



名厨磁电 · 全电厨房
—— All-Electric ——

目录

CONTENT

企业篇

- 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
- 17 客户案例

产品篇

后厨系列

- 31 明火仿真小炒灶
- 35 匀加热大锅灶
- 39 大锅+小炒组合
- 41 电磁矮汤炉
- 43 电磁摇摆汤锅
- 45 海鲜蒸柜
- 49 电磁蒸饭柜

800 明档系列

- 55 电磁小炒灶-D800
- 57 电磁大锅灶-D800
- 59 电磁煲仔炉-D800
- 61 红外煲仔炉-D800
- 63 蒸撑炉-D800
- 65 电热扒炉-D800
- 67 保温汤池-D800
- 69 电热炸炉-D800
- 71 煮面炉(圆桶)-D800
- 73 煮面炉(多孔)-D800
- 75 拉面锅-D800

明星单品

- 79 万能蒸烤箱
- 85 智慧厨房中控机
- 87 微压智能蒸柜
- 89 智能油炸炉
- 91 智能煮饭机
- 93 千度烧电烤炉
- 95 电磁煎包炉
- 97 自动升降煮面炉

台式炉系列

- 101 台式炉
- 107 嵌入式炉

服务篇

- 111 名厨磁电4S服务
- 114 使用须知

• 企业篇

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、低排放等节能环保型绿色厨房。

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 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，公司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。



燃气厨房现状概述

安全隐患大

当前,学校食堂厨房大多是传统明火厨房,其采用煤气、天然气、柴油甚至木柴等燃料加热,安全隐患大。近年来,学校食堂因传统明火厨房引起的安全事故频发,受到了社会的广泛关注。百度(www.baidu.com)搜索显示,“学校食堂着火”的相关新闻报道约**3,550,000**次,“学校食堂爆炸”的相关新闻报道约**3,290,000**次。其中,储存易燃易爆物、各类燃气管道老化泄漏、明火不慎引燃可燃物、厨师疏忽操作不当是引发学校食堂火灾、爆炸等消防安全事故的主要原因,而这些都是传统明火厨房的“附带产物”。



长期被忽视的高排放、高耗能现状

传统明火厨房采取煤气、天然气、柴油、甚至木柴等燃料加热,均会导致高碳排放、高能耗和高污染。但由于“厨房重地闲人免进”,传统明火厨房厨房门常掩,远离公众视野,以至于人们不能认识到厨房高排放、高耗能的严重性。据统计,一台商用中餐燃气灶,一年的二氧化碳排放量约18922kgCO₂,相当于6辆小汽车!从宏观角度来看,中国学校食堂厨房约有486048个(2015年),年能耗量高达2913万吨标准煤,相当于2015年中国公共机构能源消费总量的16%!年消耗二氧化碳排放量约4600万吨CO₂,相当于约1460万辆小汽车的年碳排放量!

1台中餐商用燃气灶年碳排放量:6m³/h*4h*365day*2.16kgCO₂/m³=18922kgCO₂
1辆小汽车年碳排放量:0.21kgCO₂/km*15000km/year=3150kgCO₂
中国学校食堂厨房年碳排放量:486048*5*6m³/h*4h*365 days*2.16kgCO₂/m³≈4600万吨CO₂

备注

中餐商用燃气灶按6m³/h每天工作4小时来计算每年产生的碳排放量;
小汽车年碳排放量以国四标准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;
因学校食堂规模大小不一,因此以每个食堂5个炉头的数量进行保守计算。



厨房卫生及舒适性问题

传统明火厨房的恶劣环境,可以用“水深火热、乌烟瘴气”来形容。不仅油烟弥漫,而且厨房温度、湿度很高,夏天厨房的工作温度甚至可以逼近50℃,高温烘烤下,厨师汗流浹背;高湿高盐分的工作环境,不仅极不舒适,而且易让厨房工作人员患上“厨房职业病”。经过测试,传统明火厨房烟机抽排风声、鼓风机轰鸣声等噪音分贝极高(85db~120db),长期作业下,工作人员易出现耳鸣、头晕等现象,分散注意力,降低工作效率;长期在高噪音的厨房环境下工作,易损害心血管,甚至会对听力造成永久损害。传统明火厨房工作环境恶劣,是导致员工流动性大的主要原因。

明火炉灶的炉头及内部结构,极易藏污纳垢,很难清理卫生;油烟弥漫,明火烘烤,时间久了会在厨房积下一层厚厚的油污,不利于厨房卫生及食品安全。



标准化出品及供餐效率问题

使用传统明火厨房的学校食堂,缺少智能化操控方式,菜品出品很难做到标准化,仅凭厨师经验控制,因此出品质量不稳定、参差不齐,深受学生好评的菜品也难保持一贯水准,而且时有“黑暗料理”出现。供餐效率低也是困扰食堂的一大问题,学生喜爱的菜品售卖速度要远远高于其他菜品,但菜品补充的速度不够快,容易导致排队长等待的学生不满,进而转向外卖、出外就餐等方式。标准化出品及供餐效率问题,导致学生对学校食堂饭菜的不满及投诉时有发生。



成本管控难问题

食堂食材采购成本节节攀升,煤气、天然气、柴油等燃料价格也日益上涨,导致食堂经营成本高,成本管控越来越难。如果减少菜品用料,“肉越来越少”,既容易引起不满及投诉;迫不得已下提高菜品单价,更会丧失在食堂就餐的优势,迫使更多人转向外卖出外就餐等方式。



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)



节能



智能

精准操控

全电厨房设备采用微电脑数控技术，通过多档位、多参数精准调节火力，为厨师烹饪提供数字化火候解决方案的同时利用**IoT物联网技术**，进一步将烹饪工序标准化，使得做出的菜品质量稳定有保证。

低碳环保

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。



低碳



安全

安全可靠

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

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。



卫生



经济

降低成本

全电厨房使用成本比传统燃油、燃气灶减少**40%-75%**。全电厨房设备精准化操作，温度、时间自动调节，直接降低了人力等运营成本。省人省时降成本。

燃气厨房现状概述

❖ 方案思路

现场勘测——需求分析——产品选型及方案设计——方案定型及参数优化——效果验证

现场勘测

工程师到达项目厨房现场进行环境勘测，了解实地情况并记录。

需求分析

了解用户的具体需求，为下一步产品选型及方案设计提供准备。

产品选型及方案设计

基于用户需求及已有勘测数据，进行产品选型，并出具不同配置的相应方案。



勘测



分析



选型/设计



定型/优化



验证

效果验证

投入实际使用，由专业工程师进行定期维护保养，并跟踪测试使用情况，验证名厨磁电·全电厨房解决方案使用效果。

产品定型及参数优化

根据用户具体需求及预算，对方案进行优化并最终定型。针对部分参数无法满足具体需求的，通过定制方式进行优化，满足用户需求。

食堂厨房工作环境现场勘测 ❖

解决方案的第一步，就是推开“闲人免进”的大门，深入食堂厨房进行实地勘测。工程师会使用专业测量仪器，对厨房空间、噪音、油烟、温度、湿度、酸碱度进行勘测并记录。现场测试的结果，将用于气电方案的对比分析，并为产品选型及方案设计提供数据基础。如果是新建项目，则由设计单位提供CAD平面图给工程师。



厨房空间现场勘测



噪音现场勘测



(油烟) 现场勘测



温度现场勘测

❖ 需求分析

与用户负责人进行沟通洽谈，了解用餐人数、用餐时段、饮食偏好、厨房工作人数等基本情况需求，并结合当地能源价格、能源供给现状、电价、项目所在地电容量等，为下一步产品选型及方案设计提供准备。

例：食堂全电厨房项目需求表

项目负责人	某总	电话/手机	135XXXXXXX	新建/改造	改造
食堂类型(自选快餐/清真食堂/小吃广场等)	自选快餐	用餐人数	800	用餐时段	早餐:6:00~7:30 午餐:11:45~13:00 晚餐:17:00~19:00
饮食偏好	粤菜风味	厨房总面积(m²)	500	厨房工作人数	12
厨师人数	6	对比燃料	液化气	对比燃料价格	7元/kg
当地电价	1元/度	厨房现有电容量	300A/380V	是否可扩容?	可以
食堂基本设备需求,并附上食堂菜单					

- 大锅灶：土豆焖鸡，香菇滑鸡，辣子鸡丁，炒豆芽，土豆丝炒肉，炒青菜.....
- 矮汤炉：每日例汤、熬卤汁
- 蒸撑炉：馒头、花卷、肉包、豆沙包、奶黄包、粽子.....
- 蒸柜：香菇排骨、蒸鱼、葱花水蛋.....
- 蒸饭柜：蒸饭
- 扒炉：香煎鸡扒、煎鸡蛋、炒饭
-

❖ 产品选型及方案设计

充分了解用户需求后，结合现场勘测数据及实际情况，为学校食堂厨房选择最佳产品配比，同时对用气及用电方案进行定性分析及效果对比，并出具不同配置的全电厨房方案。



例：全电厨房设备(电磁灶为例)与传统明火厨房设备(天然气灶为例)的相关数据对比分析

类型	单位能耗 (等量热值)	节能对比			碳排放对比			经济性分析		
		标准煤折标系数	单位能耗	对比分析	碳排放因子	单位排放	对比分析	能源单价	单位价格	对比分析
电磁灶	2.5-3.5 kwh	0.123 kgce/kW·h	0.31-0.43 kgce	节能68%-77%	0.4367 kgco ₂ / kW·h	1.09-1.53 kgco ₂	减排30%-50%	¥1/kW·h	¥2.5-3.5	22%-44%
天然气灶	1m³	1.33 kgce/m³	1.33 kgce	—	2.16 kgco ₂ /m³	2.16 kgco ₂	—	¥4.5/m³	4.5	—

天然气灶燃烧1m³天然气所产生的有效热值相当于电磁灶用电2.5-3.5 kW·h所产生的有效热值
计算公式为:8000kcal/m³ *25%(35%)÷92%÷860kcal/kW·h=2.5 (3.5)kW·h/m³
(备注:1m³天然气热值8000kcal,燃气灶热效率30%-40%,1kW·h电能热值860kcal,电磁灶热效率92%)
数据基于当地实际能源数据。

例：全电厨房方案与传统明火厨房方案对比分析

类型	热效率	污染物	配套环保设备	噪音	使用安全性	故障率	使用中炒炉身温度	油烟产生	使用者舒适性	健康性	设备寿命
传统燃油(鼓风机)		大量黑烟+硫化物	水膜过滤系统	鼓风机声+火声	点火不当炸炉	较少					
环保燃油(鼓风机)	30-40%	少量黑烟+硫化物	低要求可不配置 高要求可配置	马达声+火声	较安全	较少	浑身发烫	大量油烟污染环境	大汗淋漓面红耳赤 长期操作影响健康	油温过高破坏营养 热气上火	5-7年
燃气(鼓风机)		二氧化碳	不用配置	鼓风机声+火声	点火不当炸炉 燃气泄露	较少					
名厨磁电全电厨房设备	90-93%	无	不用配置	忽略不计	多重安全保护	少	炉身微温忽略不计	少量油烟	自然舒适	油温可控安全健康	8-10年

❖ 方案定型及参数优化

与用户负责人进行沟通洽谈，了解用餐人数、用餐时段、饮食偏好、厨房工作人数等基本情况需求，并结合当地能源价格、能源供给现状、电价、项目所在地电容量等，为下一步产品选型及方案设计提供准备。

❖ 效果验证

在全电厨房方案投入实际使用后，用户将享受到名厨磁电售后服务工程师提供的4s保养服务。售后服务工程师将定期前往食堂厨房，对设备使用情况、性能、易故障件进行测试，并跟踪验证名厨磁电·全电厨房解决方案的应用效果。

All Electric

例：全电厨房配置参考

配置档次	产品类型			200人	400人	600人	800人	1000-1200人
				数量	数量	数量	数量	数量
优选配置	一般配置	基本配置	800大锅灶	1	2	3	4	5
			400小炒灶	1	2	2	2	3
			单头矮汤炉	1	1	2	2	3
			24盘蒸饭柜	1	1	2	2	3
			海鲜蒸柜	1	1	1	1	2
			小计	5	7	10	11	16
			四头红外煲仔炉	1	2	2	2	2
			双头单尾煮面炉	1	1	1	1	2
			蒸撑炉	1	1	1	2	3
			以上累计	8	11	14	16	23
			10盘万能蒸烤箱	1	1	1	1	1
			电烤炉	1	1	1	1	1
			煮饭机	1	1	1	2	2
			扒炉(明档)	1	1	1	2	2
			升降煮面炉(明档)	1	1	1	2	2
			以上累计	13	16	19	24	31



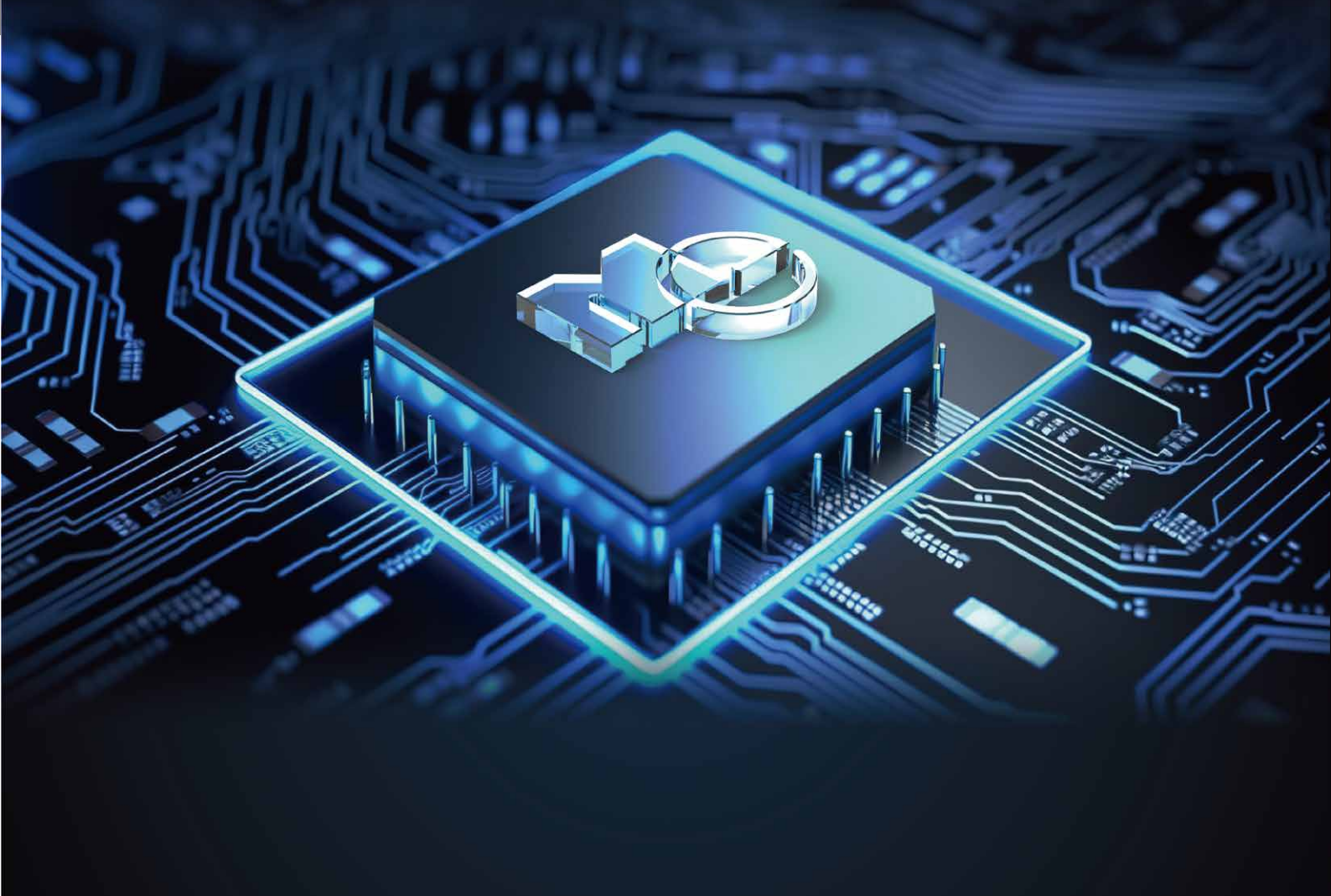
名厨磁电获得众多国家专利认证



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

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ZL 2017 2 1699792.1 防水结构、炉灶水撑防水结构及炉灶 | L 2015 2 0566114.2 线盘支架及具有该线盘支架的电磁灶 |
| ZL 2017 3 0670923.2 饺子炉 | ZL 2015 2 0884340.5 一种安全烧烤炉 |
| ZL 2017 3 0640968.5 双头嵌入式电磁炉 | ZL 2015 2 0573049.6 一种电磁线盘及具有该电磁线盘的电磁灶 |
| ZL 2017 2 1709260.1 台式炉散热结构及具有其的台式炉 | ZL 2015 2 0528761.4 一种电磁灶及电磁灶的机芯散热结构 |
| ZL 2017 2 1635689.0 一种板材厚度检测装置 | ZL 2015 2 0528360.9 一种电磁灶及其固定安装结构 |
| ZL 2017 2 1710518.X 一种带有陶瓷板一拆结构的电磁炉 | ZL 2015 2 0531021.6 一种电磁灶及其面板固定结构 |
| ZL 2017 2 1850580.9 一种单层可改变即热面积的电磁线盘 | ZL 2015 2 0528665.X 一种电磁灶及其散热结构 |
| ZL 2017 2 1667169.8 一种档位开关测试工装 | ZL 2015 2 0884133.X 一种高温烧烤炉的电热丝固定装置 |
| ZL 2017 2 1709917.4 一种电磁加热设备 | ZL 2015 2 0878502.4 一种高温烧烤炉及其加热装置 |
| ZL 2017 2 1711184.8 一种电磁炉 | ZL 2015 2 0884131.0 一种隔热防烫的高温烧烤炉 |
| ZL 2017 2 1709419.X 一种电磁炉的快速拆装结构及电磁炉 | ZL 2015 2 0878641.7 一种无油烟的高温烧烤炉 |
| ZL 2015 1 0428363.X 一种电磁灶 | ZL 2015 2 0528762.9 一种线盘支架及具有该线盘支架的电磁灶 |
| ZL 2015 1 0751306.5 一种高温烧烤炉及其加热装置 | ZL 2015 3 0003259.7 组合台式凹炉 |
| ZL 2015 1 0753745.X 一种无油烟的高温烧烤炉 | ZL 2015 3 0003254.4 组合台式平炉 |
| ZL 2014 1 0805681.9 一种仿真明火电磁炉及功率控制方法 | ZL 2016 3 0587902.X 电磁锅灶 |
| ZL 2014 2 0063979.2 电磁灶 | ZL 2014 3 0027213.4 锅用电磁灶 |
| ZL 2015 2 0528475.8 电磁灶及电磁灶的线盘支架 | ZL 2014 3 0027215.3 双头电磁炒灶 |
| ZL 2015 2 0564540.2 电磁灶及其固定安装结构 | ZL 2014 3 0027221.9 台式电磁灶 |
| ZL 2015 2 0565453.9 电磁灶及其机芯固定结构 | ZL 2014 2 0282189.3 一种可膨胀物料热处理设备 |
| ZL 2015 2 0530661.5 电磁灶及其面板固定结构 | ZL 2014 1 0342018.X 一种用于通道测试的切换开关、方法及系统 |
| ZL 2015 2 0530662.X 电磁灶及其线盘支架 | 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 |





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。



• 优势一：2 倍抛锅热值输出

VS

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

VS

名厨：“明火仿真”控制技术，采用巡航磁电数控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

VS

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。

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



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
- ……

前面板采用“卡楔”结构，防前面冲淋，美观易安装

IoT物联·智慧食堂

利用物联网、智能传感、大数据、云计算等现代科技手段，使得智慧后厨设备运行与前厅运营情况可视化，真正做到前厅后厨全面打通，打造菜品“现制现卖”、按需取量、按量计费、满足人们多样化就餐需求的智慧食堂。

通过全电厨房八类智能后厨设备实现标准化出餐，最多可解决食堂80%的出品需求，降低对食堂工作人员的需要，减少90%的食物浪费，大大提升食堂运营效率，响应国家节约粮食、反食品浪费的号召。



齿形线盘模块行业领先

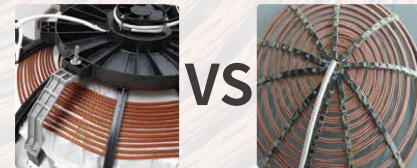
优势一
“齿形”线盘支架更安全



优势二：
耐高温编织线加热更均匀



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。

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”。

线盘支架采用 PPS 材料耐温 250~300℃，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

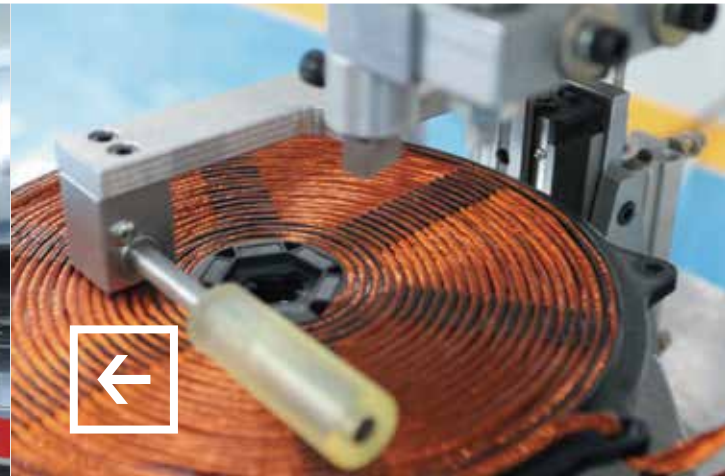
节能商用厨房设备磁电标准实验室

- 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



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

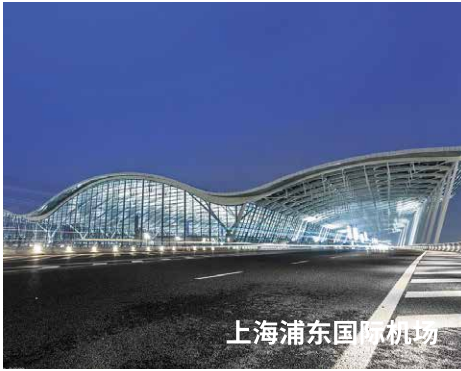
• 自主研发机器人激光焊接系统

- 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

合作客户



港珠澳大桥



上海浦东国际机场



北京大兴国际机场



中国尊



西安国际会展中心



杭州市民中心



北京大学



清华大学



中山大学



复旦大学



浙江大学



深圳大学

·重点工程

港珠澳大桥
北京大兴国际机场
浦东国际机场
北京中信大厦(中国尊)
西安国际会展中心
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
珠海国际会议中心
宁夏国际会议中心
东湖会议中心
长春会议中心
南京奥体中心
六盘水月照机场
佛山汇源通大厦

.....

·公共机构

人民大会堂
北京通州副中心
钓鱼台大酒店
国家海关总署
北京消防总局
广东省委
辽宁省人民政府
江西省公安厅
江苏省人大
江苏省公安厅
南昌市中级人民法院
河南省市场监督管理局
河北省监狱管理局
郑州市委
珠海市政府
大连市委
南阳市委
商丘市委
宜昌市委
鞍山市人民政府

青岛市政府
烟台市政府
广西玉林市政府
齐齐哈尔市人民政府
大理州白族自治州政府
常州市金坛区人民政府
南昌市青山湖区人民政府
厦门市海沧区人民政府
宜昌市点军区人民政府
青岛市李沧区人民政府
南昌市新建区人民政府
南京市人民政府信访局
遵义市交通运输局
遵义市地方税务局
遵义市卫生监督局
兴义市司法局
兴义市国税局
广州市公安局
杭州市民中心
江西省信息中心

宜昌市人民政府
许昌市人民政府
河南省委党校
江西省委党校
大连市委党校
深圳市委党校
玉溪市委党校
儋州市委党校
赣州市委党校
六盘水市委党校
湛江市委党校
蒙自市委党校
.....

·教育系统

北京大学
清华大学
中山大学
浙江大学
深圳大学
复旦大学
暨南大学
中国人民大学
上海交通大学
香港中文大学
华南农业大学
中国科学技术大学
南昌大学
华南理工大学
兰州大学
河南科技大学
石家庄师范大学
深圳职业技术大学
浙江农林大学
浙江科技学院

佛山石门中学
浙大城市学院
杭州医学院
浙江大学国际联合学院
国防科技大学西安通信学院
华南师范大学附属外国语学校
武汉大学附属中学
江西省高安二中
江西省吉水二中
厦门华侨中心幼儿园
广州市南沙小学
福建福安一中
云南开放大学
海南省农业学校
.....

·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
上海嘉会国际医院
深圳大学附属医院
南京肿瘤医院
大连妇女儿童医疗中心
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
珠海市妇幼医院
佛山市妇幼医院
沛县人民医院
昆山人民医院
贵州习水人民医院
吉安儿童医院
爱尔眼科医院总部大厦
蒙自妇幼保健院
.....

合作客户



·酒店

万豪酒店集团
洲际酒店集团
希尔顿酒店集团
MGM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
雅高酒店集团
豪生酒店集团
长沙长城宾馆

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
木棉花酒店
白金汉爵大酒店
安化温德姆酒店

·连锁餐饮

老乡鸡
米村拌饭
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
咬不得生煎包
九毛九
大丰收鱼庄
夏日玛莉西餐厅
阳阳餐饮
一毛餐饮
蒸小皖
食通天
潮汕家府
快乐一厨

瑶王府
星记猪骨
卤儿道道
唐宫海鲜舫
瑞记茶餐厅
八仙渔港
捞王·锅物料理
牛焱火锅
醉得意小馆
顺旺基
肥叔锅贴
火煌鸡
潮粥荟
绿茶餐厅
广州酒家
炳胜品味
小杨烤肉

·商超

盒马鲜生
苏宁小店
胖东来
合力超市

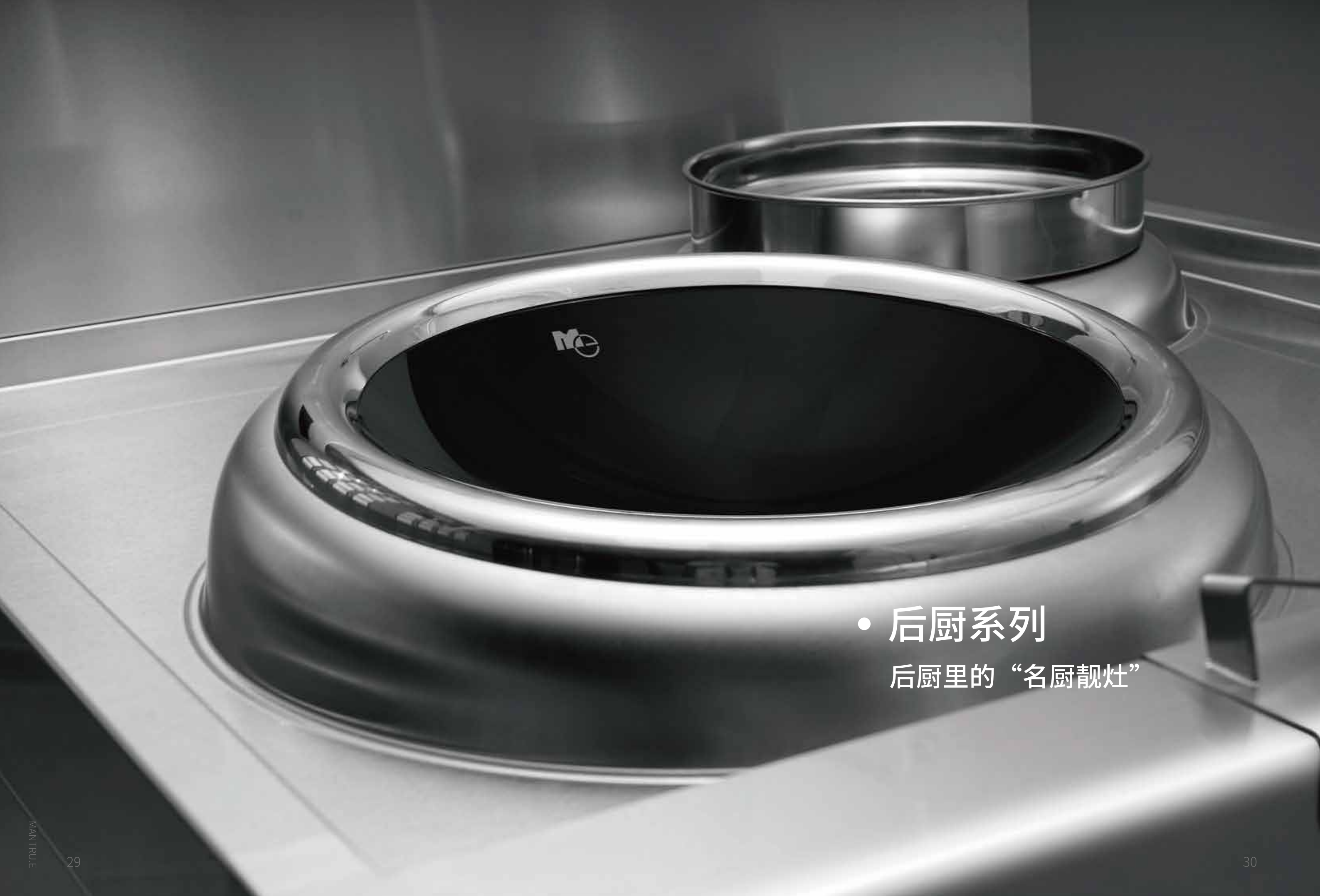
大张集团
宜家家居
悦活里超市



·企事业单位

中国银行	华为总部	红云红河集团	中山发电厂
建设银行	腾讯总部	中国南方电网	珠海发电厂
招商银行	字节跳动	361°总部	南航总部大厦
工商银行	阿里巴巴	汉莎航空	国家电网有限公司
邮政储蓄银行	阳光人寿	上海三新后勤	国网湖北省电力公司
华夏银行大厦	红塔集团	圣农食品	湖北水利水电规划勘测设计院
富滇银行总部	上汽集团	合力叉车	合肥国鑫电力工程有限公司
上海地铁	公牛集团	四川移动公司	中国核电工程(郑州分公司)
贵州茅台集团	京东总部	中泰化学	宁夏银星能源股份有限公司
贵州习酒	唯品会总部	中国铝业	英特尔半导体(大连)有限公司
湖南银行	特步总部	中国石油	





• 后厨系列
后厨里的“名厨靓灶”

明火仿真小炒灶

火候够足，才叫名厨



扫一扫观看
“明火仿真小炒灶”视频



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 三相四线	380V 三相四线



明火仿真小炒灶



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 三相四线	380V 三相四线	380V 三相四线



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 三相四线	380V 三相四线

产品表现

PERFORMANCE

- 明火仿真发明专利技术(发明专利号:201410805681.9)，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。
- 突破电磁灶无法抛锅的应用瓶颈,实现抛锅爆炒火候十足。
- 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 不锈钢框架式结构机身,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, (Ergonomics)人机工效学设计,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

- ADD(自适应数字判断)磁电引擎,数字驱动、多级防护,机芯稳定性高,适用各种厨房环境,确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热,大风量,散热速度快,减少散热风机故障。

搭载名厨云控系统,可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息。

匀加热大锅灶

火力强劲, 加热均匀



扫一扫观看
“精度控大锅灶”视频



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 三相四线	380V 三相四线	380V 三相四线



产品名称	900 单头大锅灶	1000 单头大锅灶 (25kW)
产品型号	ZC-C9025A	ZC-C10025A
产品编码	1CGDG0008	1CGDG0003
产品尺寸 (mm)	1100*1200* (810+440)	1300*1300* (810+440)
额定功率 (kW)	25	25
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线

匀加热大锅灶



产品名称	1000 单头大锅灶 (30kW)	1200 单头大锅灶
产品型号	ZC-C10030A	ZC-C12030A
产品编码	1CGDG0012	1CGDG0005
产品尺寸 (mm)	1300*1300*(810+440)	1400*1500*(810+440)
额定功率 (kW)	30	30
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线



产品名称	800 双头大锅灶 (20kW*2)	1200 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 三相四线	380V 三相四线

产品表现

PERFORMANCE

- 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 不锈钢框架式结构机身，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 (注:600大锅为5档)，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

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。
- 搭载名厨云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息。

大锅+小炒组合

灵活组合应用，节省厨房空间



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。
- 明火仿真发明专利技术(发明专利号:201410805681.9)，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。
- 小炒灶:突破电磁灶无法抛锅的应用瓶颈，实现抛锅爆炒不断火。
- 大锅灶: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不锈钢框架式结构机身，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:**小炒采用耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。
- **把手:**多档位火力调节，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

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。
- 搭载名厨云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息。



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 三相四线	380V 三相四线



扫一扫观看
“定时矮汤炉”视频



电磁矮汤炉

超大加热面积，加热更均匀



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 三相四线	380V 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 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，实现桶底大尺寸加热，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。

内部 INTERIOR

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。
- 搭载名厨云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- **材质：**全SUS304不锈钢框架式结构机身，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。

电磁摇摆汤锅



扫一扫观看
“摇摆汤锅”视频



产品名称	200L摇摆汤锅 (不带助力盖)	200L摇摆汤锅 (带助力盖)
产品型号	ZT-C20025A-Y	ZT-C20025A-Y
产品编码	1CGIL0004	1DZTL0202
产品尺寸 (mm)	1280*980*1400	1280*980*1400
额定功率 (kW)	25	25
额定电压	380V三相四线	380V三相四线

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：**4寸触摸屏操作，简单易用。
- **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，独立散热风道设计，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。

海鲜蒸柜

动态蒸汽动线优化
为“蒸海鲜”而设计



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 三相四线	380V 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 30kW大功率电磁感应加热，热效率高，出蒸汽猛，蒸汽量足，适合烹饪鱼类等海鲜使用。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 动态蒸汽动线优化，根据蒸海鲜需求优化进气口和排气孔，保证蒸品可以在蒸汽区内充分加热，并且快速排出雾气，防止冷凝水影响出品，蒸品出品更佳。

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:**启闭式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **排水:**脚踏机械式排水排水开关，更加方便、可靠。
- **控制:**九档火力控制。
- **气流:**根据蒸海鲜需求优化蒸汽进气、排气气流路径，保证蒸品可以在蒸汽区内充分加热，并且快速排出雾气，防止冷凝水影响出品。

- **结构:**大蒸腔设计，顶部设置冷凝水导流斜坡，通过斜坡导流，防止冷凝水直接滴在蒸品上，保护蒸品品相及口感。
- **三防:**立体三防设计，防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 内置高水位保护系统，超出水位停止加热，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统，水位电极精准控制，避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- 自锁防拉出层架轨道设计，加厚方钢层架，承重强，使用更安全。
- 手动气阀开关，开关蒸汽更加安全可靠。
- 自动排放冷凝水，防止溢水更加安全。
- 配备引导降音泄压装置，可靠安全。

海鲜蒸柜



扫一扫观看
“海鲜蒸柜”视频



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 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 30kW大功率电磁感应加热, 热效率高, 出蒸汽猛, 蒸汽量足, 适合烹饪鱼类等海鲜使用。
 - Quick Steam 蒸汽快速发生系统, 水位精准控制, 蒸汽产生时间更快, 蒸汽量足。
 - 动态蒸汽动线优化, 根据蒸海鲜需求优化进气口和排气孔, 保证蒸品可以在蒸汽区内充分加热, 并且快速排出雾气, 防止冷凝水影响出品。
- 电子阀门开关蒸汽, 一键操作, 腔体之间不串味。

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:**启闭式可清洁水箱设计, 装拆清洗方便, 更卫生、蒸品口感佳。
- **排水:**脚踏机械式排水排水开关, 更加方便、可靠。
- **控制:**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。
- **气流:**根据蒸海鲜需求优化蒸汽进气、排气气流路径, 保证蒸品可以在蒸汽区内充分加热, 并且快速排出雾气, 防止冷凝水影响出品。

- **结构:**大蒸腔设计, 顶部设置冷凝水导流斜坡, 通过斜坡导流, 防止冷凝水直接滴在蒸品上, 保护蒸品品相及口感。

- **三防:**立体三防设计, 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。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统, 水位精准控制, 蒸汽产生时间更快, 蒸汽量足。
- 内置高水位保护系统, 超出水位停止加热, 避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统, 水位电极精准控制, 避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统, 产品使用寿命更长。
- 自锁防拉出层架轨道设计, 加厚方钢层架, 承重强, 使用更安全。
- 电子阀门开关蒸汽, 一键操作, 腔体之间不串味。
- 自动排放冷凝水, 防止溢水更加安全。
- 配备引导降音泄压装置, 可靠安全。

电磁蒸饭柜



扫一扫观看
“电磁蒸饭柜”视频

微压蒸饭，环绕升汽



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)	795*850*1720	1400*850*1720
额定功率 (kW)	15	25
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 微压蒸汽技术+电磁感应加热，快速产生103℃高温蒸汽，蒸饭效率大大提升。
- 拥有 50~103℃的温度调节，75℃的保温功能，0~24小时的定时功能，满足不同食物对温度及时间的要求。
- 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。
- 环绕升汽，根据蒸饭需求优化蒸汽进气、排气气流路径，蒸汽自下环绕向上，保证每盘米饭都可以充分、均匀加热，满载使用也能保证出品一致。

- **气流：**环绕升汽，根据蒸饭需求优化蒸汽进气、排气气流路径，蒸汽自下环绕向上，保证每盘米饭都可以充分、均匀加热，满载使用也能保证出品一致。
- **结构：**一体成型柜体设计，40mm厚保温夹层，保温性能良好，减少热量损耗，提升热效率。
- **三防：**立体三防设计，防水、防油烟、防虫。

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：**启闭式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **排水：**脚踏机械式排水排水开关，更加方便、可靠。
- **控制：**触屏控制，拥有 50~103℃的温度调节，75℃的保温功能，0~24 小时的定时功能，满足不同食物对温度及时间的要求。

内部 INTERIOR

- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 内置高水位保护系统，超出水位停止加热，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统，水位电极精准控制，避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。
- 自动排放冷凝水，防止溢水更加安全。
- 配备控压水箱，保证设备安全。

电热蒸饭柜

独立蒸腔，独立控制



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。
- 配备定时、定温功能，满足不同食物对温度及时间的要求。
- 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。
- 环绕升汽，根据蒸饭需求优化蒸汽进气、排气气流路径，蒸汽自下环绕向上，保证每盘米饭都可以充分、均匀加热，满载使用也能保证出品一致。

- **控制：**配备定时、定温功能，满足不同食物对温度及时间的要求。
- **气流：**环绕升汽，根据蒸饭需求优化蒸汽进气、排气气流路径，蒸汽自下环绕向上，保证每盘米饭都可以充分、均匀加热，满载使用也能保证出品一致。
- **三防：**立体三防设计，防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 内置高水位保护系统，超出水位停止加热，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统，水位电极精准控制，避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。

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

800 明档系列

开放式厨房的“优美动线”



电磁小炒灶-D800

抛锅爆炒，火候十足



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 三相四线	380V 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 明火仿真发明专利技术（发明专利号：201410805681.9），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。
- 突破电磁灶无法抛锅的应用瓶颈，实现抛锅爆炒不断火。
- 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：**全不锈钢框架式结构机身，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

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。

电磁大锅灶-D800

—
焖煮炖炒，加热均匀



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三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 加热面积大、加热均匀。
- 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:**全不锈钢框架式结构机身，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:**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，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

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。

电磁煲仔炉-D800

“满血”全功率输出
独立一体化机芯



产品名称	双头电磁煲仔炉 (3.5kW)	四头电磁煲仔炉 (3.5kW)	六头电磁煲仔炉 (3.5kW)	双头电磁煲仔炉 (5kW)	四头电磁煲仔炉 (5kW)	六头电磁煲仔炉 (5kW)
产品型号	ZT2-C8007A	ZT4-C8014A	ZT6-C8021A	ZT2-C8010A	ZT4-C8020A	ZT6-C8030A
产品编码	1CGBZ0018	1CGBZ0019	1CGBZ0020	1CGBZ0024	1CGBZ0025	1CGBZ0026
产品尺寸 (mm)	450*800*(810+30)	800*800*(810+30)	1200*800*(810+30)	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	5*2	5*4	5*6
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线	380V三相五线	380V三相五线	380V三相五线

产品表现 PERFORMANCE

- “满血版”全功率输出:能够在长时间使用依然保持足额功率输出,不会因高温保护降低功率或停止加热。
- 电磁感应加热,聚能线圈盘设计,火力均匀强劲。
- 独立一体化机芯:每个炉头都有一套独立的“散热+三防+电路”系统,每套系统独立运行,互不干扰,适用复杂的商用厨房环境。

产品设计

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

- 独立一体化机芯:每个炉头都有一套独立的“散热+三防+电路”系统,每套系统独立运行,互不干扰,适用复杂的商用厨房环境。
- 每个炉头机芯内置单独空开控制,故障时不影响其他炉头正常使用。
- 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。
- 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。

红外煲仔炉-D800

双环加热,持续高温



扫一扫观看
“红外煲仔炉”视频



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	ZT6-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,兼容铁锅、铝锅、紫砂锅、陶瓷锅、玻璃锅、不锈钢锅等各种材质平底锅。
- 双环加热技术,内环加热适合保温和小火慢炖,内外双环加热实现快速升温,满足多种烹调需求。
- 升级钛晶面板,耐850度高温,提高寿命,更耐高温。
- 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

机身

- **材质:**高档不锈钢加厚机身,经久耐用。
- **面板:**使用新型钛晶透明玻璃板,取代常用的黑晶面板,比微晶面板更耐高温。
- **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

- 双环加热技术,内环加热适合保温和小火慢炖,内外双环加热实现快速升温,满足多种烹调需求。
- 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。

蒸撑炉-D800

上汽更快, 蒸汽更猛



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 三相四线	380V 三相五线

产品表现 PERFORMANCE

- 18kW大功率, 蒸汽输出更猛。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统, 水位精准控制, 蒸汽产生时间更快, 蒸汽量足。
- 有电磁和电热两种加热方式可选。电磁加热款水箱清洁无死角、更卫生。

产品设计

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:**手动机械式排水开关, 更加方便、可靠。

- **结构:**一体成型台面, 框架结构设计。
- **三防:**立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- Quick Steam 蒸汽快速发生系统, 水位精准控制, 蒸汽产生时间更快, 蒸汽量足。
- 内置高水位保护系统, 超出水位停止加热, 避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统, 水位电极精准控制, 避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统, 产品使用寿命更长。

电热扒炉-D800

升温更快, 控温更准



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

- 升温快, 控温简单精准。

- 结构:**一体成型台面设计, 框架结构设计, 安全可靠。
- 三防:**立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。

产品设计

机身 BODY

- 材质:**全不锈钢加厚机身, 坚固耐用。
- 调控:**按键式温度调节, 调温 (50~300°C) 简单精准。

内部 INTERIOR

- 温控:**温控准确, 温度波动幅度小。
- 独有宽电压设计, 电网适应性强, 确保设备正常工作。

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

机身 BODY

- **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 (30~110℃) 更加简单精准。

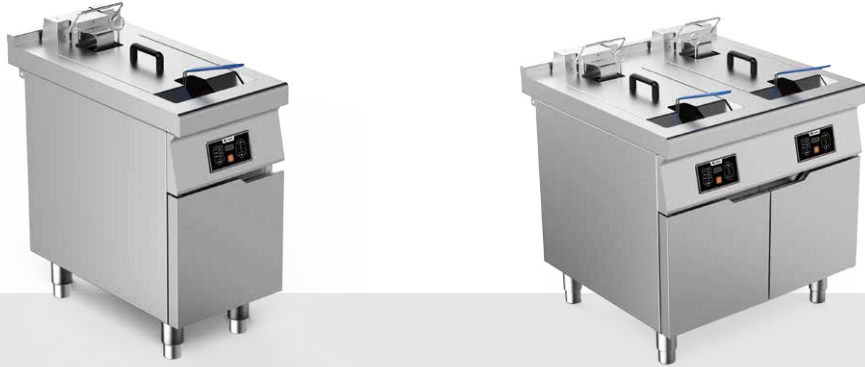
- **结构:**一体成型台面设计, 框架结构设计, 安全可靠。
- **三防:**立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- **温控:**内置精准温度传感器, 温控准确, 温度波动幅度小, 确保均匀受热。
- 独有宽电压设计, 电网适应性强, 确保设备正常工作。

电热炸炉-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

- 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。
- 可掀式扁形发热管，接触面广更高效、掀起方便易清洁、自动断电更安全。

产品设计

机身 BODY

- **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。
- **发热管:**扁形发热管，增加发热管与油的接触面积，加热速度更快，热效率更高。

- **翻转结构:**可掀式设计，向上掀起发热管清洗油缸，简单方便。
- **结构:**一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。
- **三防:**立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- **温控:**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。
- **自动断电设计:**发热管掀起时，电源自动切断，更安全。
- **独有宽电压设计:**电网适应性强，确保设备正常工作。

煮面炉(圆桶)-D800

—
匀加热, 防干烧, 易清洁



扫一扫观看
“升降煮面炉”视频



产品名称	单头电磁煮面炉 (圆桶 φ500*300mm)-D800	双头单尾电磁煮面炉 (圆桶 φ500*220mm)-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 三相四线	380V 三相四线

产品表现 PERFORMANCE

- 特制线盘组件, 扩大加热面积, 确保汤桶底部加热均匀。
- 汤桶无清洁死角, 更易清洁。

产品设计

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

- 智能防干烧保护系统, 汤桶内无需感温探头, 使用寿命更长。
- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎, 数字驱动、多级防护, 机芯稳定性高, 适用各种厨房环境, 确保设备安全可靠。
- 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能磁条, 磁场分布均匀, 扩大加热面积, 确保汤桶底部全尺寸均匀受热。
- 高效后吸式散热, 大风量, 散热速度快, 减少散热风机故障。

煮面炉(多孔)-D800



—
加热快, 定温准, 易清洁

产品表现 PERFORMANCE

- 基础款多孔煮面炉, 适合烹饪面食使用。
- 配备定温功能。
- 有电磁和电热两种加热方式可选。电磁加热款水箱清洁无死角、更卫生。

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:**按键式控制, 操作简单、易用。

- **排水:**手动机械式排水开关, 更加方便、可靠。
- **三防:**立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- 配备定温功能。
- 温控:内置精准温度传感器, 温控准确, 温度波动幅度小, 确保均匀受热。
- 内置干烧保护系统, 产品使用寿命更长。

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

拉面锅 - D800



产品表现 PERFORMANCE

- 电磁拉面锅采用球底设计, 相比平底设计, 球底设计在煲汤、煮面时能够形成环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 在滚动中更加均匀, 同时, 球底设计无清洁死角, 清洗更加简单、方便。
- 电磁拉面锅采用304复合锅低, 保证煮肉汤不发黑, 食物更加鲜美。

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。
- **结构:**立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。
- **显示屏:**数码管显示, 直观显示当前工作状态下的火力强度。

内部 INTERIOR

- ADD (自适应数字判断) 磁电引擎, 数字驱动、多级防护, 机芯稳定性高, 适用各种厨房环境, 确保设备安全可靠。
- 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。
高效后吸式散热, 大风量, 散热速度快, 减少散热风机故障。



产品名称	拉面锅-D800	拉面锅-D800	拉面锅-D800
产品型号	ZT-C5012A	ZT-C6015A	ZT-C7020A
产品编码	1CGZM0027	1CGZM0026	1CGZM0025
产品尺寸 (mm)	700*800*800	800*800*800	900*950*800
额定功率 (kW)	12	15	20
额定电压	380V三相四线	380V三相四线	380V三相四线

• 明星单品

名厨推荐的“厨房明星”



万能蒸烤箱

蒸烤兼能，制作万能



扫一扫观看
“万能蒸烤箱”视频



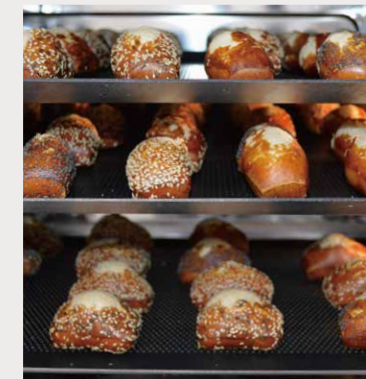
GN 1/1



产量增加
50%以上

易装载
横向插入。

这非常合情合理！通过横向插入，您可以安全地放置沉重的托盘或容器，而无需改变抓握方式，还可以随时查看您在炉腔里烹饪的食物。一整天安全轻松的操作。



享受更大的产能和便利性

灵活层架

活动餐饮和每天频繁变化的产能——这听起来有点耳熟？使用灵活层架，您可以立即提高产能！而且它也很智能。您可以优化使用整个蒸烤箱炉腔，加快专业厨房的烹饪过程。与仅能使用GN 1/1烤盘相比，您不仅节省了时间，还节省了宝贵的能源。



与智能手机一样简单易用- 我们直观的操作系统



魔幻触屏

万能蒸烤箱可让您为客人们始终如一地呈现高质量并且品质如一菜肴。

简单的操作系统、循序渐进的说明和更多的支持功能使万能蒸烤箱成为您日常厨房生活中的完美伴侣。

烹饪指导

烹饪过程中的导航系统

许多用户支持功能是引导烹饪新概念的特点。这种设备概念和高水平的技术智能使即使没有经验的用户也能实现高水平的烹饪。



自动烹饪

厨师们对自动烹饪过程的包容性很强；食品质量快速且稳定地再现



厨师帮助

为用户提供循序渐进的指导和帮助；可以根据需要添加照片



质量控制

自动数量检测，始终如一的高品质。无需堆芯温度探针。



条形码扫描

扫描条形码以开始烹饪过程。



收藏夹

您最常用的烹饪过程直接显示在开始屏幕上，以确保食物烹饪质量的一致性。



视频助手

带有操作说明的视频片段一年365天随时提供帮助。

我们的能源概念

持久性满足高效率

未来的厨房是可持续发展的，高效利用资源的。

万能蒸烤箱的创新技术每天都为您节省宝贵的资源。它不仅可靠耐用，而且多功能，节省空间，能耗和水消耗低，并具有自动关闭功能。这只是众多功能中的一小部分，这些功能确保专业烹饪设备以最环保的方式工作——无论是现在还是将来！



每年少排放3吨的二氧化碳

使用万能蒸烤箱智能技术

—获得能源之星认证标签。



绿色环保

环保并优化能源消耗。万能蒸烤箱显示屏有一个功能*，显示每个烹饪过程后的能耗和耗水量。

*仅限电力设备



卫生烹饪炉腔的门

万能蒸烤箱具有卫生烹饪炉腔的门带隔热三层密封玻璃。

-28% 的能源消耗**

**与后通风双层玻璃烹饪炉腔的门相比



热交换器

热效率作为标准特征：蒸制过程中，每运行小时可节省约1千瓦时的能源（万能蒸烤箱10.1）***

***与以前的技术相比没有换热器的Hans Dampf系列



延长万能蒸烤箱®的使用寿命

自动清洁系统, 自动清洗

手动清洗已经过时了。自动清洗（ 可选配 ）现在负责自动清洁，工作高效、卫生、安全。含有洗涤剂 and 冲洗助剂的密封二合一清洁药罐可确保您的万能蒸烤箱在短时间内闪闪发光。使用自动清洗功能，您只需使用35升水就可以将成本降低40%。

这让你有时间专注于更重要的事情，比如为客人准备更加出彩的烹饪。



完成炉腔内部清洁

无需手动清洁带有三层密封玻璃的卫生烹饪炉腔门。

超级安全！

只需插入一个清洁药剂罐开始清洗吧！



-36% 用水量***

100% 可回收自动清洗二合一清洁药剂罐

产品表现 PERFORMANCE

- 一机多用 All-purpose**
烘焙、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。
- 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。
- 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）。
- 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。
- 优质设计 Quality Concept**
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。



产品名称	6 盘万能蒸烤箱	10 盘万能蒸烤箱	20 盘万能蒸烤箱
产品型号	XK-D061S	XK-D101S	XK-D201S
产品编码	1WGZK0006	1WGZK0005	1WGZK0002
产品尺寸（mm）	997*799*790	997*799*1060	1075*813*1960
额定功率（kW）	10.4	15.9	31.7
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线

IoT物联·智慧厨房中控机



产品表现 PERFORMANCE

利用物联网、智能传感、大数据、云计算等现代科技手段,使得智慧后厨设备运行与前厅运营情况可视化,真正做到前厅后厨全面打通,打造菜品“现制现卖”、按需取量、按量计费、满足人们多样化就餐需求的智慧食堂。

通过全电厨房八类智能后厨设备实现标准化出餐,最多可解决食堂80%的出品需求,降低对食堂工作人员的需要,减少90%的食物浪费,大大提升食堂运营效率,响应国家节约粮食、反食品浪费的号召。



微压智能蒸柜

“蒸”分夺秒，抢“鲜”一步



产品表现 PERFORMANCE

- 微压蒸汽技术，对腔内施以10-15kPa的腔内压力，产生 103℃饱和蒸汽，蒸汽更猛，传热系数更高，蒸制效率更高（一个标准大气压下）。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 独立蒸腔互不串味。
- 各腔体独立控制，配备独立控温、定时和菜单功能。
- 配备IH快速回温功能（仅电磁加热款），回温过程中无需热传导，瞬时反应速度更快，回温速度更快。
- 配备IH变频节能功能（仅电磁加热款），工作功率能根据设定温度智能调节，用较低的功率维持所设定温度，更加节能省钱。
- 主副双重加热系统，当主加热系统出现故障时，可启动备用加热系统进行加热。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- **蒸腔：**一体成型蒸腔，弧形转角设计，美观无焊缝；双V型冷凝水导流斜坡，减少冷凝水破坏出品。
- **水箱：**启闭式可清洁水箱设计，装拆清洗方便，更卫生、蒸品口感佳。
- **柜体：**一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。
- **控制：**各蒸腔均配备独立控温、定时和菜单功能，满足不同食物对温度及时间的要求；钢化玻璃触控屏设计，操控简单便捷。
- **材质：**全不锈钢加厚机身，美观大方，坚固耐用。
- **三防：**立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- 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。
- 主副双重加热系统，当主加热系统出现故障时，可启动备用加热系统进行加热。
- Quick Steam 蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快，蒸汽量足。
- 冷凝水自动排放，降低腔内水份，蒸品更佳。
- 内置高水位保护系统，超出水位停止加热，避免因元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。
- 内置缺水保护系统，水位电极精准控制，避免水箱缺水导致设备故障。
- 内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。



产品名称	四门微压智能蒸柜 (电磁 / 电热)	四门微压智能蒸柜 (电热 / 电热)	八门微压智能蒸柜 (电热 / 电热)	四门微压智能蒸柜 (电热 / 电热)
产品型号	ZZ4-C18A	ZZ4-D18A	ZZ8-D27A	ZZ4-D18A
产品编码	1CGZD0009	1CGZD0037	1CGZD0044	
产品尺寸 (mm)	850*800*1630	850*800*1630	1410*800*1630	850*800*1710
额定功率 (kW)	主加热系统：18 备用加热系统：8	主加热系统：18 备用加热系统：8	主加热系统：27 备用加热系统：16	主加热系统：18 备用加热系统：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

智能煮饭机

变蒸为煮，米饭更香



产品表现 PERFORMANCE

- AI蒸汽测温程序，通过精准检测蒸汽温度，精确控制中温醒米、旺火沸腾、余火焖香“煮饭三部曲”。
- AI算法调整和独立蒸汽感应腔体设计，无需等待机器冷却，即可连续稳定煮出好米饭。
- 特质加厚“金刚球釜”，可实现“大火包锅”的立体加热效果，锅具余热可长时间维持在100℃以上，焖饭更香。
- **智能操作：**一键煮饭，一键预约，七档米饭软硬度调节功能，解锁更多煮饭可能。

内部 INTERIOR

- 内置AI蒸汽温度测温程序，通过精准检测蒸汽温度，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。
- 内置独立蒸汽感应腔体，配合AI算法调整，无需等待机器冷却，即可连续稳定煮出好米饭。
- 内置智能煮饭程序，拥有一键煮饭，一键预约，七档米饭软硬度调节功能。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- **结构：**抽拉式结构设计，框架稳固可靠，人体工程学结构设计，取锅、放锅更加方便、安全，确保关门时饭煲在腔体内良好固定。
- **材质：**全不锈钢方形加厚机身，坚固耐用，移动便捷。
- **显示：**智能液晶大屏，可动态显示煮饭、焖饭全过程，烹饪进度一目了然。
- **操作：**触屏式智能操作，拥有一键煮饭，一键预约，七档米饭软硬度调节功能。
- **组合：**可叠放设计，最多可三层叠放，占地仅需0.63㎡，可节省宝贵的商用厨房空间，提高坪效。

锅体 POT BODY

- **材质：**特制加厚“金刚球釜”，低压铸造密度高，最厚处达8mm，传热均匀，蓄热效果佳。
- **涂层：**锅体采用耐300℃高温食品级涂层，不粘锅，涂层不脱落，煮饭安全可靠，无需担心渗析。
- **容量：**单次煮饭份量(干米)为5kg/锅，可满足50人用餐。



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	1CGZM0017	1CGZM0019	1CGZM0020
产品尺寸 (mm)	750*740*530	750*740*990	750*740*1450
额定功率 (kW)	5	5*2	5*3
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线	380V 三相五线

智能油炸炉

智能菜单，化繁为简



产品表现 PERFORMANCE

翻转式发热管，易于清洁。

设置定温冷油区，保证食物残渣不被高温复炸而导致油发黑。

支持菜单分段步骤加热 (例：第一步180度炸5分钟，第二步220度炸3分钟...) 最高支持5步加热设置，每个步骤完成后设备都会有蜂鸣器提示。

三种模式加热：

节能模式：油保温120°

预热模式：带算法精准控温。

烹饪模式：烹饪过程中油温下降后，全功率加热保证出品。

滤油车 (选配)：

1、滤油车可实现230°高温滤油，高峰期滤油无需等待。

2、20秒快速放油 (13L油)，100秒快速回油 (13L油)，油泵回油，安全放心。

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。
- **结构：**立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。
- **油温：**设定范围：60—248℃；
- **液晶触摸控制：**每个缸体可设置12个菜单
- **油缸：**304不锈钢材质，一体式油缸。
- **支撑炉脚：**不锈钢防滑子弹脚

内部 INTERIOR

配置低温融油功能，可以使用固体油。

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



产品名称	智能油炸炉
产品型号	XZ2-D8018B-LH
产品编码	1CGYZ0010
产品尺寸 (mm)	500*800*(810+30)
额定功率 (kW)	9kw*2
额定电压	380V三相五线

千度烧电烤炉

极速高温，不沾油，无油烟，低电压



扫一扫观看
“千度烧电烤炉”视频

产品表现 PERFORMANCE

- 高温无油烟加热专利技术，火力输出强劲，烧烤过程大幅减少油烟,适合商场室内使用。
- 温度最高可达 900℃以上,迅速锁住菜品水分,呈现食材最佳口感。
- 实心发热管,使用寿命长,热效率高,发热稳定,不易变形。
- 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,可适用钢网铁签,确保使用安全可靠。

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:**三区独立控制,高中低三档火力调控,可根据不同需要,烧烤肉类、蔬菜、海鲜、贝壳等不同种类食材。
- **发热管:**实心发热管,使用寿命长,热效率高,发热稳定,不易变形。

内部 INTERIOR

- 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,可适用钢网铁签,确保使用安全可靠。
- 水循环排污设计,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 (3组发热管+3组控制)	1200 千度烧电烤炉 (4组发热管+4组控制)	高温无烟烧烤炉 连下柜—D800
产品型号	ZK3-D12A	ZK4-D14A	ZK-D8012A8
产品编码	1CGSK0002	1CGSK0003	1CGSK0010
产品尺寸 (mm)	800*520*470	1200*520*470	800*800*(810+30)
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



产品名称	立式烧烤炉 (两组控制)	立式烧烤炉 (三组控制)	立式烧烤炉 (四组控制)
产品型号	ZK2-D07A-DZ	ZK3-D11A-DZ	ZK4-D14A-DZ
产品编码	1DZSK0045	1CGSK0012	1DZSK0046
产品尺寸 (mm)	800*520*850	1000*520*850	1200*520*850
额定功率 (kW)	7	10.5	14
额定电压	380V 三相四线	380V 三相四线	380V 三相四线

电磁煎包炉

全尺寸加热均匀, 轻松转锅



产品表现 PERFORMANCE

- 特制线盘组件, 扩大加热面积, 确保煎锅全尺寸加热均匀。
- 适配生煎包制作手法的“转锅”设计, 转锅更轻松。
- 适用于制作生煎包、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。
- **结构:**立体三防结构设计, 防水、防油烟。
- **煎锅:**配备铸铁材质煎锅, 加热均匀, 适配生煎包、锅贴、煎饺、烙饼等各色中式小吃地道做法。

内部 INTERIOR

- 搭载 ADD(自适应数字判断) 磁电引擎技术, 机芯稳定性高, 适应各种复杂的厨房环境。
- 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能磁条, 磁场分布均匀, 扩大加热面积, 确保煎锅全尺寸均匀受热。
- 高效后吸式散热, 大风量, 散热速度快, 减少散热风机故障。



产品名称	电磁自动旋转煎包炉	电磁煎包炉 -D800
产品型号	ZT-C5012A	ZT-C4508A8
产品编码	1CGJP0007	1CGJP0005
产品尺寸 (mm)	800*800*(810+30)	800*800*(810+30)
额定功率 (kW)	8	8
额定电压	380V三相五线	380V 三相五线



扫一扫观看
“匀加热煎包炉”视频

自动升降煮面炉

自动升降，一键煮面



产品表现 PERFORMANCE

- 自研一体式升降系统,无刷电机控制,升降寿命超10万次,升降顺滑静音。
- 配备“净沫消泡”功能,有效排出煮面过程产生的浮沫气泡和残渣,延长面汤使用时间。
- 瞬时加热,实现冲涌式沸腾。升腾而上的沸腾水花,在煮面过程中可有效冲散面团,煮面更均匀。
- 配备一键定时升降(定时范围:1-999秒),一键快速沸腾,一键节能保温(保温范围:90℃~98℃)功能。
- 分区加热设计,独立双缸不串味,分区控制更节能。

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。
- **升降杆:**自研一体式升降系统,无刷电机控制,遇阻不卡壳,顺滑超静音。
- **配备“净沫消泡”功能,**有效排出煮面过程产生的浮沫气泡和残渣,延长面汤使用时间。
- **调控:**按键式控制,配备一键定时升降(定时范围:1-999秒),一键快速沸腾,一键节能保温(保温范围:90℃~98℃)功能。
- **结构:**立体三防结构设计,防水、防油烟、防虫。

内部 INTERIOR

- 可记忆保存一键定时升降设定,实现标准化操作。
- 配备自动补水功能。
- 内置干烧保护系统,产品使用寿命更长。



产品名称	三头电热自动升降煮面炉	六头电热自动升降煮面炉
产品型号	ZM-D8006A	ZM-D8012A
产品编码	1CGZM0021	1CGZM0016
产品尺寸 (mm)	400*800*(810+30)	650*800*(810+30)
额定功率 (kW)	6	12
额定电压	380V 三相五线	380V 三相五线

• 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

台式炉

百锅兼容，调控方便



产品名称	3000W 台式红外炉
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。
- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

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。
- 配备高温保护功能，保护设备可靠运行。
- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。

- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。



产品名称	3300W 台式平炉	5000W 台式平炉	双头台式平炉
产品型号	ZT-C333A	ZT-C405A	ZT2-C366A
产品编码	1CGTS0026	1CGTS0007	1CGTS0028
产品尺寸（mm）	350*440*113	380*420*130	720*440*113
额定功率（kW）	3.3	5	3.3*2
额定电压	220V	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。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的平底锅具）。

- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- 材质：全不锈钢外壳，一体式结构设计，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

- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。

- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。

台式炉



产品名称	3300W 台式凹炉	5000W 台式凹炉	双头台式凹炉
产品型号	ZC-C333A	ZC-C405A	ZC2-C366A
产品编码	1CGTS0027	1CGTS0006	1CGTS0047
产品尺寸（mm）	380*420*180	380*420*180	760*420*180
额定功率（kW）	3.3	5	3.3*2
额定电压	220V	220V	220V



产品名称	双头台式平凹炉
产品型号	ZC2-C366B
产品编码	1CGTS0046
产品尺寸（mm）	760*420*180
额定功率（kW）	3.3*2
额定电压	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。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的凹底锅具）。
- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- 材质：全不锈钢外壳，一体式结构设计，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

- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。
- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。

产品表现 PERFORMANCE

- 一平一凹组合式设计，满足更多的烹饪需求。
- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的锅具）。
- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- 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。

- 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

- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。
- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。

台式炉



产品名称	8000W 台式平炉
产品型号	ZT-C408B
产品编码	1CGTS0014
产品尺寸（mm）	500*618*300
额定功率（kW）	8
额定电压	380V 三相五线

产品表现 PERFORMANCE

- 超大加热面积，火候表现均匀稳定。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的平底锅具）。
- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

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

- ADD（自适应数字判断）磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。

高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。



产品名称	8000W 台式凹炉
产品型号	ZC-C408B
产品编码	1CGTS0019
产品尺寸（mm）	500*618*300
额定功率（kW）	8
额定电压	380V 三相五线

产品表现 PERFORMANCE

- 明火仿真发明专利技术（发明专利号：201410805681.9），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。
- 突破电磁灶无法抛锅的应用瓶颈，实现抛锅爆炒不断火。
- 超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。
- One piece不锈钢结构设计，机壳由一块钢板制作而成，简单大气，坚固可靠。

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

- ADD（自适应数字判断）磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。
- 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。
- 高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障。

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
台面开孔尺寸(mm)	320*320	660*320
控制盒嵌入尺寸(mm)	128*64	128*64
控制盒四角螺钉孔位避让(mm)	140 *69	140 *69

产品表现 PERFORMANCE

- 嵌入式设计，整体台面一体性好，美观大方。
- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的平底锅具）。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- **面板：**高强度微晶面板，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

- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。
- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。



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
台面开孔尺寸(mm)	355*355	834*384
控制盒嵌入尺寸(mm)	128*64	128*64
控制盒四角螺钉孔位避让(mm)	140 *69	140 *69

产品表现 PERFORMANCE

- 嵌入式设计，整体台面一体性好，美观大方。
- 电磁感应加热，聚能线圈盘设计，火力均匀强劲。
- 兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题（需使用尺寸、形状适宜的凹底锅具）。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- **面板：**高强度微晶面板，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

- 单相电输入宽电压工作，稳压范围宽，电网适应性强，安全可靠。
- 采用 TOP（三端离线式）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，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。

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
台面开孔尺寸(mm)	834*384	834*484
控制盒嵌入尺寸(mm)	128*64	—
控制盒四角螺钉孔位避让(mm)	140*69	—

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。
- 嵌入式设计, 整体台面一体性好, 美观大方。
- 兼容性广: 对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性, 解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题 (需使用尺寸、形状适宜的凹底锅具)。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- 面板:** 高强度微晶面板, 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

- 单相电输入宽电压工作, 稳压范围宽, 电网适应性强, 安全可靠。
- 采用 TOP (三端离线式) 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, 多重用电保护设计及故障提醒功能, 确保用户使用安全。



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
台面开孔尺寸(mm)	320*320
控制盒嵌入尺寸(mm)	128*64
控制盒四角螺钉孔位避让(mm)	140*69

产品表现 PERFORMANCE

- 保温性能好, 温度波动幅度小, 确保均匀受热。
- 运行低噪音, 营造安静舒适的环境。
- 嵌入式设计, 整体台面一体性好, 美观大方。
- 兼容性广: 对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适用性, 解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题 (需使用尺寸、形状适宜的凹底锅具)。

产品设计 DESIGN

机身 BODY

- 面板:** 高强度微晶面板, 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

- 单相电输入宽电压工作, 稳压范围宽, 电网适应性强, 安全可靠。
- 采用 TOP (三端离线式) 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, 多重用电保护设计及故障提醒功能, 确保用户使用安全。

● 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门指导，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、六大清洁保养标准，产品维护更彻底；
- 2、跟踪关注产品关键易损件使用情况，及时给予更换服务；
- 3、提供设备操作使用管理看板服务，有效简化厨房管理难度。

全国服务热线：400-9936-036



名厨磁电 4S 服务



名厨服务, 在您身边

600+ 家

网点遍布全国

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。