

**M** 名厨磁电

**MANTRU.E**  
名厨磁电·全电厨房

明 火 仿 真



# 目录

# CONTENT

## 公司篇

- 01 公司简介
- 03 全电厨房六大优势
- 05 专利认证
- 06 名厨磁电核心优势
- 20 我们在行动

## 产品篇

### 后厨系列

- 23 小炒灶
- 27 大锅灶
- 31 大锅 + 小炒
- 33 汤炉
- 37 蒸饭柜
- 40 海鲜蒸柜
- 43 煲仔炉

### 明星单品

- 49 万能蒸烤箱
- 53 烧烤炉
- 55 电热煮饭机
- 57 组合式蒸柜
- 59 油炸炉

### 800 明档系列

- 63 小炒灶
- 65 大锅灶
- 67 蒸撑炉
- 69 煮面炉
- 73 电热扒炉
- 74 电热保温汤池
- 75 油炸炉
- 77 煎包炉

### 台式炉系列

- 81 台式炉
- 85 嵌入式炉

## 服务篇

- 89 名厨磁电 4S 服务
- 91 使用须知

## • 企业篇



# MANTRUE

# MANTRU.E

## 企业介绍

### All Electric • 全电厨房

名厨磁电是一家致力于研发适应中餐烹饪习惯的全电厨房设备公司，公司拥有以“明火仿真技术”专利集群为代表的核心磁电加热技术，是国家高新技术企业。公司专注于节能环保商用厨房设备的制造，以电能替代传统的燃油 / 燃气作为厨具的主要加热能源，从而打造低噪音、低能耗、无明火、低排放等节能低碳型绿色厨房。

名厨磁电在全电厨房行业具备突出的人才优势、生产经验和领先技术优势，通过不懈努力、技术攻坚，推出拥有明火仿真技术发明专利的商用全电加热厨房设备，推动行业内的新一轮技术革命。

名厨磁电拥有国内领先的节能商用厨房设备磁电标准实验室，包括电控性能室、安规测试室、可靠性实验室、防水测试室、元器件分析室、EMS 实验室、安装标准规范室、零部件测试室、能效实验室、气电比对实验室、辐射与热成像实验室、步入式环境实验室等 12 个专业实验室。

名厨磁电生产基地 2 万平方米，建设有业内唯一的自主研发机器人激光焊接系统、全自动化生产装配系统、全方位检测系统的生产线。同时，我们的销售和服务网络遍布全国，为各地用户提供 4S 标准服务。

随着国家节能减排、低碳环保理念的深入推进，以及蓬勃发展的餐饮市场带来的对标准化、出品品质的更高要求，名厨磁电将在政府机关、军警部队、院校食堂、星级酒店、连锁餐饮中得到更广泛的应用，做出更大贡献。

# 全电厨房六大优势

## 节能高效

全电厨房设备热效率高达 90% 以上，相比传统燃油、燃气厨房，使用全电厨房可节能 70%~85%；加热速率更快，比传统燃油、燃气烹饪设备效率高 30%-60%。

(能效数据来源于德国莱茵 TUV 及 CQC 认证)



## 精准操控

传统燃油、燃气厨房中，火力的调控凭厨师经验感觉为主，调节无保障，稍有不慎，即影响菜品质量和出菜时间。全电厨房设备采用微电脑数控技术，精准细分多档火力，让厨师对火力操控精准，做菜工序标准化，使得做出的菜品质量稳定有保证。

## 低碳环保

厨房历来是碳排放的大户，尤其是明火加热中产生的油烟、颗粒物中含有大量的 CO<sub>2</sub> 和 CO，这些都会对大气产生严重的污染。特别是现在越来越严重的雾霾天气，这些排放物就是罪魁祸首之一。据统计，一台商用中餐燃气灶的碳排放量相当于 6 辆小汽车（以国四标准 2.0L 排量的小汽车每年行驶 1.5 万公里产生的碳排放量计算）。而全电厨房设备采用全电加热技术，无明火，年碳排放量降低 50% 以上（以等量热值比较计算），最大化利用能源，最小化减少排放，让厨房的环保效益更加显著。



## 安全可靠

传统厨房大多采用煤气、天然气、柴油等燃料加热，安全隐患多，燃气管道泄漏和柴油不慎泼洒易引发火灾、爆炸等危险。全电厨房设备采用先进电能加热技术，异常自动断电，过热自动保护，杜绝厨房明火隐患，设备稳定运行，给厨房带来更加安全的环境。

## 洁净卫生

提到传统燃油、燃气厨房，给人们带来的第一印象就是：脏、乱，油烟，高温，噪音，鼠虫等让人对厨房望而却步。全电厨房打造环境温度适宜、无明火熏烤、低噪的洁净卫生厨房环境，使厨房清凉整洁、台面光亮如新，工作舒畅惬意。



## 降低成本

节能高效带来更大空间利润，使用成本比传统燃油、燃气灶减少 40%-75%。省人省时降成本！传统厨房燃油、燃气厨房，需要在油气储运，菜单传达，油气管理等多方面投入大量的人力和物力，增加了成本。全电厨房设备精准化操作，温度、时间自动调节，无需更多人员，直接降低了人力等运营成本。



## 名厨磁电获得众多国家专利认证

- ZL 2019 3 0112520.5 烤红薯炉
- ZL 2017 2 0538603.6 一种防水电磁炉
- ZL 2017 2 0535139.5 一种具有重量测量功能的电磁灶
- ZL 2017 2 1709917.4 一种电磁加热设备
- ZL 2017 2 1625353.6 一种工件自动折弯生产线
- ZL 2017 2 1709419.X 一种电磁炉的快速拆装结构及电磁炉
- ZL 2017 2 1721365.9 一种炉灶
- ZL 2017 2 1731812.9 一种炉灶
- ZL 2017 2 1710510.3 一种电路板结构及采用其的电磁炉
- ZL 2017 2 1710518.X 一种带有陶瓷板易拆装结构的电磁炉
- ZL 2017 2 1779444.5 一种泄压安全阀
- ZL 2017 2 1699792.1 防水结构、炉灶水撑防水结构及炉灶
- ZL 2017 2 1736435.8 一种可改变加热腔体的电磁加热装置
- ZL 2017 2 1635689.0 一种板材厚度检测装置
- ZL 2017 2 1850580.9 一种单层可改变加热面积的电磁线圈
- ZL 2017 2 1667169.8 一种档位开关测试工装
- ZL 2017 2 1850596.X 一种可改变加热面积的电磁线圈盘
- ZL 2017 2 1634391.8 一种原点定位装置
- ZL 2017 2 1711184.8 一种电磁炉
- ZL 2017 2 1709260.1 台式炉散热结构及其具有的台式炉
- ZL 2017 2 1709260.1 一种电磁炉
- ZL 2017 2 1753152.4 一种用于蒸汽发生器的阶梯式水箱相同
- ZL 2017 2 1668409.6 一种变压器测试工装
- ZL 2017 2 1752520.3 一种一体成型的嵌入式台式炉底壳及一种嵌入式台式炉
- ZL 2017 2 1849331.8 一种可改变加热面积的电磁线圈及采用其的电磁炉
- ZL 2017 2 1710634.1 一种触摸式电磁炉
- ZL 2017 2 1791019.6 阀门致动装置及排水设备
- ZL 2017 2 1698390.X 一种机芯及采用其的电磁灶
- ZL 2017 2 1849317.8 一种可改变加热面积的单层电磁线圈及采用其的电磁炉
- ZL 2017 2 1752171.5 一种蒸汽水箱
- ZL 2017 2 1779641.7 一种水箱结构、蒸汽发生器及消毒橱柜
- ZL 2017 2 1752570.1 一种蒸架及具有该蒸架结构的烤箱、蒸柜
- ZL 2017 3 0672923.2 饺子炉
- ZL 2017 3 0640968.5 双头嵌入式电磁炉
- ZL 2016 3 0587902.X 电磁锅灶
- ZL 2016 3 0587902.X 电磁锅灶
- ZL 2015 1 0428363.X 一种电磁灶
- ZL 2015 1 0751306.5 一种高温烧烤炉及其加热装置
- ZL 2015 1 0753745.X 一种无油烟的高温烧烤炉
- ZL 2015 2 0528475.8 电磁灶及电磁灶的线圈支架
- ZL 2015 2 0564540.2 电磁灶及其固定安装结构
- ZL 2015 2 0565453.9 电磁灶及其机芯固定结构
- ZL 2015 2 0530661.5 电磁灶及其面板固定结构
- ZL 2015 2 0530662.X 电磁灶及其线圈支架
- ZL 2015 2 0566114.2 线圈支架具有该线圈支架的电磁灶
- ZL 2015 2 0884340.5 一种安全烧烤炉
- ZL 2015 2 0573049.6 一种电磁线圈及具有该电磁线圈的电磁灶
- ZL 2015 2 0528761.4 一种电磁灶及电磁灶的机芯散热结构
- ZL 2015 2 0528360.9 一种电磁灶及其固定安装结构
- ZL 2015 2 0531021.6 一种电磁灶及其面板固定结构
- ZL 2015 2 0528665.X 一种电磁灶及其散热结构
- ZL 2015 2 0884133.X 一种高温烧烤炉的电热丝固定装置
- ZL 2015 2 0878502.4 一种高温烧烤炉及其加热装置
- ZL 2015 2 0884131.0 一种隔热防烫的高温烧烤炉
- ZL 2015 2 0878641.7 一种无油烟的高温烧烤炉
- ZL 2015 2 0528762.9 一种线圈支架及具有该线圈支架的电磁灶
- ZL 2015 3 0003259.7 组合台式凹炉
- ZL 2015 3 0003254.4 组合台式平炉
- ZL 2014 1 0805681.9 一种仿真明火的电磁炉及功率控制方法
- ZL 2014 2 0063979.2 电磁灶
- ZL 2014 3 0027213.4 锅用电磁灶
- ZL 2014 3 0027215.3 双头电磁炒灶
- ZL 2014 3 0027221.9 台式电磁灶
- ZL 2014 3 0027213.4 锅用电磁灶
- ZL 2014 3 0027215.3 双头电磁炒灶
- ZL 2014 3 0027221.9 台式电磁灶
- ZL 2014 2 0282189.3 一种可膨胀物料热处理设备
- ZL 2014 1 0342018.X 一种用于通道测试的切换开关、方法及系统
- ZL 2014 1 0272905.4 射频放大器的电源管理电路和射频收发器
- ZL 2014 1 0396979.9 一种增强型定位算法
- ZL 2014 1 0396423.X 面向 LTE 下行链路的一种自适应调制方案
- ZL 2014 1 0396399.X 一种信号采样系统和方法
- ZL 2014 1 0428698.7 一种硅碳复合负极材料及其制备方法
- ZL 2013 1 0754163.4 集成低碳燃烧系统及控制方法
- ZL 2013 1 0754089.6 多能源互补蓄发电系统
- 61/903971 overload power control for induction cooking appliance
- 61/903969 improved thermal performance of induction cooking

## 名厨磁电核心优势

- 明火仿真技术 - 抛锅不断火
- 节能商用厨房设备磁电标准实验室
- 精益化生产平台三大系统



## 优势之一

# 明火仿真技术 - 抛锅不断火

专利号：20141080581.9

在中餐烹饪中抛锅技巧与猛火火力是保证菜品质量的基础，但普通电磁加热技术主频输出范围窄，磁场分布空间有限，当厨师抛锅时，锅具离开磁场范围即不再发热，锅具温度下降很快，无法实现明火抛锅的效果，这也是普通电磁灶目前无法在中餐烹饪中广泛应用的最大瓶颈。

名厨磁电明火仿真技术通过快速捕捉抛锅速度、高度等参数，由高速智能处理器进行分析处理，调整线圈的激磁强度，扩大磁场的分布范围，保证在抛锅空间内的磁场强度，实现功率的及时补偿，模拟出明火加热的热锅效果，形成一种看不见的磁热场。普通电磁灶与明火仿真电磁灶的差别就如同弹道导弹与巡航导弹的差别一样，普通电磁灶由于主频输出固定不变，就好像弹道导弹只能在固定航道上打击固定目标。而明火仿真电磁灶可以应对不同菜系，食材，实现不同抛炒方式，就如同巡航导弹能够攻击移动目标一样。名厨磁电明火仿真技术突破了普通电磁灶的产品瓶颈，为电磁中餐烹饪的普及打下了基础。



扫一扫观看  
明火仿真技术  
视频

• 优势一：2 倍抛锅热值输出



**名厨：**火力输出强劲、抛锅不断火，热值输出是普通电磁灶的 2 倍。

**其他：**抛锅过程中火力不足，甚至中断。

• 优势二：3 倍加热面积



**“明火仿真”**控制技术，采用巡航磁电数模模型实现抛锅火力输出不间断、加热面积大、加热均匀。解决电磁灶在中餐烹饪中的技术瓶颈，实现明火加热效果。

• 优势三：加热更均匀



**名厨：**发热面积大，发热均匀。达到“明火”烹饪锅具温度场，爆炒有“锅气”。

**其他：**发热面积小，加热集中，形成“环形”加热带，烹饪易糊菜。

## 名厨磁电产品标准行业领先

表现一：

零部件制造选配标准高于国家标准

表现二：

满足 10 万次运行无故障要求

表现三：

满足 EMC 高标准测试

……



LED 防水动态显示面板

左右侧板采用“双颌咬合”结构，有效防止产品在两侧冲水时，水进入机壳内部

后背板与炉面板采用“椅式”结构，防止厨师使用时冲水通过后封板进入机壳或损坏散热风机

前面板采用“卡楔”结构，防前面冲淋，美观易安装

## ADD 磁电引擎行业领先 —— 自动适应各种异常变化

ADD 数字磁电引擎，能智能识别及锁定锅具材质、高度、相位等参数的变化，进行自适应调节，防止 IGBT 模块的过流、过压损坏；独有的 EMI 滤波单元，能主动吸收电网的雷击浪涌产生的异常电压，防止核心器件高压击穿；长效喇叭式散热风道，能保证 IGBT 模块，整流桥、模块电容等发热元件始终工作在安全的温度范围内。

全面防御电磁灶三大故障主因

**过流**

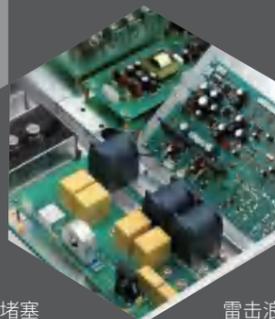
电网电压波动、锅具材质变化、抛锅动作

**过温**

风机时效，风道堵塞

**过压**

雷击浪涌，电网电压波动



## 齿形线盘模块行业领先

• 优势一  
“齿形”线盘支架更安全



线盘匝间有安全距离，磁场分布均匀，散热好，是传统线盘的大升级。同行的线盘匝间安全距离不足、特别是底部发热大，易出现底部烧糊及匝间短路。

• 优势二：  
耐高温编织线加热更均匀



耐高温编织线，绕线方式灵活，磁损小发热低。性能远高于同行采用的“丝包线”。

• 优势三：高温材料线盘支架及铝合金固定支架保证可靠性



线盘支架采用 PPS 材料耐温 250~300°C，盘与锅之间距离不变化，不偏火及输出功率不衰减，保证设备长期可靠运行。

## 优势之二

# 节能商用厨房设备磁电标准实验室

- 电控性能实验室
- 安规测试室
- 可靠性实验室
- 淋水测试室
- 电子元器件实验室
- EMS 实验室
- 安装标准规范室
- 零部件测试室
- 能效实验室
- 气电对比实验室
- 辐射与热成像实验室
- 步入式环境实验室

扫一扫观看  
“磁电标准实验室”视频



名厨磁电



09

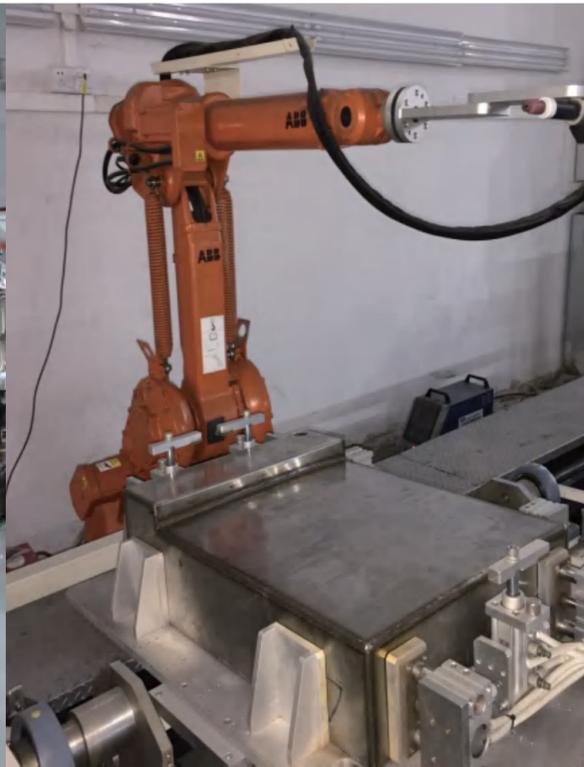
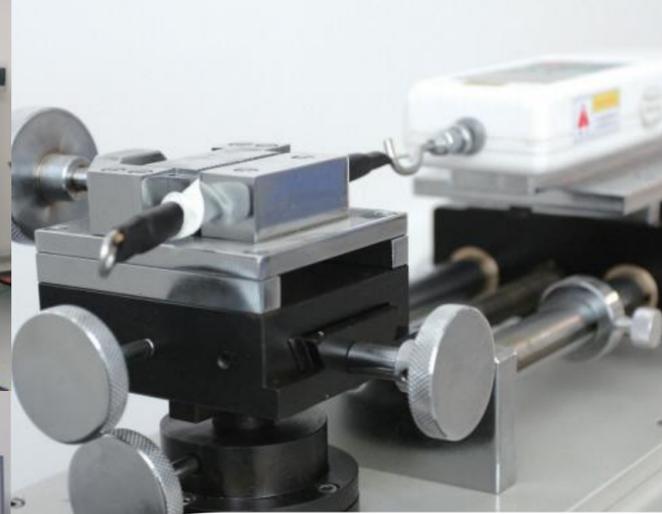


10

## 优势之三 机器人主导现代化生产平台

## 优势之二

### 节能商用厨房设备磁电标准实验室



## 优势之三

### 机器人主导现代化生产平台

#### • 全自动化生产装配系统

- 35米自动化装配总装线单元
- 自动化吊装单元
- 自动化绕线单元
- 自动化注水单元
- 自动化封装单元



扫一扫观看  
“数字化精益制造体系”视频

#### • 全方位检测系统

- 智能控制老化电压
- 实时保存及分析产品的老化过程参数
- 一体化六合一安规测试

#### • 自主研发机器人激光焊接系统

- 0.1mm高精度激光切割单元
- 系统联动机器人高精度折弯单元
- 高精度机器人激光焊接单元
- 高强度机器人氩弧焊接单元

# 我们在行动



## 2017 年联合国气候变化大会·德国波恩

2017 年，名厨磁电受邀参加联合国气候变化大会（COP23）“中国角”系列边会，代表中国企业在联合国气候大会上向世界讲述中国减排新行动——“全电厨房”。



## 2018 年·新华社专题报道

2018 年，名厨磁电·全电厨房得到新华社权威报道，数十家媒体转发，吸引全网超百万人关注。



## 2020 年春节·名厨磁电紧急驰援武汉雷神山医院

雷电出击，共战疫情。名厨磁电在获知“武汉雷神山医院紧急开建，后勤物资紧缺”的第一时间，迅速启动驰援武汉后勤应急小组，向雷神山医院捐赠后勤应急物资——全电厨房烹饪设备一批，并安排专车连夜驰援赶赴武汉，为全体病人和医护人员的“热汤热饭”问题提供保障。



## 2018 年·布鲁塞尔·欧盟总部

2018 年 6 月，布鲁塞尔·欧盟总部，名厨磁电代表中国企业家与欧盟环境总署交流，寻找企业发展和产业政策的可能方向。



## 2019 年·中国企业气候行动 (CBCA)

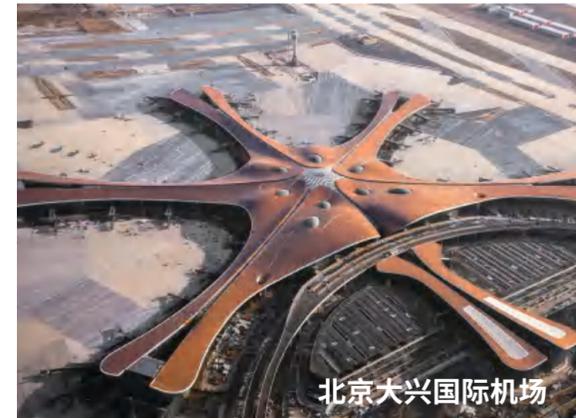
2019 年，名厨磁电作为中国企业气候行动代表企业，与万科、远大科技、京东数科、国家电网杭州公司、麦德龙中国等企业一起，受邀到场进行全电厨房案例分享。



## 2020 年·名厨磁电紧急驰援绥芬河

在国内疫情趋渐稳定之时，绥芬河口岸境外输入压力持续增大，防疫形势日渐严峻。名厨磁电紧急调配猎毒者空气消毒机，驰援绥芬河，共守国门。

# 合作客户



北京大兴国际机场



中国尊大厦



港珠澳大桥

## 重点工程

港珠澳大桥  
北京大兴国际机场  
浦东国际机场  
中国尊大厦  
西安新国际会展中心  
苏州高铁北站  
天津港  
青岛港  
大亚湾核电站  
阳江核电站  
陆丰核电站  
台山核电站  
广西防城港核电站  
全球地理信息大会永久会址  
恒毅大厦  
珠海国际会议中心  
宁夏国际会议中心  
六盘水月照机场  
佛山汇源通大厦  
……

## 公共机构

人民大会堂  
国家海关总署  
消防总局  
广东省委  
辽宁省政府  
江西省公安厅  
江苏省公安厅  
江西省委党校  
河北省监狱管理局  
郑州市委  
大连市委

南阳市委  
商丘市委  
宜昌市委  
大连市委党校  
中共六盘水市委党校  
南昌青山湖区政府  
厦门海沧区政府  
珠海市政府  
遵义市高坪镇政府  
鞍山市政府  
许昌区政府  
宜昌市政府  
金坛市政府  
宜昌市点军区政府  
齐齐哈尔市政府  
厦门市灌口镇人民政府  
青岛李沧区政府  
大理市大理州白族自治州政府  
广西玉林市政府  
青岛市政府  
辽宁省政府  
杭州市民中心  
遵义市金鼎山镇人民政府  
宁波市宁海县力洋镇政府  
遵义市交通局  
遵义市地税局  
遵义市卫监局  
南昌新建区政府  
江西上高县政府  
烟台市政府  
兴义市司法局  
兴义市国税局  
……



浙江大学



佛山第一人民医院



华为总部

## 教育系统

清华大学  
浙江大学  
北京大学  
暨南大学  
深圳大学  
中山大学  
中国人民大学  
浙江大学城市学院  
浙大国际学院海宁校区  
国防科技大学西安通信学院  
浙江科技学院  
上海复旦大学枫林校区  
上海交通大学闵行校区  
中国科学技术大学  
南昌大学  
河南科技大学  
石家庄师范大学  
香港中文大学  
华南农业大学  
广州外国语学校  
武汉大学附中  
江西省高安二中  
厦门华侨中心幼儿园  
广州市南沙小学  
福建福安一中  
……

## 医疗系统

佛山第一人民医院  
浙江大学附属第一人民医院  
浙江大学附属第二人民医院  
杭州医学院  
上海嘉会国际医院  
深圳大学学院医院  
南京肿瘤医院

大连妇女儿童医疗中心  
沛县人民医院  
郑州市第一人民医院  
大连市中心人民医院  
宜昌中心医院  
保山人民医院  
阜阳人民医院  
常熟第五人民医院  
昆山人民医院  
贵州习水人民医院  
吉安儿童医院  
……

## 企事业单位

中国工商银行总行  
上海地铁  
贵州茅台集团  
华为总部  
腾讯总部  
唯品会总部  
阿里巴巴  
阳光人寿 CBD  
红塔集团  
上汽集团  
公牛集团  
特步总部  
361°总部  
华夏银行大厦  
合力叉车  
中国核电集团郑州工程公司  
圣农食品  
中美玩具厂  
汉莎航空  
四川移动公司  
珠海工商大厦  
……



万豪集团



西贝·莜面村



永辉超市

## 酒店

万豪酒店集团  
洲际酒店集团  
希尔顿酒店集团  
香格里拉酒店集团  
朗豪酒店集团  
索菲特酒店集团  
温德姆酒店集团  
广西北海温德姆酒店  
MGM 集团  
雅高酒店集团  
豪生酒店集团  
开元酒店集团  
万达集团  
长隆集团  
北戴河阿那亚  
港中旅集团  
泛太平洋酒店集团  
PARKROYAL 酒店  
百乐酒店集团  
……

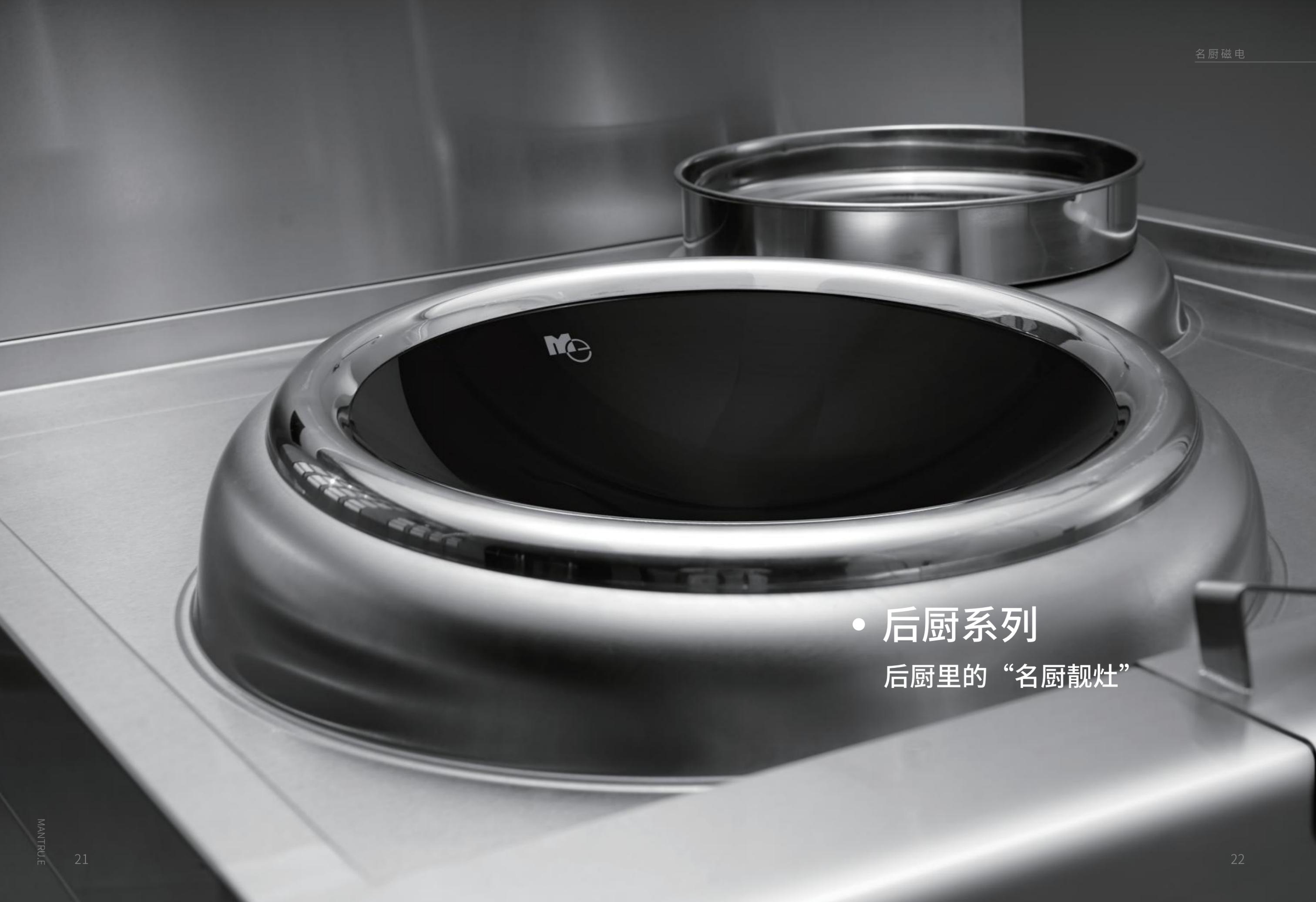
## 连锁餐饮

老乡鸡  
船歌鱼水饺  
眉州东坡  
遇见小面  
胖哥俩  
蛙来哒  
外婆家  
西贝·莜面村  
喜鼎·海胆水饺  
咬不得  
九毛九  
王品集团  
大丰收鱼庄  
潮牛

阳阳餐饮  
一毛餐饮  
蒸小皖  
潮汕家府  
山顶沙河粉  
快乐一厨  
瑶王府  
星记猪骨  
蒸年青  
炉鱼  
木屋烧烤  
卤儿道道  
虾货  
唐宫海鲜舫  
瑞记茶餐厅  
八仙渔港  
捞王锅物料理  
牛焱火锅  
……

## 商超

永辉超市  
盒马鲜生  
苏宁小店  
胖东来  
合力超市  
大张集团  
宜家家居  
……



• 后厨系列  
后厨里的“名厨靓灶”

# 小炒灶



扫一扫观看  
“明火仿真小炒灶”视频

火候够足，才叫名厨



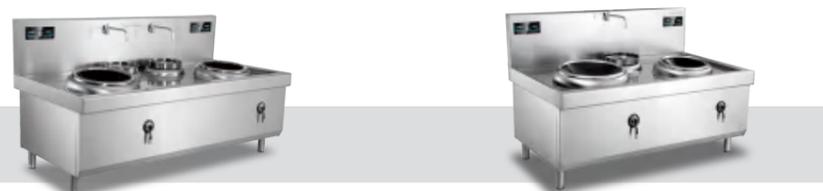
产品名称	400 单头单尾小炒灶	500 单头单尾小炒灶
产品型号	ZC-C4015A-W	ZC-C5020A-W
产品编码	1CGXC0001	1CGXC0007
产品尺寸 (mm)	1100*1100* (810+440)	1200*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	15	20
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线



# 小炒灶



产品名称	400 双头单尾小炒灶	400 双头双尾小炒灶	500 双头单尾小炒灶
产品型号	ZC2-C4030A-W	ZC2-C4030A-W2	ZC2-C5040A-W
产品编码	1CGXC0002	1CGXC0003	1CGXC0011
产品尺寸 (mm)	1800*1100* (810+440)	2200*1100* (810+440)	1800*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	15*2	15*2	20*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线



产品名称	500 双头双尾小炒灶	500+400 双头单尾小炒灶
产品型号	ZC2-C5040A-W2	ZC2-C5435A-W
产品编码	1CGXC0008	1CGXC0016
产品尺寸 (mm)	2200*1100* (810+440)	1800*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	20*2	20+15
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现

### PERFORMANCE

- 国际专利明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。
- 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。
- 超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。

## 产品设计

### DESIGN

#### 机身 BODY

- **材质:** 全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头:** 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。
- **面板:** 耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。
- **把手:** 5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰手感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。
- **显示屏:** LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。
- **防水:** IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟、防虫。

#### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



# 大锅灶



扫一扫观看  
“精度控大锅灶”视频

火候够足，才能大批量出品



产品名称	1000 单头大锅灶 (25kW)	1000 单头大锅灶 (30kW)
产品型号	ZC-C10025A	ZC-C10030A
产品编码	1CGDG0003	1CGDG0012
产品尺寸 (mm)	1300*1300* (810+440)	1300*1300* (810+440)
额定功率 (kW)	25	30
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线



产品名称	600 单头大锅灶	800 单头大锅灶 (20kW)	800 单头大锅灶 (25kW)
产品型号	ZC-C6015A	ZC-C8020A	ZC-C8025A
产品编码	1CGDG0004	1CGDG0002	1CGDG0001
产品尺寸 (mm)	900*900* (810+440)	1100*1100* (810+440)	1100*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	15	20	25
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线



# 大锅灶



产品名称	900 单头大锅灶	1200 单头大锅灶
产品型号	ZC-C9025A	ZC-C12030A
产品编码	1CGDG0008	1CGDG0005
产品尺寸 (mm)	1100*1200* (810+440)	1400*1500* (810+440)
额定功率 (kW)	25	30
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线



产品名称	800 双头大锅灶 (20kW*2)	800 双头大锅灶 (25kW*2)
产品型号	ZC2-C8040A	ZC2-C8050A
产品编码	1CGDG0006	1CGDG0009
产品尺寸 (mm)	2200*1100* (810+440)	2200*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	20*2	25*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现

### PERFORMANCE

- 国际专利明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。
- 大功率加热，火力强劲，满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求，显著提升出品效率。

## 产品设计

### DESIGN

#### 机身 BODY

- **材质:** 全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头:** 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。
- **把手:** 9 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。
- **显示屏:** LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。

- **防水:** IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟、防虫。

#### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



# 大锅小炒

灵活组合应用，节省厨房空间



产品名称	800 大锅 (20kW) +400 小炒	800 大锅 (25kW) +400 小炒
产品型号	ZC2-C8435A-W	ZC2-C8440A-W
产品编码	1CGXC0010	1CGXC0009
产品尺寸 (mm)	2200*1100* (810+440)	2200*1100* (810+440)
额定功率 (kW)	20+15	25+15
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 大锅小炒组合式设计，节省厨房空间，同时满足更多的烹饪需求。
- 搭载明火仿真控制技术。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头：**配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。
- **把手：**人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。
- **显示屏：**LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。

- **防水：**IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



扫一扫观看  
“定时矮汤炉”视频



# 汤炉

烧水卤煮，猛火煲汤



产品名称	单头矮汤炉	双头矮汤炉
产品型号	ZT-C15A	ZT2-C30A
产品编码	1CGTL0001	1CGTL0002
产品尺寸 (mm)	700*850* (530+720)	1400*850* (530+720)
额定功率 (kW)	15	15*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 明火仿真控制技术，超大加热面积，火候表现均匀稳定。
- 大面积平底齿形线盘模块，实现锅底全尺寸加热，加热更均匀。
- 炉面缓压设计，承重固定更稳，减缓桶底与炉面之间的压力。
- 加厚微晶板，采用柔性固定及下沉设计，有效防止冲击导致微晶板破裂，更加坚固耐用。

- **显示屏：**LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。
- **防水：**IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头：**配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。
- **面板：**6mm 耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。
- **把手：**5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。

# 汤炉



产品名称	200L 摇摆汤锅
产品型号	ZT-C20025A-Y
产品编码	1CGTL0004
产品尺寸 (mm)	1280*980*1400
额定功率 (kW)	25
额定电压	380V 三相五线



## 产品表现 PERFORMANCE

- 可倾斜式设计, 0~90 度汤锅可倾斜角度, 便于食物的投入或取出。
- 环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 有效提高加热效率。
- 无死角球底设计, 清洗更方便。



## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质:** 全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。
- **水龙头:** 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。
- **显示屏:** 数码管显示, 直观显示当前工作状态下的火力强度。
- **立体三防结构设计,** 防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术, 机芯稳定性高, 适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能稀土磁条, 创新导风散热结构, 磁场分布均匀, 发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯, 喇叭形散热风道设计, 散热速度快。电子器件与风道完全隔离, 避免油烟、水汽侵蚀电路。



扫一扫观看  
“摇摆汤锅”视频

# 蒸饭柜



扫一扫观看  
“电磁蒸饭柜”视频

饭香速度快，批量出品效率高



产品名称	12 盘电磁蒸饭柜	24 盘电磁蒸饭柜
产品型号	ZZ-C12A	ZZ2-C24A
产品编码	1CGZD0005	1CGZD0007
产品尺寸 (mm)	820*900*1750	1400*900*1750
额定功率 (kW)	15	25
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线



## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，产生 103°C 高温蒸汽，蒸食物效率大大提升。
- 上汽速度快，3 分钟产生蒸汽，5 分钟充满蒸腔。
- 拥有 50~102°C 的温度调节，75°C 的保温功能，满足不同食物对温度的要求。
- 0~24 小时的定时功能。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。

## 产品设计 DESIGN

- **材质：**高档不锈钢加厚机身，坚固耐用。
- **水箱：**敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。
- **一体成型柜体设计，**锁住蒸汽不流失。
- **40mm 厚保温夹层，**保温性能良好，减少热量损耗，提升热效率。
- **内置溢流保护系统，**避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- **液体膨胀式干烧保护系统，**产品使用寿命更长。
- **CKC 缺水保护系统，**避免水箱缺水导致设备故障。

# 蒸饭柜



产品名称	24盘电热蒸饭柜(独立控制)
产品型号	ZZ2-D24A
产品编码	1CGZD0024
产品尺寸 (mm)	1150*840*1650
额定功率 (kW)	24
额定电压	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，SUS304 不锈钢精铸门合页铰链，美观大方，坚固耐用。
- **水箱：**敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **排水：**脚踏机械式排水，更加方便、可靠。
- **一体成型柜体设计，**锁住蒸汽不流失。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- CKC 缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。

# 海鲜蒸柜

电磁加热，上汽速度快



产品名称	三门电磁海鲜蒸柜 -W900	三门电磁海鲜蒸柜 -W1100
产品型号	ZZ3-C9030A	ZZ3-C11030A
产品编码	1CGZD0017	1CGZD0015
产品尺寸 (mm)	900*900*1860	1100*900*1860
额定功率 (kW)	30	30
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，热效率更高，出品速度更快。
- 一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，SUS304 不锈钢精铸门合页铰链，美观大方，坚固耐用。
- **水箱：**敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。

- **排水：**手动排水，更加方便、可靠。
- **一体成型柜体设计，**锁住蒸汽不流失。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- CKC 缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。
- 自锁防拉出层架轨道设计，防止误操作，使用更安全。
- 内腔无焊点处理，不生锈，更耐用更健康。

# 海鲜蒸柜



产品名称	三门电磁海鲜蒸柜 -W1300
产品型号	ZZ3-C13030A
产品编码	1CGZD0006
产品尺寸 (mm)	1300*900*1750
额定功率 (kW)	30
额定电压	380V 三相五线



## 产品表现 PERFORMANCE

- 微压加热技术，产生 103°C 的高温蒸汽，蒸食物效率大大提升
- 电磁感应加热，上汽速度快，3 分钟产生蒸汽，充满蒸腔只需 5 分钟。
- 智能功率调节，根据实际使用的负荷自动调节功率大小，更加节能。
- 电子阀门开关蒸汽，一键操作。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。
- **水箱：**敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **排水：**脚踏机械式排水，更加方便、可靠。
- **一体成型柜体设计**，锁住蒸汽不流失。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟、防虫。

## 内部 INTERIOR

- 三组高温蒸汽电磁阀控制各蒸腔进汽，一键操作随心所欲。
- 自锁防拉出层架轨道设计，防止误操作，使用更安全。
- 40mm 厚保温夹层，保温性能良好，减少热量损耗，提升热效率。
- 内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- CKC 缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，SUS304 不锈钢精铸门合页铰链，美观大方，坚固耐用。
- **调控：**各蒸腔均配备独立控温、定时功能，满足不同食物对温度及时间的要求。



扫一扫观看  
“海鲜蒸柜”视频

# 煲仔炉

聚能输出，火力均匀强劲



产品名称	双头电磁煲仔炉	四头电磁煲仔炉	六头电磁煲仔炉
产品型号	ZT2-C8007A	ZT4-C8014A	ZT6-C8021A
产品编码	1CGBZ0018	1CGBZ0019	1CGBZ0020
产品尺寸 (mm)	450*800* (810+30)	800*800* (810+30)	1200*800* (810+30)
额定功率 (kW)	3.5*2	3.5*4	3.5*6
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 高强度独立微晶面板，耐冷热冲，耐磨损，耐撞击。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**高档不锈钢加厚机身，经久耐用
- **面板：**耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。
- **开关：**旋转式五档火力精准调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。
- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 采用 TOP 开关电源技术，相比线性电源，效率更高、电压适应范围更宽。

# 煲仔炉



产品名称	双头红外煲仔炉	四头红外煲仔炉	六头红外煲仔炉
产品型号	ZT2-H8006A	ZT4-H8012A	ZT4-H8018A
产品编码	1CGBZ0021	1CGBZ0022	1CGBZ0023
产品尺寸 (mm)	450*800* (810+30)	800*800* (810+30)	1200*800* (810+30)
额定功率 (kW)	3*2	3*4	3*6
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线



## 产品表现 PERFORMANCE

- 不挑锅具：开放式加热，铁锅、铝锅、紫砂锅、陶瓷锅、玻璃锅、不锈钢锅等各种材质的平底锅都适合。
- 可控硅智能调控功率，满足多种烹调需求。
- 持续高温加热，加热温度范围大，极限温度可持续在 600 度以上高温，弥补传统红外炉持续温度无法超过 400 度只限于保温的局限性。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**高档不锈钢加厚机身，经久耐用
- **面板：**耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。
- **开关：**旋转式五档火力精准调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟。

### 内部 INTERIOR

- 进口高效镍铬丝发热盘，加热均匀，电热丝寿命极长。
- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 高压限功技术，确保炉盘在高压工作时处于安全的范围。



扫一扫观看  
“红外煲仔炉”视频

• **明星单品**  
名厨推荐的“厨房明星”



# 万能蒸烤箱

智慧菜单，轻松烹饪



扫一扫观看  
“万能蒸烤箱”视频



产品名称	6 盘迷你型万能蒸烤箱 GN2\3	6 盘迷你型万能蒸烤箱 GN1\1	6 盘万能蒸烤箱
产品型号	XK-D623S-L	XK-D061S-L	XK-D061S
产品编码	1WGZK0003	1WGZK0004	1WGZK0006
产品尺寸 (mm)	550*630*758	550*783*758	997*799*790
额定功率 (kW)	5.2/3.5	7.8	10.4
额定电压	380V/220V	380V 三相五线	380V 三相五线



产品名称	10 盘万能蒸烤箱	20 盘万能蒸烤箱
产品型号	XK-D101S	XK-D201S
产品编码	1WGZK0005	1WGZK0002
产品尺寸 (mm)	997*799*1060	1075*813*1960
额定功率 (kW)	15.9	31.7
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

# 万能蒸烤箱

## 产品表现 PERFORMANCE



### • 一机多用 All-purpose

焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等都可在一台设备中完成，大大提升厨房空间利用率。

### • 魔幻面板 Magic Pilot

电容屏操作面板，采用滑动操作，跟主流的智能手机和平板电脑一样操作简单易学，设置精准便捷，面板坚固耐用。

### • 视频助手 Video Assist

操作系统内置视频助手，即视频说明书，方便使用者随时查阅。

### • 自动烹饪 Auto Chef

内置超过 250 个自动烹饪过程，中途可切换成手动烹饪模式，操作简单方便，只需选择相应模式（蒸 / 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可。

### • 厨师帮手 Chefs Help

在编写烹饪程序的时可在步骤与步骤之间增加备注，为使用者提供指示和协助。

### • 便捷收藏夹 Favourites

独一无二的便捷收藏夹，通过图片 + 标题显示，分类合理清晰，方便厨师使用。同时，厨师也能将手动烹饪过程储存进收藏夹中。

### • 同类同存 Family Mix

向使用者提供相同烹饪模式下能相容烹饪的食材的建议，确保不同食材一同烹饪时不会串味。

### • 完美保温 Perfect Hold

对菜肴进行智能完美保温，确保菜肴在上菜时能保持最佳状态。

### • 质量调控 Quality Control

自动检测菜品装载量，自动容量检测、自动质量调控功能，无需中心温度探针，就能保证菜品的出品一致（一般温度、湿度不变，菜品份量增加烹饪时间会增加）。

### • 绿色环保 Green Inside

在每次烹饪后，蒸烤箱会自动总结本次烹饪电和水的消耗量，方便用户做成本总结。

### • 条码扫描 Barcode Scan

通过条码扫描，能快捷地选择和启动烹饪程序。

### • 横向置放 Easy Load

更符合人们的使用习惯，横向拿放比纵向拿放要更为省力、稳当。

### • 订时招待 Time2 Serve

可以设定烹饪完成的时间，也可设置不同菜品在同一烹饪模式和时间内完成。设定烹饪完成的时间后，在烹饪中途会提醒厨师该放入何种菜品。

### • 灵活层架 Flexi Rack

特制灵活层架，容量约相当于目前通用的 GN1/1 的两倍，这种设计使得万能蒸烤箱的容量更大。

### • 质量概念 Quality Concept

采用 316 不锈钢烤箱内壁（医用级材料），耐腐蚀 20 年；三重绝缘玻璃门，阻碍热能散失效果好，1 小时能省 0.5 度电；内置冷热交换器，1 小时能省 1 度电。

### • SES 自行蒸汽排放

使烤箱门未开启前自行排放里面的蒸汽避免高温烫伤使用者，安全可靠。

### • 烤箱医生 Combi Doctor

自行诊断程序，相当于电脑里面的杀毒软件，能帮使用者解决一些常见、简单的问题，不需要另外叫维修人员上门检测维修，节省双方的人力物力、时间成本。

### • 自动清洗 Wave Clean

内置自动清洗程序，采用环保节能的设计理念，清洗一次只需消耗不超过 55L 的水。



# 烧烤炉



扫一扫观看  
“千度烧电烤炉”视频

火力强劲，高温无油烟



产品名称	800 千度烧电烤炉 常规款 (3组发热管+3组控制)	1200 千度烧电烤炉 常规款 (4组发热管+4组控制)	1000 千度烧电烤炉 (4组发热管+2组控制)
产品型号	ZK3-D12A	ZK4-D14A	ZK2-D12A
产品编码	1CGSK0002	1CGSK0003	1CGSK0007
产品尺寸 (mm)	800*520*470	1200*520*470	1000*600*500
额定功率 (kW)	12	14	12
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线	380V 三相四线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 独有高温无油烟加热专利技术，火力输出强劲，烧烤过程无油烟，可在室内使用。
- 温度最高可达 900°C 以上，迅速锁住菜品水分，呈现食材最佳口感。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**高档不锈钢加厚机身，经久耐用。
- **调控：**独立开关控制，发热管分组加热，能根据不同食物烧烤需求分组同时制作，出品效率高，减少用电浪费。

### 内部 INTERIOR

- 独有专利低压安全转换专利技术，输出 36V 以内安全的工作电压，消除用电隐患，确保设备安全可靠。
- 水循环排污技术，通过流水循环及时排出烧烤飞溅滴落的汁液、油份，易于清洁。



产品名称	800 千度烧电烤炉 (2组发热管+2组控制)	1200 千度烧电烤炉 (3组发热管+3组控制)	高温无烟烧烤炉 连下柜—D800
产品型号	ZK2-D08A	ZK3-D12B	ZK-D8012A8
产品编码	1CGSK0008	1CGSK0009	1CGSK0010
产品尺寸 (mm)	800*520*470	1200*520*470	800*800* (810+30)
额定功率 (kW)	8	12	12
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线	380V 三相四线

# 电热煮饭机



扫一扫观看  
“煮饭机”视频

加热均匀，米饭松软香甜



产品名称	单层电热煮饭机	双层电热煮饭机	三层电热煮饭机
产品型号	ZF-D05A	ZF2-D10A	ZF3-D15A
产品编码	1CGZM0005	1CGZM0006	1CGZM0007
产品尺寸 (mm)	750*660*570	750*660*1070	750*660*1570
额定功率 (kW)	4.5	9	13.5
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线



## 产品表现 PERFORMANCE

- 智能煮饭程序，快速加热、持续沸腾、余火焖香，一键操作。
- 粒充分受热，促进淀粉酶转化，米芯和表层糊化均匀一致，形状饱满、晶莹剔透，营养丰富口感好。
- 精准控温，煮饭效率更高，更加节能高效。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- 材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- 特制不粘材质球釜饭煲，高耐热、耐腐蚀，受热均匀。
- 启闭式结构设计，确保关门时饭煲与悬浮式温控传感器在腔体内良好固定。

### 内部 INTERIOR

- 内置温度传感器（蒸汽温度探针），通过智能程序检测蒸汽量来精确控制煮饭过程，不用人工去控制，操作便捷，确保出品一致化。
- 智能煮饭调节，具有记忆功能，可以根据米的质量和加水量调整煮饭过程。

# 组合式蒸柜

多腔体微压加热，双系统保障



## 产品表现 PERFORMANCE

- 微压加热技术，产生 103°C 的高温蒸汽，蒸食物效率大大提升。
- 92% 热效率，上汽速度快，5-7 分钟产生蒸汽，充满蒸腔只需 7-9 分钟，蒸 2 斤鱼只需 7 分钟。
- 双系统加热，双重保障，主系统 18kW 大功率加热，备用系统 8kW 应急功率。当主系统出现故障时可启动备用系统应急加热，减少对门店运营的影响。
- 智能功率调节，根据开关门自动调节功率大小，更加节能。
- 蒸汽自动启闭感应，根据开关门自动启闭蒸汽，确保使用安全。
- 1-99 分钟定时功能，50-104°C 温度控制，可储存 10 个菜单。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- **水箱：**敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，水箱内配备阻垢器件，抑制水垢产生。
- **排水：**冷凝水自动排放，降低腔内水份，蒸品口感更佳。
- **一体成型柜体设计，**锁住蒸汽不流失。
- **钢化玻璃触控屏设计，**操控简单便捷。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

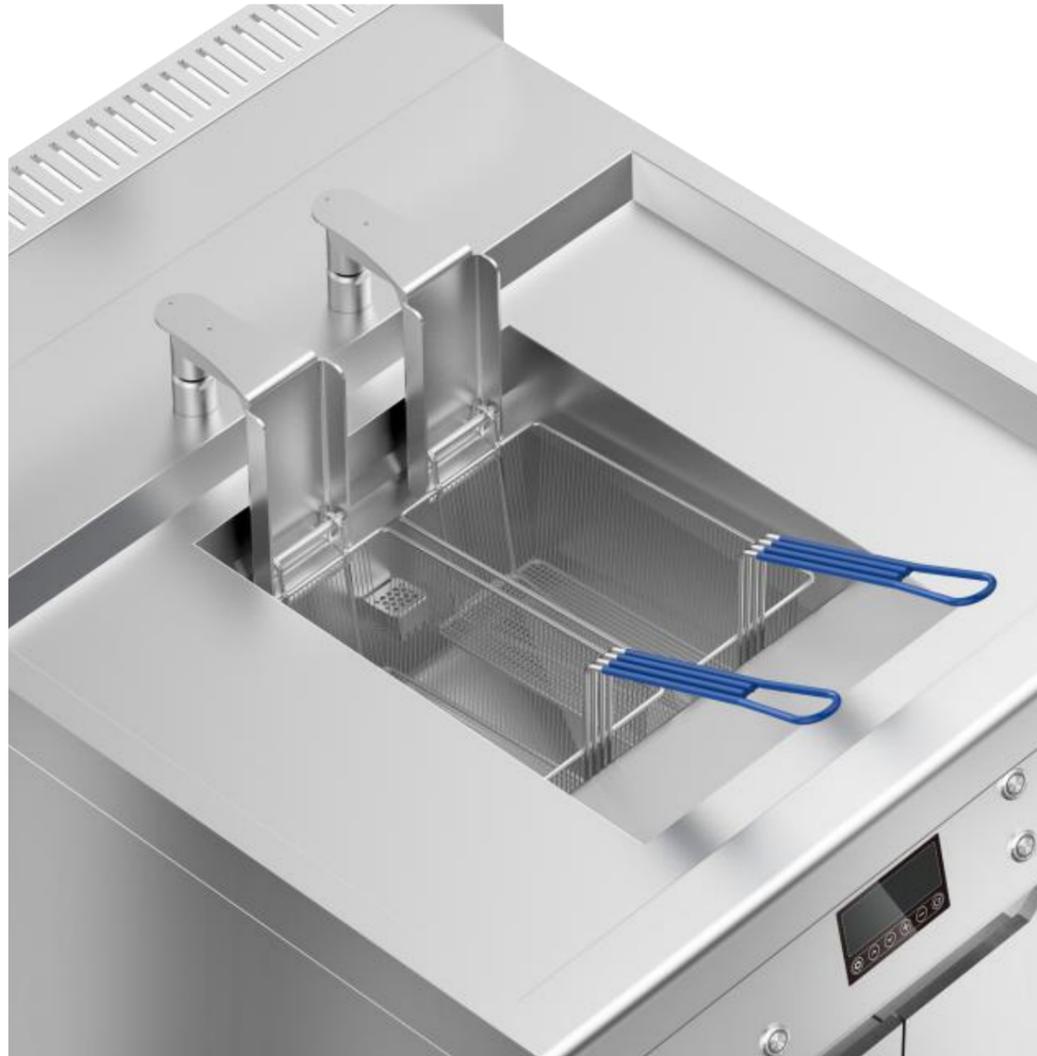
### 内部 INTERIOR

- 开发者功能，自由设置计时起始温度，方便菜单标准化。
- 每层蒸腔内置独立无触点感应装置，温度调节、火力控制、蒸汽启闭，精准把控。
- 冷凝水自动排放，降低腔内水份，蒸品更佳。
- 内置溢流保护系统，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- CKC 缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。



产品名称	四门蒸柜（电磁 / 电热）	四门蒸柜（电热 / 电热）
产品型号	ZZ4-C18A	ZZ4-D18A
产品编码	1CGZD0009	1CGZD0037
产品尺寸（mm）	850*800*1630	850*800*1630
额定功率（kW）	18/8	18/8
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

# 油炸炉



## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，反应灵敏，升温迅速。
- 温控精准度高，温度调节范围大。
- 油缸大冷油区设计，确保沉淀的食材残渣不会因高温导致快速碳化，从而损耗油品，延长了油的使用寿命。
- 滤油车：配备高温（200°C）滤油功能，无需等待油温下降，即可快速滤油。
- 冲洗回油设计，可利用滤油车的回油功能对油缸进行实物残渣清洗。
- 升降装置：自动升降设计，可设置升降时间，全过程一键操作，确保出品一致。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- 材质：全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- 调控：触屏程序设置，滤油、升降装置按键式控制。
- 立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。
- 一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。



产品名称	电磁油炸炉 连下柜 -D800	电磁油炸炉 带滤油车 -D800	电磁升降油炸炉 -D800	电磁升降油炸炉 带滤油车 -D800
产品型号	XZ-C8015A8	XZ-C8015A8-L	XZ-C8015A8-S	XZ-C8015A8-SL
产品编码	1CGYZ0006	1CGYZ0009	1CGYZ0007	1DZY0082
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	15	15	15	15
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线

# • 800 明档系列

开放式厨房的“优美动线”



# 小炒灶 -D800

火候精准，出品迅速



产品名称	单头无尾小炒灶 -D800	双头单尾小炒灶 -D800
产品型号	ZC-C4015A8	ZC2-C4030A8-W
产品编码	1DZXC0329	1CGXC0024
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	1800*800* (810+30)
额定功率 (kW)	15	15*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 国际专利明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。
- 快速抛锅爆炒，依旧火候十足。
- 超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头：**配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。
- **面板：**耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。

- **调控：**旋转式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。显示屏：动态火力显示面板，直观显示当前火力强度。
- **防水：**IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



# 600 大锅灶 -D800

猛火爆炒，出菜更快



产品名称	600 大锅灶 -D800
产品型号	ZC-C6015A8
产品编码	1CGDG0035
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	15
额定电压	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 国际专利明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。
- 大功率加热，火力强劲，满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求，显著提升出品效率。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。
- **水龙头：**配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。



- **大锅：**加厚 SUS409 大锅，材质安全可靠，坚固耐用。
- **调控：**旋转式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **显示屏：**动态火力显示面板，直观显示当前火力强度。
- **防水：**IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。

# 蒸撑炉 - D800

火力均匀，蒸品口感佳



产品名称	单头电磁蒸撑炉 -D800	单头电热蒸撑炉 -D800
产品型号	ZC-C18A8	ZC-D18A8
产品编码	1CGZD0042	1DZZD0093
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	18	18
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- Quick Steam 蒸汽快速发生系统, 水位精准控制, 蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。
- 水位精准控制, 热效率更高, 上汽速度快。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **水箱:** 敞开式可清洁水箱设计, 装拆清洗方便, 更卫生、蒸品口感佳。
- **排水:** 脚踏机械式排水, 更加方便、可靠。

- **内置溢流保护系统,** 避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- **液体膨胀式干烧保护系统,** 产品使用寿命更长。
- **CKC 缺水保护系统,** 避免水箱缺水导致设备故障。
- **一体成型台面,** 框架结构设计。
- **立体三防结构设计,** 防水、防油烟、防虫。



# 煮面炉 -D800

加热快，防干烧，易清洁



产品名称	单头电磁煮面炉 (圆桶 φ550*300mm) -D800	双头单尾电磁煮面炉 (圆桶 φ550*300mm) -D800
产品型号	ZM-C5015A8	ZM2-C5030A8-W
产品编码	1CGZM0009	1CGZM0010
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	1800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	15	15*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，升温速度快，火力均匀强劲。
- 汤桶无清洁死角，更易清洁。
- 智能防干烧保护系统，汤桶内无需感温探头，使用寿命更长，清洁无死角。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- **调控：**旋转式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。

- **显示：**动态火力显示面板，直观显示当前火力强度。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



产品名称	12 孔电热煮面炉 -D800	12 孔电磁煮面炉 -D800	6 孔电热煮面炉 -D800	6 孔电磁煮面炉 -D800
产品型号	ZM-D8018A8	ZM-C8016A8	ZM-D8009A8	ZM-C8008A8
产品编码	1DZZM0143	1CGZM0008	1DZZM0127	1DZZM0136
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)	400*800*(810+30)	400*800*(810+30)
额定功率 (kW)	9*2	8*2	9	8
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线

# 煮面炉 -D800



产品名称	自动升降煮面炉 -D800
产品型号	ZM-D8015A8-S
产品编码	1DZZM0150
产品尺寸 (mm)	600*800*(810+30)
额定功率 (kW)	15
额定电压	380V 三相五线



扫一扫观看  
“升降煮面炉”视频



## 产品表现 PERFORMANCE

- 可自动升降面筛，一人可同时操作多个面筛，入水煮面、焯水后沥干全过程一键操作，操作简单、高效，实现出品标准化。
- 时间模式选择，用户可以根据不同面食品类设定相应的烹饪时间，能同时满足客户各种面食材质选择。
- 时间模式具有记忆功能，时间设定后可永久保存。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- **调控：**触屏程序设置，操作简单易用。
- **一键进排水控制。**
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。

### 内部 INTERIOR

- 设备可以在执行预先设定的程序过程中临时接受人工指令，改变工作状态。
- 液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长。

# 电热扒炉 -D800

聚能储温，火力均匀，不焦不粘



产品名称	电热扒炉连下柜（全平）-D800	电热扒炉连下柜（半平半坑）-D800
产品型号	XP-D8012A8	XP-D8012B8
产品编码	1DZJP0048	1CGJP0006
产品尺寸（mm）	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)
额定功率（kW）	12	12
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 特制导热扒板，升温快，保证最大加热面积，均匀受热。
- 特制扒板表层，煎炒不易粘底，容易清洁。

## 产品设计 DESIGN

- **材质：**全不锈钢加厚机身，耐磨耐刮。
- **调控：**按键式温度调节，调温（50~300℃）简单精准。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟、防虫。
- **一体成型台面设计**，框架结构设计，安全可靠。
- **独有宽电压设计**，电网适应性强，确保设备正常工作。

# 电热保温汤池 -D800

控温精确，均衡保温



产品名称	电热保温汤池连下柜 -D800
产品型号	ZT-D8006A8
产品编码	1CGBW0003
产品尺寸（mm）	800*800*(810+30)
额定功率（kW）	6
额定电压	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 升温快，温控范围大。
- 保温性能好，温度波动幅度小，温场均匀，确保均匀受热。

## 产品设计 DESIGN

- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观耐用。

- **调控：**按键式温度调节，调温（30~85℃）更加简单精准。
- **独有宽电压设计**，电网适应性强，确保设备正常工作。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟、防虫。
- **一体成型台面设计**，防水防虫防油烟，容易清洁，安全可靠。

# 油炸炉 - D800

黄金油温，精准把控



产品名称	单缸单筛电热油炸炉连下柜 -D800	双缸双筛电热油炸炉连下柜 -D800
产品型号	XZ-D8012A8	XZ2-D8024A8
产品编码	1CGYZ0008	1DZYZ0013
产品尺寸 (mm)	400*800* (810+30)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	12	12*2
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

## 产品表现 PERFORMANCE

- 升温快，温控范围大，可以满足各类食材的炸温需求。
- 内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。

## 产品设计 DESIGN

- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观耐用。
- **调控：**按键式温度调节，调温（50~210℃）更加简单精准。
- **一体成型台面设计，**框架结构设计，安全可靠，容易清洁。
- **独有宽电压设计，**电网适应性强，确保设备正常工作。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟、防虫。



# 煎包炉

火力均匀，轻松转锅



产品名称	煎包炉 -D800
产品型号	ZT-C4508A8
产品编码	1CGJP0005
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	8
额定电压	380V 三相五线



扫一扫观看  
“匀加热煎包炉”视频

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热。
  - 适配生煎包制作手法的“转锅”设计，转锅更轻松。
- 同适用于制作锅贴、煎饺、烙饼等各色中式小吃。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢机身，坚固耐用。
- **调控：**旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **显示屏：**数码火力显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。
- **防水：**IPX4 标准防水设计，一体成型台面，清洁时可直接冲洗。
- **立体三防结构设计，**防水、防油烟。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能磁条，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。
- 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。



# 台式炉系列 小个子，大能耐



扫一扫观看  
“百锅兼容台式炉”视频



名厨磁电

# 台式炉

百锅兼容，调控方便



产品名称	3000W 台式平炉 (红外)
产品型号	ZT-H303A
产品编码	1CGTS0004
产品尺寸 (mm)	380*420*130
额定功率 (kW)	3
额定电压	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 可控硅智能调控功率，满足多种烹调需求。
- 不挑锅具：开放式加热，铁锅、铝锅、紫砂锅、陶瓷锅、玻璃锅、不锈钢锅等各种材质的平底锅都适合。
- 特有锅具干烧保护，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。



## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢外壳，专利结构设计，经久耐用，安全可靠。
- **面板：**高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。
- **开关：**旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。

### 内部 INTERIOR

- 进口高效镍铬丝发热盘，加热均匀，电热丝寿命极长。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，安全可靠。
- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 采用 TOP 开关电源供电，功耗低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重用电保护设计，确保用户使用安全。



产品名称	3300W 台式平炉 (单管)	5000W 台式平炉 (单管)
产品型号	ZT-C333A	ZT-C405A
产品编码	1CGTS0026	1CGTS0007
产品尺寸 (mm)	350*440*113	380*420*130
额定功率 (kW)	3.3	5
额定电压	220V	220V



产品名称	8000W 台式平炉 (半桥)	双头台式平炉
产品型号	ZT-C408B	ZT2-C366A
产品编码	1CGTS0014	1CGTS0028
产品尺寸 (mm)	500*600*300	720*440*113
额定功率 (kW)	8	3.3*2
额定电压	380V 三相五线	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

## 产品设计 DESIGN

- **材质：**全不锈钢外壳，专利结构设计，经久耐用，安全可靠。
- **面板：**高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。

- **开关：**旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **单相电输入宽电压工作，**电网适应性强，适应多种用电环境。
- **采用 TOP 开关电源供电，**功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- **控制系统自我诊断程序，**多重保护及故障提醒功能；

# 台式炉



产品名称	3300W 台式凹炉 (单管)	5000W 台式凹炉 (单管)
产品型号	ZC-C333A	ZC-C405A
产品编码	1CGTS0027	1CGTS0006
产品尺寸 (mm)	380*420*180	380*420*180
额定功率 (kW)	3.3	5
额定电压	220V	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 采用明火仿真控制技术，抛锅持续功率输出，抛锅高度 60~80mm。(半桥方案)
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

- 面板：高强度弧形微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。
- 开关：旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，适应多种用电环境。
- 采用 TOP 开关电源供电，功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重保护及故障提醒功能。

## 产品设计 DESIGN

- 材质：全不锈钢外壳，专利结构设计，经久耐用，安全可靠。



产品名称	8000W 台式凹炉 (半桥)	双头台式凹炉	双头台式平凹炉
产品型号	ZC-C408B	ZC2-C366A	ZC2-C366B
产品编码	1CGTS0019	1CGTS0047	1CGTS0046
产品尺寸 (mm)	500*600*300	760*420*180	760*420*180
额定功率 (kW)	8	3.3*2	3.3*2
额定电压	380V 三相五线	220V	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 国际专利明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置进行实时追踪加热，达到最佳火力。
- 超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。

- **开关**：旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。
- **防水**：IPX3 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。
- **立体三防结构设计**，防水、防油烟。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质**：全不锈钢外壳，专利结构设计，经久耐用，安全可靠。
- **面板**：高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。

### 内部 INTERIOR

- 搭载 ADD 磁电引擎技术，控制系统稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。
- PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。



# 嵌入式炉

—  
嵌入设计，融为一体



产品名称	3.3kW 嵌入式平炉	双头嵌入式平炉
产品型号	ZT-C333A-Q	ZT2-C366A-Q
产品编码	1CGQR0020	1CGQR0025
产品尺寸 (mm)	340*340*132	680*340*132
额定功率 (kW)	3.3	3.3*2
额定电压	220V	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **面板：**高强度一体微晶面板，耐冷热冲，耐磨损，耐撞击。
- **开关：**按键式火力精准调节，操作简单方便，火候掌控更精确。

### 内部 INTERIOR

- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，适应多种用电环境。
- 采用 TOP 开关电源供电，功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重保护及故障提醒功能。



产品名称	3.3kW 嵌入式凹炉	双头嵌入式凹炉
产品型号	ZC-C333A-Q	ZC2-C366A-Q
产品编码	1CGQR0021	1CGQR0026
产品尺寸 (mm)	380*380*180	850*400*175
额定功率 (kW)	3.3	3.3*2
额定电压	220V	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢外壳，专利结构设计，安全可靠。
- **面板：**高强度凹面微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。
- **开关：**按键式火力精准调节，操作简单方便，火候掌控更精确。

### 内部 INTERIOR

- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，适应多种用电环境。
- 采用 TOP 开关电源供电，功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重保护及故障提醒功能。



# 嵌入式炉



产品名称	双头嵌入式平凹炉（线控式）	双头嵌入式平凹炉（一体式）
产品型号	ZC2-C366B-Q	ZC2-C366C-Q
产品编码	1CGQR0024	1CGQR0023
产品尺寸（mm）	850*400*175	850*500*175
额定功率（kW）	3.3*2	3.3*2
额定电压	220V	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 一平一凹组合式设计，满足更多烹饪需求。
- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢外壳，专利结构设计，安全可靠。
- **面板：**耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。

- **开关：**按键式火力精准调节，操作简单方便，火候掌控更精确。

### 内部 INTERIOR

- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，适应多种用电环境。
- 采用 TOP 开关电源供电，功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重保护及故障提醒功能。



产品名称	800W 嵌入式保温炉
产品型号	XT-C800A-Q
产品编码	1CGQR0018
产品尺寸（mm）	340*340*132
额定功率（kW）	0.8
额定电压	220V

## 产品表现 PERFORMANCE

- 保温性能好，温度波动幅度小，确保均匀受热。
- 特有锅具干烧保护系统，防止锅具干烧着火并保护设备可靠运行。

- **开关：**按键式火力精准调节，操作简单方便，火候掌控更精确。

### 内部 INTERIOR

- 超灵敏多重用电保护设计，确保用户使用安全。
- 单相电输入宽电压工作，电网适应性强，适应多种用电环境。
- 采用 TOP 开关电源供电，功率低输出功率大，功率输出持续稳定。
- 控制系统自我诊断程序，多重保护及故障提醒功能。

## 产品设计 DESIGN

### 机身 BODY

- **材质：**全不锈钢外壳，专利结构设计，经久耐用，安全可靠。
- **面板：**高强度微晶面板，耐冷热冲击，耐磨损，耐撞击。



## 服务篇

### 名厨磁电 4S 服务

#### 一、专业服务 (Specialization)

- 1、免费提供厨房现场勘测、配套设备选型、工程图纸设计审核、3D 效果图支持。
- 2、工程项目安装指导，专业工程师负责设备现场调试，使产品性能达到最佳运行状态，确保设备长期运行，安全可靠。
- 3、准确判断设备故障，彻底排除问题，减少二次维修。
- 4、针对新开客户第一次安装提供两个工作日上午指导，重点工程项目提供现场技术支持。

#### 二、及时服务 (Speed)

- 1、提供 24 小时 × 365 天服务热线 400-9936-036，一站式受理产品咨询购买、安装保养、报修维护、建议反馈服务。
- 2、驻外技术支持工程师随时待命，专业服务网络覆盖全国。
- 3、全部采用换板维修替代传统换件维修，快速解决设备故障。
- 4、配件供应实现区域库存化管理，常年备有零配件、易损件及时保证维修用的材料供应。

#### 三、规范服务 (Standard)

- 1、服务工程师通过工厂系统性培训，经过资格认证方可上岗，保证专业技术能力。
- 2、使操作人员熟悉产品性能和使用方法，同时能对一般故障做到预防和处理。
- 3、为方便对用户进行追踪服务，采用条码扫描识别技术，为用户建立详细的电子档案。
- 4、严格执行产品“三大纪律、八项注意”安装规范，27 式调试验收标准，为产品安全运行保驾护航。

#### 四、满意服务 (Satisfaction)

- 1、实施定期检测保养制度，提供每年免费上门检测保养服务，发现隐患及时解决。
- 2、六大清洁保养标准，产品维护更彻底；
- 3、跟踪关注产品关键易损件使用情况，及时给予更换服务；
- 4、提供设备操作使用管理看板服务，有效简化厨房管理难度。

保修期界定：以产品实际安装调试日期起保修两年或以生产日期开始保修 36 个月，先到为准，易损件不在免费保修范围。

全国服务热线：400-9936-036



## 名厨磁电设备使用须知

### • 操作 - 开机 / 关机顺序

**开机：**设备使用前，请确认先打开漏电保护开关，再进行火力调节。

**关机：**设备使用完毕后，请确认将火力调节到零档，再切断电源。

### • 锅具适用要求

一、如锅具底部出现变形、起泡或裂缝，必须及时更换新的名厨标配锅具使用。

二、严禁使用其他锅具代替，以免影响加热效果或造成设备损坏。

### • 请勿空锅干烧

一、当使用低档位进行烧锅时，一般烧至锅无水后，继续进行干锅（烧锅）的时间不得超过 60 秒。

二、当使用高档位进行烧锅时，一般烧至锅无水后，继续进行干烧（烧锅）的时间不得超过 20 秒。

### • 请勿用力撞击陶瓷板

请勿用力撞击陶瓷板，以免造成破坏，如陶瓷板出现裂痕，请立即停止使用并及时报修处理，避免线圈盘进水进油发生漏电、烧盘危险。

注：陶瓷板属易损配件，不予保修，请小心使用；另外陶瓷板更换时需收取相关费用。

### • 蒸系列水箱清洁要求

蒸系列产品需要至少做到每天排放一次水箱水及冷凝水，每月用柠檬酸除垢一次，以延长水箱使用寿命。

#### 清洁步骤：

打开蒸柜下层柜门，松开水箱盖板上 2 跟压箱条。

向水箱注入 50g 除垢剂（原厂配件）。

待清水注入完毕后 2 小时，开启水箱排水阀将污水放干净即可。

### • 汤桶选用要求

#### 一、汤桶材质要求

桶底材质必须是带强磁性的材质（主要包含 4 系列不锈钢、铸铁等）。

判定方法：把弱磁性磁铁吸附在桶底底部，观看其吸附情况。（吸附不动为合格，吸附不上为不合格）

#### 二、汤桶底部形状要求

桶底底部要求是凹底（优选），平底（次选），凸底（一定不能选）。

判定方法：把钢板尺放在桶底底部，观看间隙？有微微向内凹为优选。

#### 三、汤桶大小要求

汤桶的直径应在  $\Phi 480\text{mm} \sim \Phi 600\text{mm}$  范围内。汤桶的高度不能高于 600mm。底部材料厚度要求 0.8~3mm。





**深圳国创名厨商用设备制造有限公司**

📞 全国服务热线:400-9936-036 邮编:528251

🌐 网址:<http://www.mantru.com/>

📍 地址:佛山市南海区三山大道15号名厨磁电工业园



扫一扫关注名厨磁电

本目录所有产品图片、文字、数据及颜色、功能仅供参考,以实物为准。如有更改,恕不另行通知。