热膜玻璃，门体采用触点式电热移门，全面消除凝露隐患。制冷系统采用进口压缩机、加厚铜管、多重安全保护，性能更加安全、稳定。同时采用分区LED照明，展示效果更加通透。客户可选配板材颜色、是否分体机组、开门方向、灯光颜色等。

雪村(展位号：11D16)

立式冷冻陈列柜

1.环戊烷发泡层，三层真空玻璃门，保温节能2.铝合金一体把手，坚固耐用3.电子温控器，温度控制随心所欲4.风冷无霜，制冷速度快5.上下机组设计，满足不同需求6.低噪运行

酒水柜

1. 电子温控
2. LED三色灯，展示效果佳
3. 自动回归门

4. 曲底设计，储物空间更大
5. 风冷系统，强劲无霜
6. 全屏设计
7. 不锈钢内胆和不锈钢层架，不易腐蚀

四门风冷工程款双温

1. 循环风道设计，风冷无霜，-6 ~ -21
2. 不锈钢拉手门体，带自动回归装置
3. 中梁带加热除凝露装置
4. 自动除霜
5. 化霜水自蒸发
6. 电子温控

欧倍力(展位号：11D26)

江苏欧倍力洗碗设备公司是国内生产规模大，研发实力强的商用洗碗机制造企业，专注于餐具清洗消毒高端技术领域的研究，高效节能环保的自动洗碗机、餐具清洗线等被誉为“适合团餐使用的洗碗设备”，让餐具更洁净，让洗碗更节能、更环保。

江苏欧倍力洗碗设备制造有限公司研发生产洗碗消毒设备二十年，被中南海、国家质检总局、国家食药监总局和北京大学、清华大学采用。产品销售全国各地包括香港、澳门、台湾和新加坡、越南等地。欧倍力公司因其产品技术、清洗干净、节能环保、安全可靠、服务完善，已成为消费者心中的。

OBERON大型央厨餐盒自动洗净机

参与国家洗碗机标准制定的欧倍力，已拥有发明专利97项，洗碗设备各项指标已达到国际先进水平。凡餐具清洗消毒的疑难问题，欧倍力都有完善成熟的解决方案，根据客户要求，量身订做各种型号的餐具清洗消毒领域的革新产品。

纯物理清洗方式，餐饮具清洗过程中不用专用洗涤剂、催干剂，节能30%以上，经欧倍力洗碗机清洗后的餐具洗净度99.99%，无食物残渣残留、无化学残留，清洗过程无污染。

拉斯贝姆(展位号：11D31)

浙江拉斯贝姆餐饮设备有限公司为高新技术企业，二十多年制造商用冷链，主要生产商用风冷无霜冰箱、茶饮、咖啡、烘焙、中西餐、火锅、便利店等连锁制造商。

优尼柯 四门风冷冰箱

压缩机、专利新风循环系统风道设计、冗余容量的散热与的风速设计、化霜水自动蒸发功能、高效制冷系统低能耗、微电脑智能电子温控

优尼柯 卧式风冷冷藏小料台

专利新风循环系统风道、台面集成式设计，操作便利、箱温与份盘内温度近似运行、高效制冷系统低能耗、箱体700mm净高，微电脑智能电子温控。

浪拓(展位号：14D16)

上海浪拓制冷设备股份有限公司是从事制冷设备生产与销售的企业，公司拥有完善的管理体系（ISO9001:2008）以及雄厚的技术力量、先进的生产设备、严格的质量检测流程，确保产品的优质品质，其制冰机生产规模达60000台/年，经过17年的快速发展，公司已发展到拥有全国5个工厂，以更高效、更快速的方式帮助我们的客户提供创新的产品和服务，满足餐饮品牌全国区域门店快速扩张需求；

上海浪拓制冷设备有限公司全体员工竭诚为您提供更优质的产品和服务！

金城制冷(展位号：15D02)

圆角阶梯自选柜

转角开放柜视野开阔，无阻挡，便于客户选购，安全性高。阶梯式设计，可摆放多品类产品，便于客户多元选择。大化使用门店面积。外装饰颜色选用爱马仕橙，与门店风格融为一体，成为门店特色。

目前该柜型可根据客户需求及门店装修风格，定制不同尺寸、不同材质以及其他特殊要求的定制。

面包组合柜

金城高端定制面包柜，两端搭配圆弧开放柜，使用更灵活。设备自然的线条感给人以柔和，使空间设置更通透和舒适。可搭配移动式置物台，可根据门店运营动线灵活的调整。

目前该柜型可根据客户需求及门店装修风格，定制不同尺寸、不同材质以及其他特殊要求的定制。

*以上为部分展示，排名不分先后

12月14-16日，@深圳国际会展中心现场不仅有优质的餐饮上下游供应链，同时有重磅国际化餐饮比赛——2023HOTELEX国际厨师精英赛（深圳），振奋粤港澳大湾区餐饮经济，促进行业创新发展。

国际厨师精英赛盛大来袭大规模，高规格

2023HOTELEX国际厨师精英赛（深圳）将于12月14日至16日在深圳国际会展中心（宝安新馆）举行。

本次赛事由上海博华国际展览有限公司携手深圳市烹饪协会共同主办，打造全球各地厨师向社会展示大师风采和精湛厨艺的舞台。同期同地将举办HOTELEX2023深圳国际酒店及餐饮业博览会。

本届赛事将分为个人赛和团队赛两大项目，共计9个赛事类别。邀请到了70+位行业内大师们，组成了赛事评委团。

其中不仅有15+评委是来自黑珍珠餐厅、米其林餐厅等的总厨。同时大赛还邀请部分赛事评委组成赛事裁判团，包括金梧桐中国餐厅指南评委会美食文化顾问林振国、世界厨师联合会国际级裁判董玉振、奥林匹克烹饪大赛中国国家烹饪队教练钱以斌等大师。

本次大赛因地制宜，紧跟市场特点。深圳市烹饪协会会长刘永忠在接受采访时盛赞，“这将是深圳历史上规模大、规格高的一次烹饪赛事。”

博华深圳联展深度赋能矩阵式联合展览

在本届2023深圳国际酒店及餐饮业博览会上，你将不仅能看到酒店餐饮行业的盛大展会，更有深圳国际酒店及商业空间博览会、CBE深圳国际烘焙甜点及轻餐展、HOTELEX深圳国际茶饮咖啡文化节、生活方式深圳秀同期举行，成为彼时聚合酒店餐饮、商业空间、轻食甜点和生活方式的一大商贸盛事。

同时，2023年的博华深圳联展，更将延续上海博华国际展览有限公司旗下多产业链协同形成矩阵式联合展览的创新模式、强关联多维度互补的全新展品，面向20万观众，携手开拓更广阔的市场，为粤港澳大湾区及周边区域的人士提供一站式采购平台，也将为企业跨界拓展新客群、寻求业务增量而深度赋能。

共襄烟火，闪耀鹏城。12月14-16日，我们诚挚邀请您，一同启程年底HOTELEX深圳展，拓展商机，共创未来！