

2025中国第33届上海制冰机、冰激凌机、炒冰机、碎冰机、沙冰机展览会（上海虹桥国家会展中心）

产品名称	2025中国第33届上海制冰机、冰激凌机、炒冰机、碎冰机、沙冰机展览会（上海虹桥国家会展中心）
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

本次展会展商数量将超过3000家，预计发布上万款新品。展品类别涵盖厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及原物料、烘焙原辅料及机械设备、酒类综合、食品餐饮包装、餐饮设计及配套、连锁加盟及连锁资源等酒店与餐饮全产业链展品，为品类创新提供土壤，无数的灵感和增长驱动都在此萌芽成长。

龙年初春，餐饮人迎来新的一年和新的行业大周期的双开局。从一万里宽的圈地阶段走向一万里深的精耕阶段。当行业整体迈入深水区，步入全面的效率竞争时代，创新与增长正在变得越来越难，餐饮人既要有刀口向内的勇气，持续优化提效增速；也需要打破边界，融合创新弯道超车。

在市场留白已经越来越少的当下，如何打开缝隙，开拓新增长空间？需要整合行业的力量，依托更大、更高、更加开放的平台，从融合的角度去寻灵感，找方法。

面对市场需求的迭代变化，上海博华以30余载优势资源沉淀和策展能力，集合业内外核心精锐，打造40万m²、3000+展商的2024HOTELEX上海展生态产业盛会，为业内提供稀缺的深度聚焦，广度衍生的航母级稀缺平台，带来商贸高效配对、行业深度交流、趋势萌发加速的全面赋能，助力餐饮人开好局，提增速。

基于展会对行业的强势引领，本届展会吸引无数餐饮人纷沓而来，创下单日接待观众超过10万人的新纪录，进一步验证了这些需求的紧迫性。

苏州鲜活饮品股份有限公司展位号：1.1C72

东莞市壹糖天下糖业有限公司展位号：1.1G62 上海奕方农业科技有限公司展位号：1.1G66 深圳市中意喜客贸易有限公司展位号：1.2B12 广东百胜图科技有限公司展位号：1.2D56 北京三元食品股份有限公司展位号：2.2D10 南侨食品集团（上海）股份有限公司展位号：2.2D15/2.2D30 恒天然商贸（上海）有限公司展位号：2.2D17 威士特(天津)国际贸易有限公司展位号：2.2G18 上海酒店设备工程成套南翔厂有限公司展位号：3C26 深圳国创名厨商用设备制造有限公司展位号：4.1C45 冰山松洋冷链（大连）有限公司展位号：4.1D10 浙江久景制冷设备股份有限公司展位号：4.1K05

中山市宝俪商贸有限公司

展位号：5.2C30 宁波家联科技股份有限公司展位号：6.1D20 上海广禧贸易有限公司展位号：7.1G72

山东泰乐源农业科技有限公司展位号：7.1G82

Hello, welcome to the 2025 Shanghai Hotel and Catering Exhibition! I am the representative of Shanghai Bohua International Exhibition Co., Ltd. I will provide you with a detailed overview of this exhibition and introduce some important details and knowledge that may be overlooked.

This is an exhibition called "2025 China (Shanghai) International Kitchen Equipment and Central Kitchen Catering Equipment Exhibition". In this era, the catering industry is undergoing unprecedented changes in technology and innovation. Our exhibition will bring you advanced kitchen and central kitchen catering equipment, taking your hotel and catering industry into a brand new future.

Let's take a look at what advanced kitchen equipment our exhibition offers. Through cooperation with kitchen equipment manufacturers and suppliers, we will showcase new kitchen utensils and equipment to you. Whether it's efficient and energy-saving gas stoves or intelligent managed kitchen systems, we will present you with a technological feast about the future of catering.

Our exhibition will also showcase the new developments in central kitchen catering equipment. In modern society, central chefs have become a popular choice for many hotels and catering enterprises. Through centralized procurement and central catering, central chefs can provide high-quality, safe and hygienic food, and achieve cost and efficiency maximization. Our exhibition will showcase the solutions of central chefs to help you improve the efficiency and quality of your catering business.

In addition, we will also provide you with restaurant design and decoration solutions at the exhibition. We know that the importance of a comfortable and beautiful dining environment for customer experience cannot be ignored. Therefore, we will showcase new restaurant design concepts and decorative materials to bring new vitality to your restaurant.

During the exhibition, we will also hold a series of forums and seminars, inviting industry experts and business representatives to share their experiences and insights. This will be a valuable opportunity to communicate with peers and individuals, and you will have the opportunity to learn about new industry trends and developments.

Afterwards, we will also provide various exhibition and cooperation opportunities for exhibitors. As an international

exhibition company, we have rich experience and extensive cooperation network, which can help you establish connections with global catering equipment suppliers and hotel brands. We will provide you with an efficient and convenient platform to establish long-term cooperative relationships with potential partners.

In summary, the 2025 Shanghai Hotel and Catering Exhibition will present you with a future path of innovation and technology in the catering industry. Whether you are a hotel operator or a restaurant practitioner, we believe you will not miss this opportunity. We look forward to your visit and experience the infinite possibilities of the catering industry with us!

您好，欢迎来到2025上海酒店餐饮展览会！我是上海博华国际展览有限公司的代表，我将为您详细描述一下这个展览会的全貌，并向您介绍一些可能被忽略但至关重要的细节和知识。

这是一场名为“2025中国（上海）国际餐厨设备及央厨餐饮设备展”的展览会。在这个时代，餐饮业正经历着科技和创新的前所未有的变革。我们的展览会将为您带来先进的餐厨设备和央厨餐饮设备，让您的酒店和餐饮业迈入一个全新的未来。

，让我们来看看我们的展览会提供了哪些先进的餐厨设备。通过与的餐厨设备制造商和供应商的合作，我们将为您展示新的厨房用具和设备。无论是高效节能的燃气灶具，还是智能化管理的厨房系统，我们都将为您呈现出一场关于未来餐饮的科技盛宴。

，我们的展览也将展示央厨餐饮设备的新发展。在现代社会，央厨已经成为许多酒店和餐饮企业的。通过集中采购和中央配餐，央厨能够提供高质量、安全卫生的食品，并实现成本和效率的大化。我们的展览会将为您展示央厨的和解决方案，帮助您提升餐饮业务的效益和质量。

此外，我们还将在展览会上为您提供餐厅设计和装饰的解决方案。我们知道，一个舒适、美观的用餐环境对于客户体验的重要性不可忽视。因此，我们将为您展示新的餐厅设计理念和装饰材料，让您的餐厅焕发新的活力。

展览会期间，我们还将举办一系列论坛和研讨会，邀请行业内的专家和企业代表分享他们的经验和见解。这将是一个与同行和人士交流的宝贵机会，您将有机会获得新的行业动态和发展趋势。

后，我们还将为参展商提供各种展示和合作机会。作为国际的展览公司，我们有丰富的经验和广泛的合作网络，可以帮助您与全球的餐饮设备供应商和酒店品牌建立联系。我们将为您提供一个高效、便捷的平台，让您与潜在的合作伙伴建立长期的合作关系。

综上所述，2025上海酒店餐饮展览会将为您呈现出一个充满创新和科技的餐饮业未来之路。无论您是酒店经营者还是餐饮业从业者，我们相信您不会错过这次机会。我们期待您的莅临，并与我们一同领略餐饮业的无限可能！

总体展出面积达40万平方米，版块分别包括：餐饮设备、桌面用品、咖啡与茶、饮料综合、烹饪食材、烘焙、冰淇淋、葡萄酒与烈酒、连锁加盟等主题展区。

2025第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会

时间：2025年3月30日-4月2日(四天)

展馆地址：国家会展中心（上海）

(上海浦西虹桥国家会展中心，上海市青浦区崧泽大道333号)

主办单位：上海博华国际展览有限公司

展出面积：40万平方米，14个馆

第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会于今年3月完美落幕。HOTELEX向广大与会人士展出了全方位的展品类别。其可观的规模也再次吸引了海量观众和全球高端优质展商。

观众数量连年增长

来自世界各地酒店及餐饮行业、咖啡、冰淇淋及烘焙行业、酒吧会所、商超零售业等行业的买家、经销商、代理商等共计159,267名观众参观展览会，同比增长8.89%，观众分别来自全球123个国家和地区，其中5,502名海外观众

展商数量节节攀高

HOTELEX的展商及其展品来自全球116个国家和地区，共计吸引2,567家优质餐饮服务类参展商，中国内地以华东、华南、华北、东北四个区域为主，港澳台及其他国际和地区产品占展品总数的42.37%。

第三十三届上海国际酒店及餐饮博览会（2025 HOTELEX Shanghai）将于明年3月30日-4月2日在国家会展中心（上海）举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的视角与zhuoyue品质，同时充分依托行业协会背景，继续与中国旅游饭店业协会携手合作。

2025上海国际酒店用品博览会将于明年3月30日-4月2日在国家会展中心（上海）举办。上海博华国际展览有限公司作为展会唯一的主办方及销售方，将继续保持一贯的视角与zhuoyue品质，同时充分依托行业协会背景。

展会介绍

上海国际酒店用品展览会（HOTELEX Shanghai）作为酒店餐饮行业全球规模大、影响力强、水平高的博览会之一。一如既往关注酒店用品行业的创新元素与绿色理念的实践，HOTELEX始终从角度出发，旗下包含十三个主题展区：餐饮设备综合、桌面用品、酒店布草及纺织品、客房电器及用品、酒店IT及安防设备、康体健身与休闲娱乐、食品与饮料、咖啡与茶、烘焙及冰激凌、葡萄酒与烈酒、酒店设计、酒店建筑、酒店工程等主题展区，为酒店餐饮人士提供一站式采购的平台

各项赛事活动及行业论坛将悉数亮相。涉及行业种类包括：咖啡（涵盖六大赛事）、披萨、烹饪、烘焙、饮品、调酒、冰淇淋、酒店制服、酒店技能、自助餐摆台、样板房品鉴以及汇聚行业高端人士的论坛与贸易对接会等。上届展会总面积210000平方米，参展企业3000家，参展人数达175000人。来自全球多个国家及地区数千家展商入驻其中，更有遍及世界各地星级酒店、酒吧、餐厅、经销商等买家莅临现场参观洽谈，悉数网罗全球酒店餐饮及高端食品饮料资源。展会将继续注重展品的创新与绿色理念，锁定全球酒店业发展方向，以更国际化的姿态领跑酒店用品市场。

厨房餐饮设备用品展区

厨房设备商用电磁炉、餐饮设备、厨房炉灶、中西厨设备、冷藏柜、制冷设备、保鲜柜、商用开水器、净水器、烘焙设备、商用洗碗机、消毒柜、保温柜、红酒柜、自酿啤酒设备、

食品机械、炊事机械、铁板烧设备、蒸柜蒸车、煲仔炉、切菜机、洗菜机、搅拌机、制冰机、冰激凌机

、炒冰机、碎冰机、沙冰机、榨汁机、饮料机、灶具洗刷设备、蛋筒机、自动封杯机、

腌制机、烘包机、滤油车、鱼丸炉、燃气平扒炉、煤气平扒炉、双头咖啡炉、电炸炉、多士炉、抽油烟机、排风设备、环保设备、火锅餐桌、电磁炉餐桌、传菜梯、脉冲点火控制器、温度控制器、厨具配件等啤酒设备

桌面用品展区

不锈钢餐具、竹木餐具、陶瓷餐具、玻璃餐具、料理用具、酒精炉、玻璃器皿、玻璃转盘、金银器、筷子类

厨房用品

商用厨具、不锈钢厨具、自助餐炉、不锈钢餐车、各种炉具、不锈钢器皿、点火器、各类锅、各种夹层锅、开瓶器、加热器、砧板、打蛋器、食品夹、保温车、保温桶、宴会餐炉、果汁鼎、镜面盘、蛋糕模、保鲜膜、保鲜铝箔、保鲜袋、花底纸、电饭煲、电压力锅、巧克力喷泉机等

食品饮料、咖啡及酒类展区

食品及饮品原料：奶茶原料、植脂末、奶精、果味饮料粉、果蔬浓浆、浓缩果酱、巧克力酱、冰淇淋原料、奶昔原料、珍珠粉圆、椰果、茶叶、茶包、锡冷红茶、布丁粉、烧仙草粉/软饮料、功能性饮料、饮用水/果汁、原料及制作设备

咖啡及咖啡制品展区

咖啡生豆、焙炒咖啡、研磨咖啡粉、拼配咖啡、香味咖啡、低因咖啡及有机咖啡、咖啡伴侣、奶油粒、糖包、糖条等其它咖啡物料、各种速溶咖啡、浓缩咖啡、咖啡套装礼盒等

烹饪食材展区

新鲜原材料及半成品、速成品/水产海鲜、冷藏及冷冻食品/果蔬、罐头及调味品

烘焙及冰激凌展区

烘焙原料和设备、巧克力制品等相关配料/冰激凌原料、设备及相关配料/乳制品、含乳制品、休闲食品和糖果/各式包装设计材料

酒类展区

葡萄酒、香槟、雪利酒、烈酒、甜酒、利口酒、苹果酒、啤酒、红酒、白酒、威士忌、伏特加等相关酒类

厨房设备与用品、桌面用品、餐饮食材、食品综合、饮品综合、咖啡与茶、冰淇淋设备及物料、烘焙设

备及原物料、酒类综合、食品餐饮包装

展会招商火热进行中，如有意参展，还望您尽快联系我们。

提前预订即可享受光地主通道或标准双开位置！