

2025上海厨房配套设备|全自动超声波洗碗机|酒店餐饮用品展览会

产品名称	2025上海厨房配套设备 全自动超声波洗碗机 酒店餐饮用品展览会
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

上超电器科技（上海）有限公司展位号6.1A15

上超电器为国家高新技术企业，注册资金5600万，20000多平方生产基地。主营产品：全自动超声波洗碗机、食堂打汤机、打饭机、洗菜机、洗筐机等厨房配套设备；专业为大型食堂餐饮场所提供厨房设备一站式解决方案，以极高的产品和服务持续发展，打造了业内zhiming“上超”品牌。客户满意，是上超努力前行的动力，持续创新引领行业发展；助力实现食堂餐饮场所现代化、智能化，数字化而奋斗。

01上超圆弧转弯全自动超声波洗碗机规格型号：PW60-4W标准配置：自动除渣预洗+超声波清洗+自动喷淋漂洗+风刀切水+远红外节能均热烘干加热方式：电汽两用网带宽度：600mm外形尺寸：长*宽*高（圆弧6.8-12）m*0.98m*1.75m场地要求：长*宽：4.5*4.5m以上即可清洗量：4000-7500个小碗小碟/小时（或相应数量其他餐具）额定功率：380V

45-90KW特点：圆弧转弯，节省场地，洗消一体，杀菌消毒，自动除渣，无需专用洗涤剂

02食堂打汤机

外形尺寸：0.7×0.8×1.5m配电：220V 50HZ,设备功率约0.3KW（普通10A三脚插头）打汤速度：约300份/小时适合汤品：各类粘稠、含固形物的汤品均可顺畅打出（西红柿蛋汤、紫菜蛋汤、青菜汤、冬瓜排骨汤、绿豆汤、奶茶、稀饭等）特点：1.可打菜汤、排骨汤、稀饭、奶茶等带固形物的汤；2.自动感应各类餐具，无需按钮，全程免人手接触；3.小车式汤桶，换汤加汤简便；4.定量出汤，可更换模具定制汤的容量；

德赛斯展位号6.1B05

苏州德赛斯厨房设备有限公司是一家专注经营食品加工机械和中央厨房设备、净菜加工设备的公司，同

时也将国外先进的肉食品、蔬菜和水果加工技术、工艺推荐给我们的用户。我们的产品适用于预制菜工厂、食品加工厂、净菜加工中心、早餐工程、连锁餐饮企业、大型超市、团膳、学校、budui、企事业单位的后勤食堂和中央厨房等。为了更好地服务客户，我们筹建了新的工厂，新厂房坐落在江苏宜兴，厂房面积3500平方，是我们研发制造基地，为客户提供更优的产品，创造更高的价值！

01生产线

该生产线用于球茎类蔬菜的生产加工，生产线总长度约21m，产能1500kg/h，需要人数：5-8人

该生产线用于叶菜及长条形蔬菜的生产加工，生产线总长度约15m，产能1000kg/h，需要人数：7-10人

02重点产品

DQC-601A多功能切菜机DRP-140自动切片机土豆削皮机流水线DX4-400-4翻斗洗菜机

酷净展位号6.1B16

上海酷净机电工程有限公司是集中央厨房净化车间装修、冷库工程、车间降温工程、车间净化、车间通风工程、油烟强排、消毒库、醒发房于一体的机电工程公司。公司依托雄厚的技术实力，全心研发，打造净化与冷链的结合，做到“净”中有“冻”，“冻”中有“净”，已开发出多种集防火、保温于一体的库板，常年供于海底捞的各大门店厨房、顶板、冷库板，赢得了广大客户的好评。

继续开需求为海酷净机由我提高限公司将海内品客户更被更加新质的作品和般务商展懈的核心价值，

01富士豪半封闭活塞压缩冷凝机组

中高温环境间机组(环境间温度:+12 ~-10) 低温和冻结环境间机组(环境间温度:-10 ~-30) 主机采用富士豪半封闭活塞压缩机 风冷冷凝器采用采用高速冲床冲孔。二次翻边，铜管与翅片采用机械胀管紧密，换热效率高 壳管式水冷凝器采用高效外螺纹铜管，换热效率高，并严格按照JB/T4750-2003《制冷装置用压力容器》生产和验收，确保产品的质量 机组采用了国内zhiming品牌制冷配件， 普通配置过滤器、电磁阀、双压力控制器、高低压力表; 标准配置排气减振管、油分离器、过滤器、视液镜、电磁阀、双压力控制器、高低压力表 可根据客户需要增加配件

02螺杆式并联压缩冷凝机组

基本配置 机组框架 压缩机(吸排气截止阀、排气单向阀) 油路系统(含油加热器、外置油分离器、油流量开关、油路电磁阀、油路视液镜、油过滤器、油冷却器) 电控系统(PLC编程控制) 保护装置(压缩机高低压控制器、系统高低压控制器、油压差控制器、过载、缺相、逆相、油温、内部过热保护、高压侧压力传感器、油温控制、喷液控制) 高压表、低压表 储液器(带截止阀、液路过滤器、视液镜) 安全装置(储液器安全阀、油分安全阀) 低压侧压力传感器 吸气侧附件(吸气过滤器、吸气侧保温棉) 排

气侧附件(油分出口截止止回阀)

浙江翔鹰央厨展位号6.1C05

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。

01无人智能燃气米饭线

是目前国内外先进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。

02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。

03安全高压蒸煮锅

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压力容器，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。

04大型全自动叶菜净菜加工清洗线

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