裕寶工程有限公司
Yue Po Engineering Co., Ltd.

MANAGEMENT OFFICE & SHOWROOM

香港九龙观塘鲤鱼门道二号新城工商中心一楼

TEL | 852-2717 1373 **FAX** | 852-2772 7694
WEBSITE | www.yuepo.com.hk
E-MAIL | yuepo@yuepo.com.hk

裕富宝厨具设备(深圳)有限公司
Yu Fu Bao Kitchenware Equipment (Shenzhen) Co.，Ltd.

深圳市龙岗区龙岗街道爱南路348号保成泰吉祥产业园A栋501室

TEL | 0755-8471 2229
WEBSITE | www.yufubao-cn.com
E-MAIL | szfac@yufubao-cn.com

(生产基地: 惠州市惠阳区平潭镇独石村 (怡发工业区)厂房一、厂房二、厂房三)

YUE PO GROUP PRODUCT CATALOGUE 2026-2027

产品手册
PRODUCT CATALOGUE

- FLAME-MATE
- LEEGO
- INTECH
- INSTANT-MATE
- SHUN BAO
- THERMAL PRO
- CRYSTAL ICE
- VENT WASH$_2$O

2026-2027

目录 I N D E X

富利牌 FLAME-MATE

环保炒炉系列 Cooking Series 2
环保蒸柜/蒸炉系列 Steamer Series 10
矮汤炉系列 Soup Cooking Range 16
烧烤炉系列 Rotisseries Series 20

顺宝牌 SHUN BAO

环保系列 Environmental Series 34
平头炉及矮汤炉系列 Soup Preparation & Cooking Range 42
烧烤炉系列 Rotisserie Series 44

利高牌 LEEGO

电热烤炉和焗炉系列 Electric Roaster and Oven Series 48
电蒸柜/蒸炉系列 Electric Steamer Series 56
烘焙用品&焗炉系列 Bakery line & Oven Series 62
电热座台煮食系列 Electric Counter Top Series 72
钢具系列及卫生系列 S/S Fabrication & Hygiene Series 78

THERMAL PRO

宴会保温及食品运送管理系列 Holding & Logistic Arrangement Series 90
加热保温系列 Food Warmer Series 94

科能牌 INTECH

电磁炉具系列 Induction Cooker & Heavy Duty Induction Series 108
西式炉具系列– 850 / 700系列 Western Line – 850 / 700 Series 114

雪宝牌 CRYSTAL ICE

冷藏及冷冻柜系列 Refrigeration Series 134
陈列展示柜系列 Front of House Series 144

INSTANT-MATE

高速电开水器系列 Instantenous Water Boiler 154, 159
台下式饮水器系列 Tower Tap Dispenser 157
奶茶机/茶啡机 Tea-Brewing Machine / Coffee Urn 160

抽气设备 VENT WASH$_2$O

紫外线高效能烟罩/UV 天花烟罩 UV Hood / UV Ceiling Hood 165
运水烟罩/水雾烟罩 Hydro-Washing Hood / Water Mist Hood 166
抽气烟罩 Grease Filter Hood 167

附录 APPENDIX

国家型号对照表 GB Model Conversion Table 168
国际认证型号对照表 International Certification Model Conversion Table 171

Ver 11
承印日期: 2026

©裕宝机构 版权所有
规格如有更改，恕不另行通知

富 利

GAS

EQUIPMENT

FLAME-MATE

燃气厨具系列





富利2.0 卓越源于创新

FLAME-MATE 2.0 EXCELLENCE THROUGH INNOVATION

持续发展及不断提升
Sustainable Development And Enhancement

精准和质量依然是我们制作FLAME-MATE 2.0的基础，优质的材料、创新和独特的工艺成就独一无二的中式燃气炉具。

扫码观看

FLAME-MATE | 2.0

A Road For Quality Enhancement in All Aspects 全方位提升品质之路









Advanced Craftsmanship & Features
先进的工艺和改良

Through our dedication to R&D and with aid of machinery, we are able to enhance framework of our equipments and overcome hygiene aspect.

通过研发成果和借助机械，我们优化产品用料和解决设备卫生方面的问题。

Dedicated for Professional
致力于专业

Fine laser engraving artwork guarantees sleek and elegant logo design in addition to product differentiation.

激光雕刻商标设计，令产品整体优雅精致，与众不同。

Upgraded Cooking Features
烹饪功能升级

We focus on all round solutions from working environment to operation cost by striking a balance between chef's cooking experience and energy efficiency.

我们专注于从工作环境到运营成本的全方位解决方案，在厨师的烹饪经验和能源效能之间取得了平衡。

Sustainable Development & Improvement
持续发展和改进

In the coming years, it will be our oath to go further and beyond to deliver the best equipment for the food service industry.

我们的愿景是在未来的日子里，在为餐饮行业提供最佳厨具设备的路上走得更远。

为什么选择富利？
Why choose Flame-Mate?

"We worked on every details to offer you the best cooking experience"

我们注重细节，为您提供最佳的烹饪体验。

"That's the way we gain reputation from the world"

正是这样，我们的产品赢得了世界声誉。

Environmental Cooking Range -

Back of House
环保炒炉-后勤厨房



ECR-1-GF / ECR-1-NF / ECR-1-MF



ECR-2-GF / ECR-2-NF / ECR-2MF



[1] 可定制适用于上海式 16”-20”炒锅的平口生铁圈。



ECR-1-SF / ECR-1-RF



ECR-2-SF

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW) 48	平头炉 Stock Pot Stove (kW) 14	炮台 Rear Burner (kW) 5	尾罐 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
广东式	ECR-1-GF	1200 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	1	0	0	1	48
	ECR-2-GF	2200 x 1250 x 810+360			2	0	0	2	96
	ECR-1-NF	1200 x 1050 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	1	0	0	1	48
	ECR-2-NF	2200 x 1050 x 810+360			2	0	0	2	96
	ECR-2-DF	1800 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	0	0	1	96
	ECR-2-EF	1800 x 1050 x 810+360			2	0	0	1	96
宴会式	ECR-1-MF	1200 x 1250 x 810+360	Ø15”	24”- 28”	1	0	0	1	48
	ECR-2-MF	2200 x 1250 x 810+360			2	0	0	2	96
上海式	ECR-1-SF	1400 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	16” - 20”	1	0	1	1	53
	ECR-2-SF	2400 x 1250 x 810+360			2	0	2	2	106
	ECR-1-RF	1400 x 1050 x 810+360	Ø13.5”	16” - 20”	1	0	1	1	53
	ECR-2-RF	2400 x 1050 x 810+360			2	0	1	2	101



ECR-2-CF



ECR-1-BF



ECR-2-BF



ESR-1-HF



ESR-2-HF

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW) 48	平头炉 Stock Pot Stove (kW) 14	炮台 Rear Burner (kW) 5	尾罐 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
潮州式	ECR-2-CF	2500 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	1	0	2	110
大炒炉	ECR-1-BF	1200 x 1250 x 810+360	-	33”	1	0	0	0	48
	ECR-2-BF	2200 x 1250 x 810+360			2	0	0	0	96
什碎式	ESR-1-HF[2]	760 x 900 x 810+360	Ø12.5”	16”-20”	1	0	0	0	32
	ESR-2-HF[2]	1500 x 900 x 810+360			2	0	0	0	64

[1] 上海式炒炉可定做平口生铁圈。
[2] 什碎炒炉的每个主火炉头热负荷是32kW。

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG	IN↓ Natural Gas	IN↓ Town Gas
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	DN25
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN40	DN20	DN40

证书

进行中

如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。

Environmental Cooking Range -

Front of House
环保炒炉-前厨



ECR-2-PF



ECR-2-LF





开放式厨房型号均配有企身龙头和全百叶面板。如现场有地台，也可按需定做。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW)	平头炉 Stock Pot Stove (kW)	炮台 Rear Burner (kW)	尾罐 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
					48	14	5		
广东式	ECR-1-LF	1200 x 1050 x 810+100	Ø13.5"	18"- 24"	1	0	0	1	48
	ECR-2-LF	2200 x 1050 x 810+100			2	0	0	2	96
上海式	ECR-1-PF[1]	1400 x 1050 x 810+100	Ø13.5"	16"- 20"	1	0	1	1	53
	ECR-2-PF[1]	2400 x 1050 x 810+100			2	0	1	2	101

[1]上海式炒炉可定做平口生铁圈。

	电压	IN	OUT	IN Natural Gas	证书
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN20	

如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。

Environmental Cooking Range -

Euro Compact
环保炒炉-欧洲小炒



ESR-20AC / ESR-20BC / ESR-20CC

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 No. of Main burner (kW)	炮台 No. of Rear Burner (kW)	热负荷 Gas (kW)
					25	5	
单头	ESR-10CC	750 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	1	0	25
	ESR-11CC	1100 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	1	1	30
双头	ESR-20CC	1500 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	2	0	50
	ESR-21CC	1500 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	2	1	55
	ESR-22CC	1850 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	2	2	60
	ESR-21XC	1200 x 1000 x 810+360	Ø12"	14"-16"	2	1	55
三头	ESR-30CC	2250 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	3	0	75
	ESR-32CC	2250 x 750 x 810+360	Ø12"	14"-16"	3	2	85
	ESR-32XC	1750 x 1000 x 810+360	Ø12"	14"-16"	3	2	85

选项

炒炉可供选择: A = 1000mm B = 900mm C = 750mm X = 紧凑型深度
如果深度增加，炒炉的整体尺寸会缩小。

	电压	IN	OUT	IN LPG / Natural Gas	IN Town Gas	证书
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN20	DN20	
三头	220V/SPN/130W x 3	DN15	DN40	DN40	DN40	

如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。



F L A M E
- M A T E
S T E A M E R
S E R I E S



智 能 蒸 煮 概 念
S M A R T
S T E A M I N G
C O N C E P T

自动化和超高清蒸煮体验
Combination of Automation and Ultra Transparent Viewing Experience

随着智能蒸煮概念的产生，所有蒸柜自动控制蒸气量的输出，避免食物过度蒸煮而影响口感及减少多余的蒸气排出。超高清玻璃门设计，配以真空技术处理，玻璃不起水雾，让厨师能透过玻璃观察整个蒸煮过程。

扫码观看

Environmental Steam Cabinet

Smart Steaming Concept

环保蒸柜

智能蒸煮概念

扫码观看玻璃门蒸柜视频
了解智能蒸煮概念



ESC-1VJ



ESC-2VJ



ESC-2HJ



ESC-3HJ



ESC-3HG



ESC-2BJ

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	承网 No. of Shevling	可放GN盘 类型及数量 Pans Type & Qty	热负荷 Gas (kW)
单门	ESC-1VJ	800 x 880 x 1800	8	GN2/1 ; 8	42
双门	ESC-2HJ	900 x 880 x 1765	4	GN2/1 : 4	42
	ESC-2VJ (GN盘)	800 x 880 x 1800	-	GN2/1 : 6	42
三门	ESC-3HJ (900mm)	900 x 880 x 1900	4	GN2/1 : 4	42
	ESC-3HG (玻璃门)	900 x 880 x 1900	4	GN2/1 : 4	42
	ESC-3XJ (1200mm)	1200 x 880 x 1900	4	GN2/1 : 6	56
双门对开	ESC-2BJ	1150 x 880 x 1800	-	400 x 600mm ; 20	50

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG	IN↓ Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN15	DN40	DN20	DN20	DN25	进行中
ESC-3HG	220V/SPN/1100W	DN15	DN40	DN20	DN20	DN25	

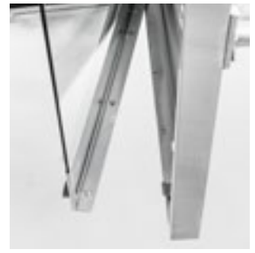
如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。

Environmental Trolley Steam Cabinet

环保车仔蒸柜



ESC-1RC





推入式蒸柜配备双层钢化玻璃以增加安全性。内置GN盘手推车，大大减少食物转移过程的时间，提高操作效率。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	GN 推车 GN Trolley	可放 GN 盘 类型及数量 Pans Type & Qty	热负荷 Gas (kW)
推入式	ESC-1RC	1250 x 900 x 1800	GN 2/1 Trolley x 1	GN2/1 ; 13	50

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/3.05kW	DN15	DN40	DN20	DN25	进行中

Environmental Steamer 环保蒸炉



ECS-1C



ERS-2C



ECS-2C

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	蒸笼数量 No. of Steam Head	容量 Capacity	热负荷 Gas (kW)
点心蒸炉	ECS-1C[1]	900 x 1050 x 810+360	1	每头可放70个竹笼	42
	ECS-2C[1]	1500 x 1050 x 810+360	2		56
肠粉蒸炉	ERS-2C	1200 x 1050 x 810+360	1	嵌入式肠粉盆 (51 x 37cm x 2nos)	42

[1] 可选配件：不锈钢七星板、点心水脚、全套蒸笼连盆、活动肠粉盆(单头/双头)。

	电压	IN 水	OUT 水	IN LPG/Natural Gas	IN Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN15	DN40	DN20	DN25	进行中

如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。

Environmental Kettle Type Steamer 环保水罐式蒸炉

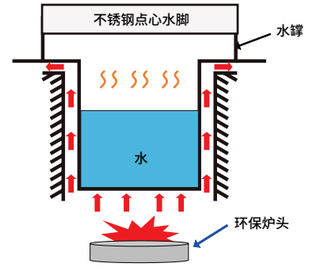


EKS-1E



EKS-2E

原理图



水罐式蒸炉采用预混炉头原理，在空间有限的厨房里，实现蒸煮多功能。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	水罐数量 No. of Kettle	水罐尺寸 Kettle Size	热负荷 Gas (kW)
水罐式	EKS-1E	1250 x 1050 x 810+360	1	Ø23" x 16"	42
	EKS-2E	2200 x 1050 x 810+360	2	Ø23" x 16"	84

可选配件：不锈钢七星板、点心水脚、全套蒸笼连盆、活动肠粉盆(单头/双头)。

	电压	IN 水	OUT 水	IN LPG	IN Natural Gas	IN Town Gas	证书
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	DN25	进行中
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN40	DN20	DN40	



FLAME-MATE SOUP PREPARATION & COOKING RANGE



涡轮汤炉烹饪体验
TURBO SOUP COOKING EXPERIENCE

EPS系列:比传统矮汤炉缩短50%煮汤时间
EPS Series: 50%+ Faster Than Classic Version

EPS系列采用预混燃烧技术，火焰温度大幅提升。热效率改善之余又缩短汤品烹饪时间，与需要快速烹调食材极为搭配。

Open Flame Range
平头炉



OFR-4-DF



每个炉头由1个燃气阀控制，可以选择内圈和外圈火力分别开启。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
6”单圈炉头	OFR-4-BF	900 x 760 x 810 + 150	20	4
	OFR-6-BF	900 x 760 x 810 + 150	30	6
7” 双圈炉头	OFR-4-DF	900 x 900 x 810 +150	28	4
	OFR-6-DF	1200 x 900 x 810 +150	42	6

	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	DN25	DN25	KGS

Stock Pot Stove
矮汤炉



矮汤炉（见左）：适用于标准汤品的熬制。为了满足加快烹饪的需求，我们还有环保节能加强版（右）矮汤炉可供选择，可加快50%以上的烹饪速度。



SPS-1-14F



EPS-1-F



ECK-1E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
8” 单圈炉头	SPS-1-8F	550 x 650 x 500 + 200	14	1
	SPS-2-8F	1100 x 650 x 500 + 200	28	2
	SPS-2-8V[1]	550 x 1100 x 500 + 200	28	2
14” 双圈炉头	SPS-1-14F	600 x 760 x 500 + 200	24	1
	SPS-2-14F	1200 x 760 x 500 +200	48	2
	SPS-2-14V[1]	600 x 1250 x 500 +200	48	2
预混炉头（加强版）	EPS-1-F	600 x 760 x 540 + 200	28	1
	EPS-2-F	1200 x 760 x 540 + 200	56	2
水罐式	ECK-1E	1400 x 1250 x 810 + 360	48	1, 280L

[1] 直式

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
SPS 系列	N/A	N/A	N/A	DN20	DN20	
EPS 系列	220V/SPN/130W	N/A	N/A	DN20	DN20	
ECK 系列	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	

如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。



FLAME-MATE ROTISSERIES SERIES



自动化革命和程控化设计

REVOLUTION ON AUTOMATION & PROGRAM CONTROL

标准化和精准温度烤制
Standardization & Precise Control For Roasting

聘请有经验的厨师变得越来越有难度。因此，我们采用自动化程式控制，减少误差和提高烤制过程的精准度。

扫码观看

Duck Roaster
烤鸭炉



CDR-8DF / CDR-9DF



CDR-10F





为防止油脂堵塞炉头，所有烤鸭炉都配有石仔座（见左）。
为加强保温效果，所有双层外身的鸭炉（见右）都是采用黑铁内层，储热量高。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	容量 Capacity 可挂鸭数量	可挂猪数量
单层外身	CDR-8SF	Ø 810 x 1520	16	6 - 7	-
	CDR-9SF	Ø 910 x 1520	16	8 - 9	-
双层外身	CDR-8DF	Ø 810 x 1520	16	6 - 7	-
	CDR-9DF	Ø 910 x 1520	16	8 - 9	-
双层外身 - 太空式	CDR-10F	Ø 1000 x 1900	28	10 - 11	3 - 4

	电压	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN20	DN20	如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。

Pig Roaster
烧猪炉

扫码观看
自动旋转烧猪炉程式化功能



CPR-116WR



CPR-096WF





自动旋转烧猪炉是减轻厨师体力劳动强度的最好解决方案。烤叉全方位动态设计，可360度旋转和自动升降。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
手动式（烧猪1只）	CPR-096WF	620 x 900 x 600	36	3
手动式（烧猪2只）	CPR-098WF	850 x 900 x 600	50	5
自动旋转式	CPR-116WR	620 x 1150 x 1000	50	6

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
手动式	220V/SPN/25W	N/A	N/A	DN25	DN25	如欲查看相对应的认证型号，请到P168-169。
自动旋转式	220V/SPN/235W	DN15	DN20	DN25	DN25	

Show Kitchen Roaster
展示烧鸭烤炉



CDR-125W



CDR-9NR





两款自动化烤鸭设备，双层玻璃门设计，均匀烤制，多达20种烤制程式可供选择。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	容量 Capacity 可挂鸭数量	可挂猪数量
升降式- 玻璃门	CDR-9NR	956 x 1195 x 2300	25	8 - 12	-
柜式鸭炉	CDR-125W	1250 x 1176 x 1900	24	8	4

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
升降式	380V/TPN/210W	DN15	DN20	DN25	DN25	KGS 进行中
柜式	220V/SPN/145W	N/A	DN20	DN25	DN25	

Stone Hearth Oven
石窑烤焗炉



CPO-120R



CPG-120R



CPG-160W



CPD-120R



CPD系列产品配备设有加水盛油盆和溢油水口的不锈钢底座。出色的燃烧器、果木燃烧系统和自动旋转设计，让鸭肉保持鲜嫩多汁。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	内胆尺寸 Stone Base Size (mm)	容量 Capacity
披萨焗炉	CPO-120R	Ø 1200 x (1500 + 460)	14 + 8 = 22	Ø 990	36个 / 小时
烧烤焗炉	CPG-120R	Ø 1200 x (1500 + 460)	9	Ø 990	400 x 600mm 烧烤位
双口焗炉	CPG-160W	1600 x 1400 x (1500 + 460)	9 + 14 - 8 = 31	1400 x 1200	36个/ 小时
烤鸭炉	CPD-120R	Ø 1200 x (1800 + 560)	20	Ø 990	8 只鸭
	CPD-120RR	Ø 1200 x (1800 + 560)	18 + 4.5	Ø 990	8 只鸭

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN15	DN20	DN20	DN20	KGS 进行中
CPD-120RR	220V/SPN/115W					

Round Grill
圆形烧烤炉



CGR-150R
(定制款: 1/2 烤 + 1/2 硬铬平扒)



CGG-150R



全不锈钢烤架，底部配备条形炉头。

	编号 **Code**	尺寸 **Dimension (mm)**	热负荷 **Gas (kW)**	烧烤面积 **Grilling Area (mm)**	烤叉 **Skewer (pcs)**
全烧烤	CGR-150R	Ø 1500 x 900	38	Ø 900	可选配
1/2 烧烤 + 1/2 硬铬平扒	CGG-150R	Ø 1500 x 900	32	Ø 900	4

	电压	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	220V/SPN/160W	DN20	DN20	KGS 进行中

Tandoor Oven
印度烧烤炉



CTO-100RT



CTO-090WT / CTO-100WT



CTO-100BT

	编号 **Code**	尺寸 **Dimension (mm)**	热负荷 **Gas (kW)**	内胆尺寸 **Internal Clay Size (mm)**
方型	CTO-090WT	950 x 950 x 900	16	Ø 762
	CTO-100WT	1000 x 1000 x 900	16	Ø 834
圆型	CTO-100RT	Ø 980 x 900	16	Ø 834
鼓型	CTO-100BT	Ø 1000 x 900	16	Ø 762

配备勾、铲和盖，可定做炭烧款。

	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	DN20	DN20	KGS 进行中

Teppanyaki Station
铁板烧



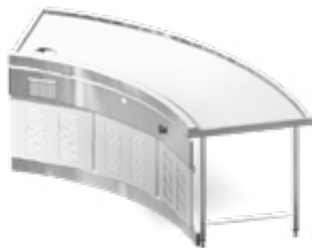
S-07G / S-08G / S-09G



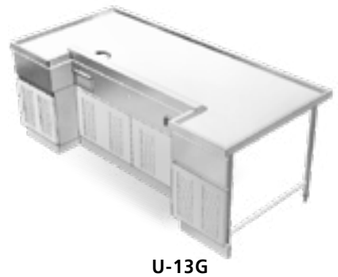
R-08G



可定制下吸式抽烟和风幕系统，
避免油烟扩散至烹饪区外。



B-12G



U-13G

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	可容纳人数 Capacity (Persons)	选项 Options
长方型	S-07G	1200 x 800 x 810	9	7	• 中间加热区域(预设) • 多区域加热控制 • 下吸式系统 • 设置三边风帘 • 19mm厚铁板 • 柜式 • 制冷抽屉底座
	S-08G	1500 x 800 x 810	9	8	
	S-09G	1800 x 800 x 810	9	9	
半椭圆型	R-08G	1800 x 800 x 810	9	8	
扇型	B-12G	2400 x 800 x 810	9	12	
马蹄型	U-13G	2100 x 1000 x 810	9	13	

	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	DN20	DN20	KGS 进行中
其它	下吸式抽烟系统不含管道。 可按需求定制尺寸。		

Japanese Grill Station
日式烧烤炉



ROG-120W / ROG-150W

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	烧烤面积 Grilling Area (mm)	可调升降架 Adjustable Rack (mm H)
炉端烧	ROG-120W	1200 x 650 x 365	24	1093 x 485	350
	ROG-150W	1500 x 650 x 365	32	1393 x 485	350

可定做炭烧款。

	IN↓ LPG/Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
所有型号	DN20	DN20	KGS 进行中

顺 宝

GAS CHINESE COOKING EQUIPMENT SHUNBAO

中式燃气厨具

SHUN BAO | Chinese Cooking Line 中式炉具系列

Standardization and Adaptation - Mass Production with Quality Assurance

标准化与改写 - 品质与量产的融合









Material Enhancement And Craftsmanship

工艺优化及用料改良

To further improve durability and reliability, we work with only S/S framework to eliminate corrosion to complement to environment that demand cleanliness and hygiene.

为进一步提升产品的耐用性，我们只采用不锈钢框架来抗腐蚀和达到卫生要求。

Rebranding In Design

品牌重塑及重新设计

Shun Bao aims to target the middle class customers. With the mass production, we achieve economies of scale without compromising on the quality.

顺宝产品的目标用户群是中产客户，我们在保证品质的前提下实现量产。

45 Degree Edge Front Arm Profile

45度标志式前臂

To differentiate from the rest, we have an unique design fitted to the front arm for the whole series.

整个系列的前臂独特轮廓设计，别具一格。

Improved Cooking Features

优化各类烹调功能

We are committed towards excellent customers' satisfaction by striving continuous improvement based on the reviews from our valued customers.

我们致力于通过不断改进，根据尊贵客户的评价，实现卓越的客户满意度。

为什么选择顺宝？ Why choose Shun Bao?

"We focus on every aspect and dedicated to provide you with the best cooking experience."

我们注重细节，为您提供最佳的烹饪体验。

"Classic design is always my flavor."

传统设计永远是最好的。



SHUN BAO ENVIRONMENTAL SERIES



环保概念
ENVIRONMENTAL CONCEPT

为各方带来效益

Brings Credits To All Parties

为提升厨师的工作环境和实现开放式厨房，我们已改良产品，确保有别于传统炉具运行噪音低于75分贝，并节省25-30%的能源。所有这些改进为用家带来效益和品牌效应。

扫码观看

Environmental Cooking Range -

Back of House
环保炒炉-后勤厨房



可定制运用于上海式16”-20”炒锅的平口生铁圈。此生铁圈可运用于所有炒锅型号。



SCR-1001-BG / SCR-1001-CG / SCR-1001-BM



SCR-1011-BS / SCR-1011-CS



SCR-2012-BC



SCR-2002-BG / SCR-2002-CG / SCR-2002-BM



SCR-2022-BS

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Cast Iron Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW)	平头炉 Stock Pot Stove (kW)	炮台 Rear Burner (kW)	尾罐 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
广东式	SCR-1001-BG	1200 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	1	0	0	1	48
	SCR-2001-BG	1800 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	0	0	1	96
	SCR-2002-BG	2200 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	0	0	2	96
	SCR-1001-CG	1200 x 1050 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	1	0	0	1	48
	SCR-2001-CG	1800 x 1050 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	0	0	1	96
	SCR-2002-CG	2200 x 1050 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	0	0	2	96
	SCR-1001-BM	1200 x 1250 x 810+360	Ø15”	24”- 28”	1	0	0	1	48
	SCR-2002-BM	2200 x 1250 x 810+360	Ø15”	24”- 28”	2	0	0	2	96
上海式	SCR-1011-BS[1]	1400 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	16”- 20”	1	0	1	1	53
	SCR-2022-BS[1]	2400 x 1250 x 810+360			2	0	2	2	106
	SCR-1011-CS[1]	1400 x 1050 x 810+360			1	0	1	1	53
	SCR-2012-CS[1]	2400 x 1050 x 810+360			2	0	2	1	101



SCR-1000-BB



SSR-1000



SCR-2000-BB



SSR-2000

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Cast Iron Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW)	平头炉 Stock Pot Stove (kW)	炮台 Rear Burner (kW)	尾罐 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
					48	14	5		
潮州式	SCR-2102-BC	2500 x 1250 x 810+360	Ø13.5”	18”- 24”	2	1	0	2	110
大炒炉	SCR-1000-BB	1200 x 1250 x 810+360	-	33”	1	0	0	0	48
	SCR-2000-BB	2200 x 1250 x 810+360			2	0	0	0	96
什碎式	SSR-1000[2]	760 x 900 x 810+360	Ø12.5”	16” - 20”	1	0	0	0	32
	SSR-2000[2]	1500 x 900 x 810+360			2	0	0	0	64

[1] 上海式炒炉可定做平口生铁圈。
[2] 什碎炒炉的每个主火炉头热负荷是32kW。

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG	IN↓ Natural Gas	证书
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	KGS 进行中
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN40	DN20	

Environmental Cooking Range -

Front of House
环保炒炉-前厨



SCR-2002-DG



SCR-2012-DS

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	生铁圈内径 Inner Cast Iron Ring Size	适用炒锅 Wok Size	主火炉头 Main burner (kW)	平头炉 Stock Pot Stove (kW)	炮台 Rear Burner (kW)	尾罅 Rear Pot	热负荷 Gas (kW)
					48	14	5		
广东式	SCR-1001-DG	1200 x 1050 x 810+100	Ø13.5"	18"- 24"	1	0	0	1	48
	SCR-2002-DG	2200 x 1050 x 810+100			2	0	0	2	96
上海式	SCR-1011-DS[1]	1400 x 1050 x 810+100	Ø13.5"	16"- 20"	1	0	1	1	53
	SCR-2012-DS[1]	2400 x 1050 x 810+100			2	0	1	2	101

[1] 上海式炒炉可定做平口生铁圈。

	电压	IN ↓	OUT ↓	IN ↓ LPG	IN ↓ Natural Gas	证书
单头	220V/SPN/130W	DN15	DN40	DN20	DN20	
双头	220V/SPN/130W x 2	DN15	DN40	DN40	DN20	



Environmental Steam Cabinet
环保蒸柜



SSC-1V



SSC-3H



SSC-2B

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	承网 No. of Shelving	可放GN 盘 类型及数量 Pans Type & Qty	热负荷 Gas (kW)
单门	SSC-1V	800 x 880 x 1800	8	GN2/1 ; 8	42
双门	SSC-2H	900 x 880 x 1765	4	GN2/1 : 4	42
	SSC-2V (GN盘)	800 x 880 x 1800	-	GN2/1 : 6	42
三门	SSC-3H (900mm)	900 x 880 x 1900	4	GN2/1 : 4	42
	SSC-3X (1200mm)	1200 x 880 x 1900	4	GN2/1 : 6	56
双门对开	SSC-2B	1150 x 880 x 1800	-	400 x 600mm ; 20	50

	电压	IN	OUT	LPG / Natural Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN15	DN40	DN20	KGS 进行中

Environmental Steamer
环保蒸炉



SCS-1



SCS-2



SRS-2

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	蒸笼数量 No. of Steam Head	容量 Capacity	热负荷 Gas (kW)
点心蒸炉	SCS-1	900 x 1050 x 810+360	1	每头可放70个竹笼	42
	SCS-2	1500 x 1050 x 810+360	2		56
肠粉蒸炉	SRS-2	1200 x 1050 x 810+360	1	嵌入式肠粉盆 (51 x 37cm x 2nos)	42

可选配件：不锈钢七星板、点心水脚、全套蒸笼盆、活动肠粉盆(单头/双头)

	电压	IN	OUT	LPG / Natural Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN15	DN40	DN20	KGS 进行中

Open Flame Range
平头炉



SOF-4-B / SOF-4-D



SOF-6-B / SOF-6-D

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
6" 单圈炉头	SOF-4-B	900 x 760 x 810 + 150	20	4
	SOF-6-B	900 x 760 x 810 + 150	30	6
7" 双圈炉头	SOF-4-D	900 x 900 x 810 +150	28	4
	SOF-6-D	1200 x 900 x 810 +150	42	6

IN↓ LPG / Natural Gas	证书
所有型号 DN25	KGS

Stock Pot Stove
矮汤炉



SSP-208-V



SSP-114-H



SSP-214-H

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
8" 单圈炉头	SSP-108-H	550 x 650 x 500 + 200	14	1
	SSP-208-H	1100 x 650 x 500 + 200	28	2
	SSP-208-V[1]	550 x 1100 x 500 + 200	28	2
14" 双圈炉头	SSP-114-H	600 x 760 x 500 + 200	24	1
	SSP-214-H	1200 x 760 x 500 +200	48	2
	SSP-214-V[1]	600 x 1250 x 500 +200	48	2

[1] 直式

IN↓ LPG / Natural Gas	证书
所有型号 DN25	KGS

Duck Roaster
烤鸭炉



SDR-8SF / SDR-8DF



SDR-9SF / SDR-9DF



SDR-10F





炉内挂烤，有单层或双层外身供选择，是理想的挂炉烤鸭设备。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	容量 Capacity 可挂鸭数量	可挂猪数量
单层外身	SDR-8SF	Ø 810 x 1520	16	6 - 7	-
	SDR-9SF	Ø 910 x 1520	16	8 - 9	-
双层外身	SDR-8DF	Ø 810 x 1520	16	6 - 7	-
	SDR-9DF	Ø 910 x 1520	16	8 - 9	-
双层外身（太空式）	SDR-10F	Ø 1000 x 1900	28	10 - 11	3 - 4

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN20	KGS 进行中

Pig Roaster
烧猪炉



SPR-96F



采用3条强力条形炉头和耐火材料，可烤制出脆皮乳猪。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	炉头数量 No. of Burner
标准款（烧猪：1只）	SPR-96F	620 x 900 x 600	36	3

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	证书
所有型号	220V/SPN/25W	DN25	KGS 进行中



利 高

ELECTRIC APPLIANCE STAINLESS STEEL FABRICATIONS

LEEGO

电热厨具钢具系列



LEEGO ELECTRIC ROASTER AND OVEN



低压加热技术
EV HEATING TECHNOLOGY

特快升温技术应用多元化
A Rapid Heating Technique In Various Application

各类专用设备配备多种加热元件，已实现最佳效能与效率。

扫码观看

Stone Hearth Oven & Grill
石窑焗炉 & 烧烤炉



CPO-120R-EV



CPG-120R-EV



CPG-160W-EV



CPD-120R-EV

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	烘烤面积 Stone Base size (mm)	容量 Capacity
批萨焗炉	CPO-120R-EV[1]	Ø 1200 x 1500 + 460	18+4.5=22.5	Ø 900	每小时可烤36个 12″批萨
烧烤焗炉	CPG-120R-EV[1]	Ø 1200 x 1500 + 460	14	Ø 990	500 x 700mm 烧烤位
双口焗炉	CPG-160W-EV[2]	1600 x 1400 x 1500 + 460	22.5+14=36.5	1400x1200	500 x 700mm 烧烤位 + 每小时可烤18个 12″批萨
烤鸭炉	CPD-120R-EV[1]	Ø 1200 x 1800 + 460	18	Ø 990	8 只鸭

	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN15
抽风量要求	[1] 2500m³/小时 排风口：200 x 200mm [2] 3500m³/小时 排风口：200 x 200mm 需接驳64A单个连接点。		

Churrasco Roaster & Stone Hearth Oven
圆型烧烤扒炉 & 石窑焗炉



CGR-150R-EV



CPO-120R-E



CPD-120R-E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	烧烤面积 Grilling Area (mm)	烤叉 Skewer (pcs)
全烧烤型	CGR-150R-EV	1500 x 1500 x 900	24	Ø 900	4
半烧烤半硬铬平扒	CGG-150R-EV	1500 x 1500 x 900	24	Ø 900	4
批萨焗炉	CPO-120R-E	Ø 1200 x 1500 + 460	15+4.5=19.5	Ø 990	每小时可烤36个 12″批萨
烤鸭炉	CPD-120R-E	Ø 1200 x 1800 + 460	18	Ø 990	8 只鸭

	电压
所有型号	380V/TPN
其它	需接驳63A单个连接点。

Pig & Duck Roaster
烧猪/烤鸭炉



CDR-09R-E



CDR-10S-E



CDR-14W-E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	容量 Capacity 可挂鸭数量	可挂猪数量
烤鸭炉*	CDR-9D-E	Ø 910 x 1500	18	8 - 9	-
烤鸭炉(太空式)*	CDR-10S-E	Ø 1000 x 1900	18	10 - 11	4
升降鸭炉*	CDR-09R-E	1400 x 1600 x 2300	18+0.21	8 - 12	4
柜式*	CDR-14W-E	1450 x 1150 x 1960	27+0.12	8 - 12	4

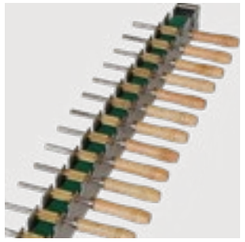
	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN20
其它	* 需接驳63A单个连接点。		

Japanese Grill Station
日式烧烤炉

扫码观看更多详情
(烧烤效果)



RO-100W-EV





为提升烧烤效率，我们提供自动旋转串烧组件可供选配。



YA-100W-EV +YA-10
(自动旋转组件)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	烧烤位 Grill Place (mm)
串烧(鸟烧)	YA-100W-EV	1040 x 520 x 500	12	800 x 232
	YA-120W-EV	1240 x 520 x 500	14	1000 x 232
炉端烧	RO-100W-EV	1040 x 700 x 500	24	800 x 390
	RO-120W-EV	1240 x 700 x 500	24	1000 x 390

	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN15

Electric Tandoor Oven
电热印度烧烤炉



CTO-090RT-E



CTO-090WT-E



CTO-100BT-E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	内胆尺寸 Internal Clay (mm)
方型	CTO-090WT-E	1000 x 900 x 900	12	ø762
圆型	CTO-090RT-E	Ø 900 x 900	12	ø762
鼓型	CTO-100BT-E	Ø 1000 x 900	12	ø762

配不锈钢勾、铲和盖。

	电压
所有型号	380V/TPN

Electric Teppanyaki
电热铁板烧



可定制下吸式抽烟和风幕系统，聚集油烟仅在烹饪区内，避免扩散至顾客用餐区。



S-07 /S-08/S-09



R-08



B-12



U-13

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	可容纳人数 Capacity (Persons)
长方型	S-07	1200 x 800 x 810	9	7
	S-08	1500 x 800 x 810	9	8
	S-09	1800 x 800 x 810	12	9
半椭圆型	R-08	1800 x 800 x 810	12	8
扇型	B-12	2400 x 800 x 810	12	12
马蹄型	U-13	2100 x 1000 x 810	12	13

- 中间加热区域（预设）
- 多加热控制
- 下吸式系统
- 设置风帘
- 19mm厚铁板
- 柜式
- 制冷抽屉底座

	电压
所有型号	380V/TPN
其它	不含下吸式通风管道。 可按需求下单定制



LEEGO ELECTRIC STEAMER SERIES



利高多功能蒸烤柜

LEEGO COMBI STEAMER

简易多功能烹饪体验
Versatile Cooking Experience In Easy Dial

具备各种蒸烤设置，厨师可以毫不费力地准备预设的菜肴。我们所有的万能蒸烤箱采用抽湿烘烤功能和具有更好的时间管理设置，以达致最佳的烹饪效果。

扫码观看

Combi Steamer
多功能蒸烤柜



CS-6.10A



CS-10.10A



CS-20.10A



CS-6.20A



CS-10.20A



CS-20.20A

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	可放 GN 盘 尺寸及数量 GN Size & Qty	手推车 Trolley
GN 1/1 (连烤架)	CS-6.10A	900 x 770 x 820	10	GN1/1 ; 6	-
	CS-10.10A	900 x 770 x 1100	15	GN1/1 ; 10	-
	CS-20.10A	900 x 850 x 1900	30	GN1/1 ; 20	GN1/1 x 20 层
GN 2/1 (连烤架)	CS-6.20A	1110 x 900 x 820	15	GN2/1 or GN1/1 ; 6 or 12	-
	CS-10.20A	1110 x 900 x 1100	18	GN2/1 or GN1/1 ; 10 or 20	-
	CS-20.20A	1110 x 930 x 1900	36	GN2/1 or GN1/1 ; 20 or 40	GN2/1 x 20 层

所有万能蒸烤箱均配备自动清洗功能。

	电压	IN	OUT		可选配件		
所有型号	380V/3PH/50Hz	DN15	DN25	圆通脚	• 烤签 • 烧烤架 • 烤鸡架 • 牛排烤盘 • 煎蛋盘	• 炸篮 • 内用滤网烤网 • 不锈钢蒸盆 • 不粘蒸烤盆 • 不粘带孔烤盘 • 食物探温针	• 搪瓷蛋糕烤盘 • 耐高温手套 • 烟熏盒 • 设备底架 • GN盆车 • 叠放连接组件

Compact Steamer & Mini Combi Steamer
万用电蒸柜&小型电蒸烤柜



MC-31.3E



MC-31.6E



MC-31.3K3



MC-31.6K3

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	可放 GN 盘 尺寸及数量 GN Size & Qty	备注 Remarks
万用电蒸柜	MC-31.3E	670 x 710 x 678	7	GN 1/1 & 6	-
	MC-31.6E	670 x 710 x 1018	13.5	GN 1/1 & 10	-
	MC-31.3S2	581 x 710 x 678	7	GN 1/1 & 6	配对流风扇
小型万用蒸烤柜	MC-31.3K3	720 x 720 x 678	11	GN 1/1 & 6	-
	MC-31.6K3	720 x 720 x 1018	16.5	GN 1/1 & 10	-

	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN20

Electric Steam Cabinet
电蒸柜


MC-25KN


MC-26G


MC-26GD


MC-26K


MC-30K


MC-26J


MC-32K / MC-32J

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	门 No. of Door	承网 Shelvings
经典款	MC-25KN	700 x 900 x 1800	27	1	7
	MC-26K	900 x 810 x 1860	36	3	4
	MC-30K	1150 x 810 x 1860	54	2	0
	MC-32K[1]	1250 x 897 x 1800	57	1	0
智能款	MC-26G	900 x 810 x 1860	36	3	4
	MC-26J	900 x 810 x 1860	36	3	4
	MC-30J	1150 x 810 x 1860	54	2	0
	MC-32J[1]	1250 x 900 x 1800	57	1	0
全玻璃款（抽屉式）	MC-26GD	800 x 810 x 1800	30	抽屉式开门 x 3nos	3

[1] 内置一部可放13个2/1 GN盘的手推车（ESC-13）。

	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN40

Steamer & Rice Roll Steamer
电蒸炉&肠粉炉


MC-27K


MC-28K


MC-29K

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	容量 Capacity
单头	MC-27K[1]	750 x 900 x 810	36	每头可放70个竹笼
双头	MC-28K[1]	1500 x 900 x 810	54	每头可放70个竹笼
肠粉炉	MC-29K	1200 x 900 x 810	27	嵌入式肠粉盆 (51 x 37cm x 2nos)

[1] 可选配件：不锈钢七星板、点心水脚、全套蒸笼连盆、活动肠粉盆（单头/双头）。

	电压	IN	OUT
所有型号	380V/TPN	DN15	DN40



LEEGO BAKERY LINE AND OVEN SERIES

Convection Oven & Pizza Station
吹风焗炉&披萨焗炉



RN-1610C

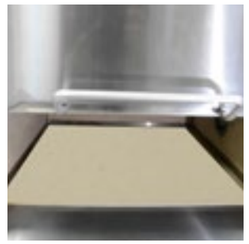


RN-1810C



CPO-605L-E





(左)：吹风焗炉可独立控制面火和底火
(右)：所有披萨焗炉采用食品级专用石板底

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	内部尺寸 Chamber Size (mm)
吹风焗炉 入门级	RN-1610C	555 x 550 x 375	220V/SPN	2.8	410 x 360 x 265
吹风焗炉 专业级	RN-1810C	595 x 590 x 610	220V/SPN	2.85	460 x 380 x 345
披萨焗炉	CPO-605L-E	602 x 600 x 520	380V/TPN	7.5	400 x 400 x 135
	CPO-612H-E	602 x 600 x 1220	380V/TPN	7.5	400 x 400 x 135

工作温度	
吹风焗炉	30-320°C
披萨焗炉	35-350°C

Classical Line

Electric Deck Oven
经典款电焗炉



RN-2111D



RN-2109E



RN-2109EE



RN-2109EEP
(批萨焗炉)



RN-4109E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	可放饼盘尺寸及数量 Tray Size & Qty
焗肉炉	RN-2111D	810 x 718 x 490	220V/SPN	5	20" X 20"; 1
焗饼炉	RN-2109E	820 x 870 x 415	220V/SPN	5	18" X 26"; 1
	RN-2109EE	820 x 870 x 415	380V/TPN	5	18" X 26"; 1
焗饼炉	RN-2109EEP	820 x 870 x 415	380V/TPN	5	18" X 26" ; 1
	RN-4109E	1326 x 870 x 415	220V/SPN	6.6	18" X 26" ; 2

	IN↓		证书
所有型号	DN15	* 加湿器(RN-S) 需有入水口。 2系焗炉不能选配加湿器。 可选配件：焗炉架、焗炉烟罩、石板底和加湿器。	进行中

Professional Line

Electric Deck Oven
专业级电焗炉



RN-3809E2



RN-3809EG3
(玻璃门)



RN-5609E2+S5609E2



RN-5609E3 + H5609



20种菜单程式控制，采用轻触式微电脑控制技术，烘烤更轻松。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	可放饼盘尺寸及数量 Tray Size & Qty
RN-3[1]	RN-3809E1 / RN-3809EG1	1394 x 1120 x 600	6 / 6.8	18" X 26" ; 2
	RN-3809E2 / RN-3809EG2	1394 x 1120 x 1000	12 / 13.6	18" X 26" ; 4
	RN-3809E3 / RN-3809EG3	1394 x 1120 x 1650	18 / 20.4	18" X 26" ; 6
RN-5[1]	RN-5609E1 / RN-5609EG1	1870 x 1120 x 600	9 / 10.2	18" X 26" ; 3
	RN-5609E2 / RN-5609EG2	1870 x 1120 x 1000	18 / 20.4	18" X 26" ; 6
	RN-5609E3 / RN-5609EG3	1870 x 1120 x 1650	27 / 30.6	18" X 26" ; 9

[1] G = 玻璃门， E =带窗口不锈钢门

	电压	IN↓		证书
所有型号	380V/TPN	DN15*	* 加湿器(RN-S) 需有入水口。 可选配件：焗炉架、焗炉烟罩、石板底和加湿器。	进行中

Dough Divider
搓圆机



DR-36N



TDR-36A





两种型号都可通过更换模板和挤压，将面团平均分割出同等份量。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	马力(匹) Horse Power	产量(粒/小时) Productivity (Piece/Hr)
半自动	DR-36N	700 x 680 x 1500	3/4	1200pcs; 40-120g
全自动	TDR-36A	640 x 680 x 1600	1	3000pcs ; 30-110g

	电压	证书
所有型号	380V/TPN	CE

Dough Sheeter / Moulder
面团起酥机/整型机



DM-400



DS-500 / DS-600



DS-500T



DS-223





厨师可以根据不同的型号调整面团厚度，滚轮标记最大刻度达35mm。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	输送带尺寸 Conveyor Dimension (mm)	马力(匹) Horse Power
座地式	DS-500	2100 x 850 x 1100	500 x 2000	1/2
	DS-600	2500 x 960 x 1100	600 x 2400	1
桌上式	DS-500T	1800 x 850 x 600	500 x 1800	1/2
中式压面机	DM-400	570 x 820 x 1130	300 x 1350	1/2
	DS-223	560 x 560 x 1250	-	3

	电压	证书
所有型号	380V/TPN	CE

Dough Mixer
搅拌机



PM-10T



PM-20T



PM-30/40T



SM-80

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	马力(匹) Horse Power	搅拌桶容量 Bowl Capacity (L)
面团搅拌机	PM-10T[1]	375 x 450 x 730	220V/SPN	0.5	10
	PM-20T[1]	500 x 530 x 855	220V/SPN	0.75	20
	PM-30T[1]	550 x 650 x 1050	380V/TPN	1.5	30
	PM-40T[1]	550 x 650 x 1050	380V/TPN	2	40
	PM-60[1]	1080 x 740 x 1570	380V/TPN	4	60
双速和面机	SM-40[2]	1055 x 555 x 1250	380V/TPN	5.5+0.7	40
	SM-80[2]	1230 x 750 x 1400	380V/TPN	8.25+0.75	80

[1] 已包括不锈钢打粉桶、勾、扇及球。
[2] 已包括不锈钢打粉桶和勾。

备注 / 证书

NSF CE

Oven Base Proofer
焗炉下发饱柜



PR-2109E



PR-3809E



PR-4109EE



PR-5609EE

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	饼盘尺寸 & 数量 Tray Size & Qty
机械式	PR-2109E	820 x 794 x 905	3	18" x 26" ; 6
	PR-3809E	1394 x 950 x 890	3	18" x 26" ; 12
	PR-4109E	1320 x 794 x 905	3	18" x 26" ; 12
程控式	PR-2109EE	820 x 794 x 905	2.7	18" x 26" ; 6
	PR-3809EE	1394 x 950 x 890	2.7	18" x 26" ; 12
	PR-4109EE	1320 x 794 x 905	2.7	18" x 26" ; 12
	PR-5609EE	1870 x 950 x 890	2.7	18" x 26" ; 18

	电压	IN	OUT
所有型号	220V/SPN	DN15	DN15

Roll-in Proofer
推入式冷藏发饱柜



PR-4060-1P / PR-4060-1F



PR-4060-2P / PR-4060-2F



通过核心系统控制面团的湿度和温度。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	饼盘车 Trolley Cart
发饱柜 < 50°C	PR-4060-1P	920 x 1020 x 2300	220V/SPN	2	1
	PR-4060-2P	1760 x 1020 x 2300	220V/SPN	2	2
	PR-4060-2VP	920 x 1700 x 2300	220V/SPN	2	2 (直推式)
冷藏发饱柜 -12~ +5°C / < 50°C	PR-4060-1F	920 x 1020 x 2300	380V/TPN	4.5	1
	PR-4060-2F	1760 x 1020 x 2300	380V/TPN	4.5	2
	PR-4060-2VF	920 x 1700 x 2300	380V/TPN	4.5	2 (直推式)

	IN	OUT
所有型号	DN15	DN25

Upright Proofer & Cake Pan Trolley
高身发饱柜&饼盘车



PR-4060-P16



PR-4060-P32



PT1121-16 / PT4060-16

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	饼盘尺寸 及 数量 Tray Size & Qty
发饱柜 < 50°C	PR-4060-P16	560 x 775 x 2100	1.5	16" X 24" ; 16
	PR-4060-P32	760 x 980 x 2100	1.5	16" X 24" ; 32
冷藏发饱柜 -0~ +5°C / < 45°C	PR-4060-F14	560 x 775 x 2100	1.5	16" X 24" ; 14
GN 2/1 饼盘车	PT1121-16	670 x 735 x 1800	-	GN 1/1; 32 or GN 2/1;16
16" x 24" 饼盘车	PT4060-16	540 x 690 x 1800	-	16" X 24" ; 16

	电压	IN	OUT
PR系列	220V/SPN	DN15	DN15



L E E G O
E L E C T R I C
C O U N T E R
T O P C O O K I N G
S E R I E S



自 动 升 降 技 术
A U T O
L I F T I N G
F E A T U R E

准确度和高效的概念
The Concept Of Accuracy And Efficiency

高效电炸炉采用9kW高效能发热管和电子控制，精准温控，可大量油炸食物。

Electric Griddle
电扒炉



MG-18



LG-18K



LG-24K



LG-36KN



所有扒炉采用13mm厚的优质扒板，
升温快，受热均匀。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)
迷你型	MG-18	460 x 460 x 280	220V/SPN	2.85
平扒	LG-18K	450 x 700 x 360	220V/SPN	6
	LG-24K	600 x 700 x 360	380V/TPN	9
	LG-36K	900 x 700 x 360	380V/TPN	15
1/3 坑 + 2/3 平扒	LG-24KN	600 x 700 x 360	380V/TPN	9
	LG-36KN	900 x 700 x 360	380V/TPN	15

Electric Deep Fryer
电炸炉



LF-15KL / LF-15HL
(自动升降)



MF-22



LF-15K



LF-30K



LF-15H



LF-30H

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	油缸容量 Oil Tank Volume (L)
升降式	LF-15KL[2]	350 x 700 x 360	220V/SPN	6	9
	LF-15HL[2]	350 x 700 x 360	380V/TPN	9	9
	LF-30KL[2]	650 x 700 x 360	220V/SPN	6 x 2 = 12	9 x 2
	LF-30HL[2]	650 x 700 x 360	380V/TPN	9 x 2 = 18	9 x 2
迷你型	MF-11[1]	275 x 460 x 315	220V/SPN	2.85	7
	MF-22[1]	552 x 460 x 315	220V/SPN	2.85 X 2 = 5.7	7 x 2
旋钮式	LF-15K[2]	350 x 700 x 360	220V/SPN	6	9
	LF-30K[2]	650 x 700 x 360	220V/SPN	6 X 2 = 12	9 x 2
程控式	LF-15H[2]	350 x 700 x 360	380V/TPN	9	9
	LF-30H[2]	650 x 700 x 360	380V/TPN	9 X 2 = 18	9 x 2

[1] 迷你电炸炉炸筛尺寸：190x230x100mm H
[2] 炸筛尺寸：210x300x130mm H

Tempura Fryer
天妇罗炸炉



TF-1



TF-1B





高品质天妇罗炸炉采用扁平发热管设计，微电脑监控油温，温差精确地控制在+/-1°C以内。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	油缸容量 Oil Pan Dimension
座台式	TF-1	500 x 700 x 300	4	Ø 440 x 100mm H
嵌入式	TF-1B	500 x 700 x 265	4	Ø 440 x 100mm H

	电压	证书
所有型号	380V/TPN	CE

Electric Hot Plate & Char Broiler
电热平板炉 & 电热烧烤炉



CG-070



CG-100



LBR-4E



具有精确的控制界面，厨师可通过调整旋钮上的刻度来控制烹饪温度。底部设置接油盆，用于收集烧烤残留物。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)
双头	LBR-2E	400 x 700 x 360	220V/SPN	2.5 x 2 = 5
四头	LBR-4E	800 x 700 x 360	380V/TPN	2.5 x 4 =10
1组加热区域	CG-040	400 x 700 x 360	380V/TPN	4.8
2组加热区域	CG-070	700 x 700 x 360	380V/TPN	9.6
3组加热区域	CG-100	1000 x 700 x 360	380V/TPN	14.4

	证书
电热平板炉	进行中



LEEGO S/S FABRICATION & HYGIENE SERIES



组合式钢具系列
DETACHABLE STAINLESS STEEL FABRICATIONS

质量控制和存放的最佳解决方案
The Best Solutions For Quality Control And Storage

为了及时标准化制造完成，组合式设计已成为一种趋势。它可节省空间，从而降低运输成本。

扫码观看

Detachable Table & Stove Table
组合式工作台及炉台

扫码观看



DBT-1275-1CR
(100mm H 利口背)



DBT-1275-2C0R
(无背)



DST-1365-C0
(方通脚)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	层板数量 No. of Shelving(s)	背板类型 Splash Type
650 系列	DBT-0865-CR	800 x 650 x 860	-	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DBT-1265-CR	1200 x 650 x 860	-	
	DBT-1565-CR	1500 x 650 x 860	-	
	DBT-0865-1CR	800 x 650 x 860	1	
	DBT-1265-1CR	1200 x 650 x 860	1	
	DBT-1565-1CR	1500 x 650 x 860	1	
	DBT-0865-2CR	800 x 650 x 860	2	
	DBT-1265-2CR	1200 x 650 x 860	2	
	DBT-1565-2CR	1500 x 650 x 860	2	
750 系列	DBT-0875-CR	800 x 750 x 860	-	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DBT-1275-CR	1200 x 750 x 860	-	
	DBT-1575-CR	1500 x 750 x 860	-	
	DBT-0875-1CR	800 x 750 x 860	1	
	DBT-1275-1CR	1200 x 750 x 860	1	
	DBT-1575-1CR	1500 x 750 x 860	1	
	DBT-0875-2CR	800 x 750 x 860	2	
	DBT-1275-2CR	1200 x 750 x 860	2	
	DBT-1575-2CR	1500 x 750 x 860	2	
炉台	DST-0865-C0	850 x 650 x 510	1	无背
	DST-1065-C0	1050 x 650 x 510	1	
	DST-1365-C0	1300 x 650 x 510	1	
	DST-1665-C0	1600 x 650 x 510	1	

	台面厚度	台脚类型
选项	型号后缀: “C”: 304不锈钢 1.5MM “D”: 304不锈钢 1.2MM “E”: 430不锈钢 1.2MM	圆通脚(R) 方通脚(默认) 可定做

Detachable Working Cabinet
组合式工作台柜



DBC-1265-CR
(100mm H 利口背)



DOC-1265-C0R
(无背)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	层板数量 No. of Doors / Shelving(s)	背板类型 Splash Type
650系列-掩门柜	DBC-1265-CR	1200 x 650 x 860	2 / 1	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DBC-1565-CR	1500 x 650 x 860	2 / 1	
650系列-开口柜	DOC-1265-CR	1200 x 650 x 860	0 / 1	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DOC-1565-CR	1500 x 650 x 860	0 / 1	
750系列-掩门柜	DBC-1275-CR	1200 x 750 x 860	2 / 1	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DBC-1575-CR	1500 x 750 x 860	2 / 1	
750系列-开口柜	DOC-1275-CR	1200 x 750 x 860	0 / 1	默认背高 = 100mm H “0”: 无背
	DOC-1575-CR	1500 x 750 x 860	0 / 1	

	台面厚度	台脚类型
选项	型号后缀: “C”: 304不锈钢 1.5MM “D”: 304不锈钢 1.2MM “E”: 430不锈钢 1.2MM	圆通脚(R) 方通脚(默认) 可定做

Detachable Sink Table & Sanitation Sink Heater
组合式星盆台&星盆加热器



DLS-0775-CR /
DLS-0775-DR



DRS-1575-CR /
DRS-1575-DR



DTS-1575-CR /
DTS-1575-DR



SH-06 / SH-12

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	星盆位置及数量 Sink Location & Qty	备注 Remarks
单星	DLS-0775-CR	700 x 750 x 860	中间 ; 1	默认背高=100mm H "0": 无背
	DLS-1275-CR	1200 x 750 x 860	左边 ; 1	
	DLS-1575-CR	1500 x 750 x 860	左边 ; 1	
	DRS-1275-CR	1200 x 750 x 860	右边 ; 1	
	DRS-1575-CR	1500 x 750 x 860	右边 ; 1	
双星	DTS-1275-CR	1200 x 750 x 860	CENTRAL ; 2	默认背高 = 100mm H "0": 无背
	DTS-1575-CR	1500 x 750 x 860	CENTRAL ; 2	
星盆加热器	SH-06[1]	320 x 530 x 400	-	星盆加热器设有自动排水或手动排水功能。所有排水连接器均配有卡箍快装活接。
	SH-12[1]	320 x 530 x 400	-	

	台面厚度	台脚类型	电压[1]
选项	型号后缀: "C": 304不锈钢 1.5MM "D": 304不锈钢 1.2MM	圆通脚(R) 方通脚(默认) 可定做	星盆加热器 SH-06 : 380V/3PH/6kW SH-12 : 380V/3PH/12kW
星盆尺寸	450 x 450 x 300mm		

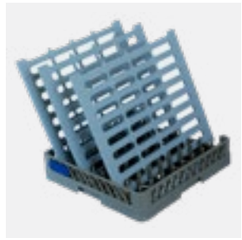
Shelving
层架



C / A 系列



PSU 系列



所有PSU层网均可拆卸放在洗碗机里清洗，保持卫生更方便。

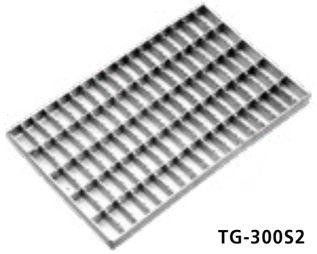
	尺寸 Dimension (Inch)				配置 Configuration
18" 系列	18" x 24"	18" x 30"	18" x 36"	18" x 42"	4 层层网，每层负重 250kg，72"柱
	18" x 48"	18" x 60"	18" x 72"		
21" 系列	21" x 30"	21" x 36"	21" x 42"		4 层层网，每层负重 250kg，72"柱
	21" x 60"	21" x 72"	21" x 48"		
24" 系列	24" x 36"	24" x 42"	24" x 48"		4 层层网，每层负重 250kg，72"柱
	24" x 60"	24" x 72"			

	层架材料	证书
选项	C 系列 : 镀铬层网 PSU 系列 : 环保塑料层网 A 系列 : 不锈钢层网	PSU 系列 NSF

Grating ／Grating Trench
明渠及盖



TG-250S/L



TG-300S2



TG-250X1



TG-350X1



可根据要求定制槽位/地沟

	编号 Code	宽度 Width (mm)	集水坑盖板 Sump Grates (mm)	上限负重 Loading Capacity (kg)
明渠	TG-300S1	300	25 x 25	1500
	TG-300S2		25 x 50	

	编号 Code	宽度 Width (mm)	厚度 Thickness (mm)	尺寸 Dimension (mm)
地漏	TG-250S/L	-	1.5	250 x 250 x 300
	TG-250S/L1		1.2	
排水渠	TG-350X	350	1.5	-
	TG-350X1		1.2	
冷库排水明渠	TG-250X	250	1.5	-
	TG-250X1		1.2	

Knife Disinfection Cabinet
消毒刀箱



KC-500E



KC-501E



KC-502E



KC-100DE

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Loading (W)	容量 Capacity	刀架类型 Rack Type
通用刀具	KC-500E	540 x 135 x 645	15	10	磁吸刀架
厨师刀	KC-501E	540 x 135x 645	15	15	亚克力刀架
骨刀 (65mm 刀身)	KC-502E	540 x 180 x 645	15	10	亚克力刀架
厨师刀 & 切片刀	KC-100DE	1000 x 135 x 645	30	10-13	亚克力刀架

电压	
所有型号	220V/SPN

UV Sterilizer / Hygiene Station
UV消毒柜/一体工作站



CB-450E



CB-540E



CB-100E



IW-100E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	功率 Loading (W)	容量 Capacity
多用途消毒柜	CB-450E	450 x 320 x 600	30	365 x 250 x 390mm
砧板消毒柜	CB-540E	540 x 500 x 810	700	砧板尺寸: Ø 450 x 28mm / 450 x 350 x 28mm; 10pcs
2 合 1 (CB-540E + ST-4545S)	CB-100E	1000 x 500 x 810	700	砧板尺寸: Ø 450 x 28mm / 450 x 350 x 28mm; 10pcs
3 合 1 (CB-540E + ST-4545S + KC-501E x 2)	IW-100E	1000 x 500 x 1760	730	砧板尺寸: Ø 450 x 28mm / 450 x 350 x 28mm; 10pcs 刀: 10 ~23pcs

	电压	IN	OUT
带星盆	220V/SPN	DN15	DN40
不带星盆	220V/SPN	N/A	N/A

Hand Sink
洗手星盆



ST-4545



ST-4545S



ST-4545SH



皂液瓶(100ml容量)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	星盆尺寸 Sink size (mm)	背高 Splash Hieght (mm)	皂液瓶 Soap Dispenser
膝推式	ST-4545	455 x 455 x 275	375 x 320 x 170	25	-
感应式	ST-4545S	455 x 455 x 275	375 x 320 x 170	25	配备
感应式	ST-4545SH	455 x 455 x 730	375 x 320 x 170	455	配备

	电压	IN	OUT
所有型号	220V/SPN or DC6V	DN15 x 2 (冷/热水)	DN40

THERMAL PRO

HOLDING SOLUTIONS

餐饮运送解决方案



THERMAL PRO BANQUET HOLDING & LOGISTIC ARRANGEMENT SERIES



保温&冷藏运送管控

HOT & COLD HOLDING & LOGISTIC

保证食物品质和用餐体验的关键
A Key To Preserve Food Quality And Dining Experience

宴会需要高端的烹饪、保温及传送来满足需求，我们提供不同的设备从厨房烹饪到运送美食至备餐区，让食物保持如刚出炉的新鲜口感。

Heated Banquet Trolley & Cart
保温/冷藏宴会车

扫码观看迴旋式趟门功能



BCH-10



BCR-121X
(冷)



BCH-161
(热)



隐藏式门板设计，开关门时不阻碍工作通道。



	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	层网尺寸及数量 Shelving Size & Qty	GN盘可放数量 No. of GN 2/1	1/1
单门	BCH-10[1]	580 x 740 x 1250	1.45	-	-	10
	BCH-15[1]	580 x 740 x 1550	1.45		-	15
双门	BCH-20[1]	970 x 740 x 1250	1.45	-	-	20
	BCH-30[1]	970 x 740 x 1550	1.45		-	30
宴会车-迴旋式趟门	BCH-161[1]	850 x 850 x 1760	1.45	-	16	32
	BCR-121[2]	850 x 850 x 1760	0.4		12	24
宴会车-固定门	BCH-161X[1]	820 x 910 x 1760	1.45	-	16	32
	BCR-121X[2]	820 x 910 x 1760	0.4		12	24

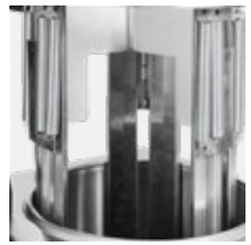
电压

所有型号 220V/SPN 温度范围 [1] 20~80°C [2] 2~15°C

Mobile Heated Plate Dispenser
暖碟升降车



PD2-730 / PD2-920





暖碟车采用高拉力弹簧，坚固耐用。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	餐碟尺寸 Plate Size (mm)	容量 Capacity (pcs)
双头	PD2-730	460 x 730 x 1000	0.8	Ø240	40 x 2
	PD2-920	530 x 920 x 1000	0.8	Ø255-Ø305	40 x 2
四头	PD4-730	790 x 730 x 1000	1.6	Ø240	40 x 4
	PD4-920	950 x 920 x 1000	1.6	Ø255-Ø305	40 x 4

电压

所有型号 220V/SPN 温度范围 75°C



Conveyor Toaster & Slot Toaster
链式 & 槽式多士炉



TT-1 / TT-1H / TT-1HL



9个链速可调，无间断传送面包，出品色泽金黄，酥脆可口，可用于前或后出面包。



ETS-4



ETS-6

	型号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	产量 Productivity (pcs / hr)
链式	TT-1	389 x 418 x 373	1.9	240
	TT-1H	389 x 418 x 373	2.3	370
	TT-1HL	389 x 500 x 373	2.85	400
槽式	ETS-4	330 x 285 x 250	1.8	160
	ETS-6	465 x 285 x 250	2.5	240

电压	
所有型号	220V/SPN

Induction Soup Cooker / Soup Warmer
电磁蒸煮汤煲



BM1-290



BM1-290B



利用电磁炉加热，快捷又省时。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	容量 Capacity
座台式	BM1-290	360 x 330 x 354	1.3	11Qt
	BM2-290	630 x 330 x 354	1.3x2=2.6	11Qtx2
嵌入式	BM1-290B	360 x 330 x 300	1.3	11Qt
	BM2-290B	630 x 330 x 300	1.3x2=2.6	11Qtx2

电压	
所有型号	220V/SPN

Bain Marie
保温汤池



BM-5737ESD + BM-103



BM-5737EVD



BM-5737EBD
(嵌入式)

配件



BM-101



BM-102



BM-103



BM-104



BM-105

	型号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)
电子式	BM-5737ESD	570 x 370 x 267	2
	BM-5737EVD	370 x 570 x 267	2
	BM-5737EBD	570 x 370 x 230	2

所有型号	220V/SPN	**电子式控制** • BM-101: 3个1/3 GN盘 (6”H) 及盖 • BM-102: 汤桶架及2个7Qt汤桶及盖 • BM-103: 煮面架及4个煮面茜 • BM-104: 2个 (9格) 关东煮 • BM-105: 点心蒸板

Regeneration Cabinet
(Dry Heat / High Humidity)
保温暖柜(干热/高湿度)



UC-8261 / UC-9171



FW1-081 / FW1-081A



FW1-155 / FW1-155A
FW1-176 / FW1-176A

扫码观看超高清玻璃展示
和快速(50%)保温功能

(左): 干热保温暖柜是专门为暖糕点酥皮而设计。

(右): 高湿度暖饭柜专门为午餐暖饭盒而设计，加热1小时之内温度即可达 85°C。





	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	层网尺寸及数量 Shelving (Size & Qty)
酥皮/ 干热	UC-8261	820 x 628 x 725	2.58	610 x 508mm ; 3
	UC-9171	910 x 727 x 725	2.58	710 x 610mm ; 3
座台-高湿度	FW1-081 / FW1-081A[1]	640 x 600 x 810	2.5 / 2.8	486 x 500mm ; 4
高身-高湿度	FW1-155 / FW1-155A[1]	640 x 600 x 1550	7 / 7.85	486 x 500mm ; 12
	FW1-176 / FW1-176A[1]	640 x 600 x 1760	7 / 7.85	486 x 500mm ; 15

[1] A = 超高清玻璃款

	电压	IN	OUT	温度范围
FW1 座台系列 / UC-8261 / UC-9171	220V/SPN	手动	DN15	30-85°C
FW1 高身系列	380V/TPN	DN15	DN15	30-100°C

Display Closet
(Hot / Cold / Mixed)
陈列柜(热/冷冻/冷热)



FOT-A06



FOT-B09





我们的展示柜采用模块化设计,可在高温或低温条件下灵活存放食物。
600-1200mm 的各种尺寸可供选择。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	层网尺寸 Shelving Dimension (mm)
热风循环	FOT-A06	600 x 600 x 1800	220V / SPN	2.1	550 x 390
	FOT-A09	900 x 600 x 1800	220V / SPN	2.8	850 x 390
	FOT-A12	1200 x 600 x 1800	380V / TPN	4.2	1150 x 390
冷冻	FOT-C06	600 x 600 x 1800	220V / SPN	0.8	550 x 400
	FOT-C09	900 x 600 x 1800	220V / SPN	1.1	850 x 400
	FOT-C12	1200 x 600 x 1800	220V / SPN	1.1	1150 x 400
热风循环 (保温层架)	FOT-B06	600 x 600 x 1800	220V / SPN	2.2	550 x 350
	FOT-B09	900 x 600 x 1800	380V / TPN	3.4	850 x 350
	FOT-B12	1200 x 600 x 1800	380V / TPN	4.4	1150 x 350

*所有型号均配有3层搁架和1层基础存储区
加热款可按需求选配4层 (加热层架)

Heated Display Cabinet *保温陈列柜*



FOTM-80BX



FOTM-80B





为保持食物湿度，前板配有手动加水盒。

	编号 **Code**	尺寸 **Dimension (mm)**	电量 **Electric (kW)**	最高温度 **Max. Temperature**
非旋转	FOTM-80BX	470 x 470 x 730	1.4	80°C
可旋转	FOTM-80B	470 x 470 x 730	1.4	80°C

电压	
所有型号	220V/SPN

Infra Red Heat Striper *红外线保温灯*



OFW-24 / OFW-36 / OFW-48



OFW-36L/E / OFW-42L/E / OFW-60L/E



OFW-36DL / OFW-42DL / OFW-60DL

	编号 **Code**	尺寸 **Dimension (mm)**	电量 **Electric (W)**
单排发热管	OFW-24	610 x 152 x 67	500
	OFW-30	762 x 152 x 67	650
	OFW-36	914 x 152 x 67	800
	OFW-42	1066 x 152 x 67	950
	OFW-48	1220 x 152 x 67	1100
	OFW-54	1372 x 152 x 67	1300
	OFW-60	1524 x 152 x 67	1500
单排发热管（有照明）	OFW-30L/E	762 x 250 x 67	650+15/7
	OFW-36L/E	914 x 250 x 67	800+15/9
	OFW-42L/E	1066 x 250 x 67	950+15/10
	OFW-48L/E	1220 x 250 x 67	1100+20/14
	OFW-54L/E	1372 x 250 x 67	1300+20/15
	OFW-60L/E	1524 x 250 x 67	1500+25/16
双排发热管（有照明）	OFW-30DL	762 x 400 x 67	1300+15
	OFW-36DL	914 x 400 x 67	1600+15
	OFW-42DL	1066 x 400 x 67	1900+15
	OFW-48DL	1220 x 400 x 67	2200+20
	OFW-54DL	1372 x 400 x 67	2600+20
	OFW-60DL	1524 x 400 x 67	3000+25

电压			
所有型号	220V/SPN	**配件** • C型支撑架 / 远程遥控	**照明** • 灯泡 (-L) • LED (-E)

Decorative
Heated Lamp - Deluxe
时尚保温灯-尊尚版


DE-A

DE-C


DE-B





尊尚版配备了45mm，8mm粗的坚固耐用伸缩线，其金属安装件让备餐区更显奢华大气。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (W)
灯罩（无边缘）	DE-A	Ø150 x (730-2490)	250
	DE-B	Ø150 x (730-2490)	250
	DE-C	Ø240 x (730-2490)	250

灯罩颜色可定制

电压			
所有型号	220V/SPN	灯罩颜色 • 黑色 (-B) • 红色 (-D) • 白色 (-W) • 古铜色 (-P)	• 电镀铬 (-C)

Decorative
Heated Lamp - Classic
时尚保温灯-经典版


DD-A (红色)


DD-B (蓝色)


DD-C (哑金色)


DD-D (黑色)


DD-E (光金色)


DD-F (古铜色)


DD-G (青铜色)


DD-H (不锈钢)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (W)
伸缩线	DD-A	Ø175 x (600-1500)	250
	DD-B	Ø175 x (600-1500)	250
	DD-C	Ø270 x (600-1500)	250
	DD-D	Ø290 x (600-1500)	250
	DD-E	Ø290 x (600-1500)	250
	DD-F	Ø240 x (600-1500)	250
	DD-G	Ø190 x (600-1500)	250
	DD-H	Ø190 x (600-1500)	250

伸缩线长度和灯罩颜色均可定制。

电压			
所有型号	220V/SPN	灯罩颜色 • 黑色 (-B) • 蓝色 (-N) • 红色 (-D) • 光金色(-G) • 不锈钢(-E)	• 古铜色 (-P) • 青铜色(-Q) • 银色(-S) • 玫瑰金(-K)

Commercial Mircowave & Chocolate Tempering Machine
商用微波炉&朱古力熔化炉



BM-3543CT



P18-LA

(左): P18-LA微波炉设有279个菜单，可调节500-1800W的10段微波火力来满足不同的烹饪需求。

(右): 本设备采用风热式系统，能精准并迅速达到指定温度，以提炼朱古力精华。





	型号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	容量 Capacity
微波炉	P18-LA	420 x 515 x 338	1.8	18L ; 325 x 305 x 165mm H
朱古力熔化炉	BM-3543CT	350 x 432 x 208	0.16	GN 1/3 x 2nos ; 4"H

电压		证书
所有型号	220V/SPN	进行中
BM-3543CT	温度范围 20-45°C	

Electric Heated Shelves
电热保温板



TS-688C-G



TS-800C-G



TSB-1204

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	台面开孔尺寸 Cut Out Size (mm)
微晶玻璃 S/S围边	TS-688C-G	369 x 369 x 75	0.2	352 x 352
	TS-800C-G	800 x 369 x 75	0.4	785 x 352
微晶玻璃	TS-688CX-G	340 x 340 x 75	0.2	343 x 343
	TS-800CX-G	768 x 340 x 75	0.4	771 x 343
	TS-16035-G	600 x 350 x 75	0.4	603 x 353
	TS-16050-G	600 x 500 x 75	0.4	603 x 503
	TS-18035-G	800 x 350 x 75	0.4	803 x 353
	TS-18050-G	800 x 500 x 75	0.6	803 x 503
	TS-25035-G	1000 x 350 x 75	0.6	1003 x 353
	TS-25050-G	1000 x 500 x 75	0.8	1003 x 503
	TS-26035-G	1200 x 350 x 75	1	1203 x 353
	TS-26050-G	1200 x 500 x 75	1	1203 x 503
	TS-28035-G	1600 x 350 x 75	0.8	1603 x 353
	TS-28050-G	1600 x 500 x 75	1.2	1603 x 503
	TS-36035-G	1800 x 350 x 75	1	1803 x 353
	TS-36050-G	1800 x 500 x 75	1.4	1803 x 503
仿石系列-400系列	TSB-0804	800 x 400 x 100	0.4	775 x 375
	TSB-1004	1000 x 400 x 100	0.6	975 x 375
	TSB-1204	1200 x 400 x 100	0.8	1175 x 375
	TSB-1504	1500 x 400 x 100	1	1475 x 375
	TSB-1804	1800 x 400 x 100	1.2	1775 x 375
仿石系列-500系列	TSB-0805	800 x 500 x 100	0.6	775 x 475
	TSB-1005	1000 x 500 x 100	0.8	975 x 475
	TSB-1205	1200 x 500 x 100	1	1175 x 475
	TSB-1505	1500 x 500 x 100	1.2	1475 x 475
	TSB-1805	1800 x 500 x 100	1.4	1775 x 475

电压		证书
所有型号	220V/SPN	进行中

科 能

WESTERN SERIES &

INDUCTION COOKERS

INTECH

西式炉具

电磁炉



INTECH INDUCTION COOKERS &HEAVY DUTY INDUCTION



无 火 烹 饪
FLAMELESS COOKING

现代化环保烹饪方式
A Modern Way Of Cooking Environmentally

电磁烹饪技术因其热效率高和低排放而被广泛应用于商业厨房。

Induction Cooker
电磁炉



TSR-678
(保温 / 加热)



TSI-688A



TSM-350BX



TSM-350B2-G



TSM-500B-G



TIM-350B

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	火力段数 Level of Power
嵌入式	TSR-678	340 x 340 x 90	220V/SPN	2.4	8
	TSI-688A	302 x 374 x 78	220V/SPN	2.4	8
	TSM-350B-G	369 x 369 x 100	220V/SPN	3.5	12
	TSM-350BX-G	340 x 340 x 100	220V/SPN	3.5	12
	TSM-500B-G	369 x 369 x 240	380V/TPN	5.0	12
	TSM-350B2-G	800 x 369 x 100	220V/SPN	3.5 x 2 =7	12
	TSM-350B2X-G	770 x 340 x 100	220V/SPN	3.5 x 2 =7	12
	TIM-350B	369 x 369 x 100	220V/SPN	3.5	9
	TIM-350BX	340 x 340 x 100	220V/SPN	3.5	9

台面开孔尺寸

TSR-678: 348 x 348mm
TSI-688A: 277 x 350mm
TSM-350B-G: 352 x 352mm
TSM-500B-G: 352 x 352mm
TSM-350B2-G: 783 x 352mm

其它
- X = 无不锈钢围边
- -G= 国产玻璃型号

证书

进行中



TSM-350T



TSM-500T-G



TSM-350T2-G



TIM-350T



TSW-350T



TSW-500T

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	火力段数 Level of Power
座台式	TSM-350T	350 x 410 x 117	220V/SPN	3.5	12
	TSM-500T-G	350 x 410 x 280	380V/TPN	5.0	12
	TSM-350T2-G	350 x 735 x 117	220V/SPN	3.5 x 2 =7	12
	TIM-350T	350 x 435 x 115	220V/SPN	3.5	10
锅型	TSW-350T	350 x 410 x 177	220V/SPN	3.5	12
	TSW-350B	369 x 369 x 177	220V/SPN	3.5	12
	TSW-500T	350 x 410 x 280	380V/TPN	5.0	12
	TSW-500B	369 x 369 x 235	380V/TPN	5.0	12

所有TSW系列均配备Φ360mm单柄锅1个。

台面开孔尺寸

TSW-350B: 352 x 352mm
TSW-500B: 352 x 352mm

- -G= 国产玻璃型号

证书

进行中

Induction
Soup Pot Stove
电磁汤炉



ISK-1-E25



ISP-1-E15





大功率使汤能快速沸腾。简洁的控制面板，让厨师轻松控制火力。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	汤桶尺寸 Soup Pot Size (mm)
矮汤炉	ISP-1-E15	600 x 700 x 500+200	16	Ø450 x 450 / Ø500 x 500
大汤煲炉	ISK-1-E25	900 x 1050 x 810+360	26	Ø700 x 700

	电压	IN	OUT	证书
ISK-1-E25	380V/TPN	DN15	DN40	进行中

Induction
Wok Range Series
电磁炒炉系列



ICW-1-E



ICW-2-E

所有电磁炒炉系列配备Ø16"曲面玻璃，适用于18-24"锅。
电热尾罅皆配备三段火力，可调节控制，满足不同的烹饪需求。





	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	锅围尺寸 Wok Size (mm)
炒炉	ICW-1-E	1200 x 1050 x 810+360	16+2 = 18	Ø18"
	ICW-2-E	2200 x 1050 x 810+360	(16+2) x 2 =36	
大炒炉	ICW-1B-E	1000 x 1150 x 810+360	26	Ø32"

	电压	IN	OUT	证书
所有型号	380V/TPN	DN15	DN40	进行中



INTECH
WESTERN LINE
850/700 SERIES



一体式组合炉烹饪概念

MODULAR COOKING/ SUITE CONCEPT

有限空间，无限“煮”意
Effective Live Cooking Showcase In A Classy Way

随着无国界融合菜肴的兴起，组合炉煮食概念以多功能烹饪的方式去迎合客户的需求。

Electric Hot Plate
电热平头炉



HBR-2C-E



HBR-4C-E





三档功率调节，热板火力精准掌控。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	热板尺寸 Hot Plate Size
双头	HBR-2C-E / HBR-2S-E	400 x 850 x 850+150	2.5x2=5	Ø7.5" / Ø9"
	RBR-2C-E / RBR-2S-E	400 x 700 x 850+150	2.5+2=4.5	
四头	HBR-4C-E / HBR-4S-E	800 x 850 x 850+150	2.5x4=10	Ø7.5" / Ø9"
	HBR-4O-E	800 x 850 x 850+150	2.5x4+5=15	
	RBR-4C-E / RBR-4S-E	800 x 700 x 850+150	(2.5+2)x2=9	
	RBR-4O-E	800 x 700 x 850+150	(2.5+2)x2+5=14	
六头	HBR-6C-E / HBR-6S-E	1200 x 850 x 850+150	2.5x6 =15	Ø7.5" / Ø9"
	HBR-6O-E	1200 x 850 x 850+150	2.5x6+5=20	
	RBR-6C-E / RBR-6S-E	1200 x 700 x 850+150	(2.5+2)x3=13.5	
	RBR-6O-E	1200 x 700 x 850+150	(2.5+2)x3+5=18.5	

	电压	配置选择	证书
-2	220V/SPN	C = 掩门柜 S = 开口柜 O = 电下焗炉 (220V/SPN/5kW)	进行中
其它	380V/TPN		

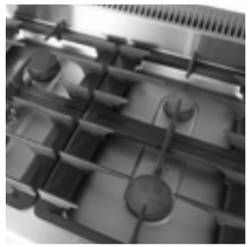
Western Cooking Range
西式平头炉



HBR-6



HBR-4





西式平头炉系列的一体式炉头底座设计，外形美观易于清洁。
带下焗炉的平头炉系列让您有更好的美食烹饪体验。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)
双头	HBR-2	400 x 850 x 850+150	5.5 +7 = 12.5	-
	RBR-2	400 x 700 x 850+150	5.5 +7 = 12.5	
四头	HBR-4	800 x 850 x 850+150	(5.5 + 7) x 2 = 25	-
	RBR-4	800 x 700 x 850+150	(5.5 + 7) x 2 = 25	
六头	HBR-6	1200 x 850 x 850+150	(5.5 + 7) x 3 = 37.5	-
	RBR-6	1200 x 700 x 850+150	(5.5 + 7) x 3 = 37.5	

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	配置选择	证书
所有型号	220V/SPN for oven	DN15	DN40	DN20	DN25	C = 掩门柜 S = 开口柜 O = 电下焗炉 (220V/SPN/5kW)	进行中 KGS

Induction Cooking Range
西式电磁平头炉



HIC-2C-E



HIC-4C-E





每个电磁炉头均配备重型强化玻璃面板及12段功率控制，实现更精准的火力调控。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)
双头	HIC-2C-E / HIC-2S-E	400 x 850 x 850+150	3.5x2=7
	RIC-2C-E / RIC-2S-E	400 x 700 x 850+150	3.5x2=7
四头	HIC-4C-E / HIC-4S-E	800 x 850 x 850+150	3.5 x 4 =14
	HIC-4O-E	800 x 850 x 850+150	3.5 x 4+5 =19
	RIC-4C-E / RIC-4S-E	800 x 700 x 850+150	3.5 x 4 =14
	RIC-4O-E	800 x 700 x 850+150	3.5 x 4 +5 =19

电压		配置选择	证书
2C / 2S	220V/SPN	C = 掩门柜 O = 电下焗炉 (220V/SPN/5kW)	进行中
其它	380V/TPN		

Gas Wok Range
西式燃气炒炉

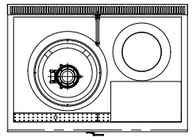




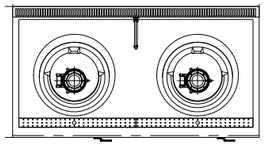
采用高阶规格的预混炉头燃烧系统，保证火力猛和运行噪音低于75分贝，适合用在前厨地方作小炒用。另有附设尾罅炒炉可供选择。



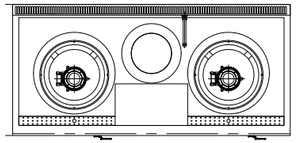
HCR-4



HCR-6



HCR-8



HCR-9

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)
不设尾罅	HCR-4	800 x 850 x 850+150	32	0.1
	HCR-8	1600 x 850 x 850+150	32x2=64	0.2
	RCR-4	800 x 700 x 850+150	32	0.1
	RCR-8	1600 x 700 x 850+150	32x2=64	0.2
附设尾罅	HCR-6	1200 x 850 x 850+150	32	2.1
	HCR-9	1800 x 850 x 850+150	32x2=64	2.2

	电压	IN	OUT	IN LPG / Natural Gas	IN Town Gas	证书
单头	220V/SPN	DN15	DN25	DN25	DN25	CE 进行中 KGS
双头	220V/SPN	DN15	DN40	DN25	DN25	

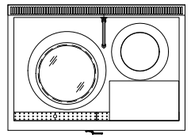
Induction Wok Range
西式电磁炒炉



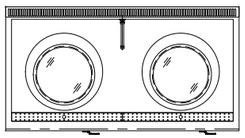

采用直径16"弧形微晶玻璃，适用于18"-24"炒锅。



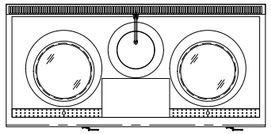
HIW-4-E15



HIW-6-E15



HIW-8-E15

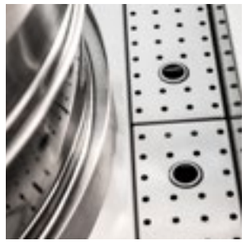


HIW-9-E15

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)
不设尾罐	HIW-4-E15	800 x 850 x 850+150	16
	HIW-8-E15	1600 x 850 x 850+150	16x2=32
	RIW-4-E15	800 x 700 x 850+150	16
	RIW-8-E15	1600 x 700 x 850+150	16x2=32
附设尾罐	HIW-6-E15	1200 x 850 x 850+150	16+2=18
	HIW-9-E15	1800 x 850 x 850+150	16x2+2=34

	电压	IN	OUT	证书
所有型号	380V/TPN	DN15	DN25	进行中

Dimsum Steamer
西式蒸炉




水胆采用揭盖式设计，令设备保养及清洁更简易。



HCS-4

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	热负荷 Gas (kW)
燃气款	HCS-4	800 x 850 x 850+150	0.025	25
	RCS-4	800 x 700 x 850+150	0.025	
电热款	HCS-4C-E	800 x 850 x 850+150	27	-
	RCS-4C-E	800 x 700 x 850+150	27	

可选配件：不锈钢四星板、点心水脚、全套蒸笼盆、活动肠粉盆（单头/双头）。

	电压	IN	OUT	IN LPG/Natural Gas	IN Town Gas	证书（燃气型号）
燃气型号	220V/SPN	DN15	DN25	DN20	DN20	进行中 KGS
电热型号	380V/TPN	DN15	DN25	N/A	N/A	

Noodle Boiler
西式煮面炉



所有煮面炉采用溢流槽设计，在煮面时可去除浮面的淀粉。



HPC-2M-E
（自动升降）

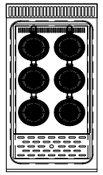


RPC-2C-E

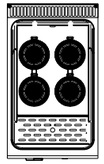


HPC-4

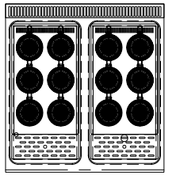
扫码观看
自动升降煮面炉视频



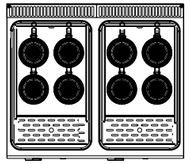
HPC-2



RPC-2



HPC-4



RPC-4

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	热负荷 Gas (kW)	煮面茜数量 No. of Noodle Strainers
单缸	HPC-2	400 x 850 x 850+150	0.025	10	6
	RPC-2	400 x 700 x 850+150	0.025	8	4
	HPC-2C-E	400 x 850 x 850+150	9	-	6
	HPC-2M-E	570 x 850 x 850+150	9	-	6
	RPC-2C-E	400 x 700 x 850+150	7.5	-	4
	RPC-2M-E	570 x 700 x 850+150	7.5	-	4
双缸	HPC-4	800 x 850 x 850+150	0.05	20	12
	RPC-4	800 x 700 x 850+150	0.05	16	8
	HPC-4C-E	800 x 850 x 850+150	18	-	12
	RPC-4C-E	800 x 700 x 850+150	15	-	8

所有型号的西式煮面炉可定做成自动升降煮面炉。

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书
电热型号	380V/TPN	DN15	DN20	N/A	N/A	进行中 KGS
燃气型号	220V/SPN	DN15	DN20	DN20	DN20	

Pasta Cooker
西式意粉炉



煮面炉和意粉炉的隐藏进水功能设计，令外形更美观。

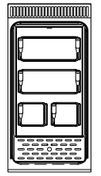




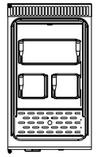
HSC-2C-E



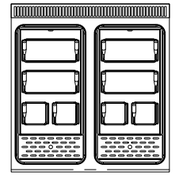
HSC-4C-E



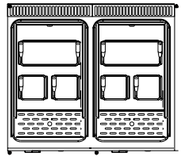
HSC-2



RSC-2



HSC-4



RSC-4

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	热负荷 Gas (kW)	意粉茜数量 No. of Pasta Strainers 1/3	1/6
单缸	HSC-2	400 x 850 x 850+150	0.025	10	2	2
	RSC-2	400 x 700 x 850+150	0.025	8	1	2
	HSC-2C-E	400 x 850 x 850+150	9	-	2	2
	RSC-2C-E	400 x 700 x 850+150	7.5	-	1	2
双缸	HSC-4	800 x 850 x 850+150	0.05	20	4	4
	RSC-4	800 x 700 x 850+150	0.05	16	2	4
	HSC-4C-E	800 x 850 x 850+150	18	-	4	4
	RSC-4C-E	800 x 700 x 850+150	15	-	2	4

	电压	IN↓	OUT↓	IN↓ LPG / Natural	IN↓ Town Gas	证书
电热型号	380V/TPN	DN15	DN20	N/A	N/A	进行中 KGS
燃气型号	220V/SPN	DN15	DN20	DN20	DN20	

Griddle Station
西式扒炉



RHG-4O-E / HHG-4O-E



HGG-4



RFG-4S-E / HFG-4S-E

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)
燃气款	HGG-2 / HFG-2	400 x 850 x 850+150	7	-
	HGG-3 / HFG-3	600 x 850 x 850+150	10	-
	HGG-4 / HFG-4 / HHG-4	800 x 850 x 850+150	14	-
	HGG-6 / HFG-6 / HHG-6	1200 x 850 x 850+150	21	-
	RGG-2 / RFG-2 / RHG-2	400 x 700 x 850+150	6	-
	RGG-3 / RFG-3 / RHG-3	600 x 700 x 850+150	10	-
	RGG-4 / RFG-4 / RHG-4	800 x 700 x 850+150	12	-
	RGG-6 / RFG-6 / RHG-6	1200 x 700 x 850+150	18	-
电热款[1]	HGG-2C-E / HFG-2C-E	400 x 850 x 850+150	-	6
	HGG-3C-E / HFG-3C-E	600 x 850 x 850+150	-	9
	HGG-4C-E / HFG-4C-E / HHG-4C-E	800 x 850 x 850+150	-	9
	HGG-6C-E / HFG-6C-E / HHG-6C-E	1200 x 850 x 850+150	-	18
	RGG-2C-E / RFG-2C-E	400 x 700 x 850+150	-	5
	RGG-3C-E / RFG-3C-E	600 x 700 x 850+150	-	7.5
	RGG-4C-E / RFG-4C-E / RHG-4C-E	800 x 700 x 850+150	-	7.5
	RGG-6C-E / RFG-6C-E / RHG-6C-E	1200 x 700 x 850+150	-	15

[1]C : 可替换为 C / S / O

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	扒炉配置	配置选择	证书(燃气型号)
燃气型号	220V/SPN for oven	DN20	DN20	HGG / RGG = 全平扒炉	C = 掩门柜	进行中 KGS
2C / 2S	220V/SPN	N/A	N/A	HFG / RFG = 全坑扒炉	S = 开口柜	
其它	380V/TPN	N/A	N/A	HHG / RHG = 1/3 坑扒; 2/3 平扒炉	O = 电下焗炉(4及4以上的型号) (220V/SPN/5kW)	

Deep Fryer
西式炸炉



HDF-2CL-E
(自动升降)



HDF-3C-E
(2个迷你炸篮连活动放油车)



HDF-4C-E





(左) : 活动放油车适用于HDF-3C-E。

(右) : 得益于高功率发热线和智能控制系统，我们的炸炉可精准控温烹饪批量食材。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)	油缸容量 Oil Tank Capacity (L)
单缸单筛	HDF-2	400 x 850 x 850+150	12	0.025	28
	HDF-2C-E	400 x 850 x 850+150	-	12	18
	RDF-2C-E	400 x 700 x 850+150	-	9	9
单缸双筛 (连活动放油车)	HDF-3C-E	550 x 850 x 850+150	-	9	20
双缸双筛	HDF-4	800 x 850 x 850+150	24	0.05	28 x 2
	RDF-4	800 x 700 x 850+150	20	0.05	18 x 2
	HDF-4C-E	800 x 850 x 850+150	-	12 x 2=24	18 x 2
	RDF-4C-E	800 x 700 x 850+150	-	9 x 2 =18	9 x 2
自动升降	HDF-2CL-E	450 x 850 x 850+150	-	12	18
	HDF-4CL-E	900 x 850 x 850+150	-	12 x 2=24	18 x 2
	RDF-2CL-E	400 x 700 x 850+150	-	9	9
	RDF-4CL-E	800 x 700 x 850+150	-	9 x 2 =18	9 x 2

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书(燃气型号)
燃气型号	220V/SPN	DN20	DN20	进行中 KGS
电热型号	380V/TPN	N/A	N/A	

Char Broiler w/ Skewers
西式/巴西烧烤炉



HCB-4



HCB-4C-E



HCB-4C2
(巴西烧烤炉)

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)
400mm 烤架	HCB-2	400 x 850 x 850+150	9	-
	RCB-2	400 x 700 x 850+150	7	-
	HCB-2C-E	400 x 850 x 850+150	-	6.6
	RCB-2C-E	400x 700 x 850+150	-	4.8
800mm 烤架	HCB-4	800 x 850 x 850+150	18	-
	RCB-4	800 x 700 x 850+150	14	-
	HCB-4C-E	800 x 850 x 850+150	-	13.2
	RCB-4C-E	800 x 700 x 850+150	-	9.6
9支烤叉	HCB-4C2	800 x 850 x 850+150	14	0.12
	HCB-4C2-E	800 x 850 x 850+150	-	15+0.12=15.12
13支烤叉	HCB-6C2	1200 x 850 x 850+150	21	0.12
	HCB-6C2-E	1200 x 850 x 850+150	-	22.5+0.12=22.62
17支烤叉	HCB-8C2	1600 x 850 x 850+150	28	0.12
	HCB-8C2-E	1600 x 850 x 850+150	-	30+0.12=30.12

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	证书(燃气型号)
燃气型号	220V/SPN	DN20	DN20	进行中 KGS
电热型号	380V/TPN	N/A	N/A	

French Top
西式热板炉



HFT-4





热板炉中心采用8"炉头，用于高温烹饪，
中心炉头周边亦可放置器皿用于保温。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)
燃气款	HFT-4	800 x 850 x 850+150	7	-
	RFT-4	800 x 700 x 850+150		-

	电压	IN↓ LPG / Natural Gas	IN↓ Town Gas	配置选择	证书
燃气型号	220V/SPN for oven	DN20	DN20	C = 掩门柜 S = 开口柜 O = 电下焗炉 (220V/SPN/5kW)	进行中 KGS

Tilting Bratt Pan
可倾式炒锅



HTC-P150A



HTC-P150A-E





（左）：采用三相电机，复合不锈钢锅体可倾斜>90度，方便操作。

（右）：配有自动复位和超温保护等多种安全保护装置。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)	容量 Pan Capacity (L)
燃气款	HTC-P080A	1250 x 980 x 1000	14	0.2	80
	HTC-P120A	1250 x 980 x 1000	14	0.2	120
	HTC-P150A	1500 x 980 x 1000	21	0.2	150
电热款	HTC-P080A-E	1250 x 980 x 1000	-	9	80
	HTC-P120A-E	1250 x 980 x 1000	-	9	120
	HTC-P150A-E	1500 x 980 x 1000	-	15	150

	电压	IN	OUT	LPG / IN Natural Gas	IN Town Gas	证书
电热型号	380V/TPN	DN15	DN20	N/A	N/A	进行中 KGS
燃气型号	380V/TPN	DN15	DN20	DN20	DN20	

Tilting Kettle
可倾式汤锅



HTS-P150A



HTS-P150A-E





(左)：所有可倾式汤锅配置2/3桶位蒸汽发生室的三层夹层锅体，对食物间接加热，锁住营养。

（右）：配有超压保护装置，实时监控运行状态，高压自动排气，全方位保障安全。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	热负荷 Gas (kW)	电量 Electric (kW)	容量 Kettle Capacity (L)
燃气款	HTS-P100A	1250 x 930 x 1000	21	0.2	100
	HTS-P150A	1250 x 930 x 1120	28	0.2	150
	HTS-P200A	1350 x 1040 x 1120	28	0.2	200
	HTS-P300A	1450 x 1150 x 1220	42	0.2	300
电热款	HTS-P100A-E	1250 x 930 x 1000	-	15	100
	HTS-P150A-E	1250 x 930 x 1120	-	18	150
	HTS-P200A-E	1350 x 1040 x 1120	-	24	200
	HTS-P300A-E	1450 x 1150 x 1220	-	36	300

	电压	IN	OUT	LPG / IN Natural Gas	IN Town Gas	证书
电热型号	380V/TPN	DN15	DN20	N/A	N/A	进行中 KGS
燃气型号	380V/TPN	DN15	DN20	DN20	DN20	

Bain Marie Station
电热保温汤池



HBM-2C-E



HBM-4C-E





3档功率调节，以满足不同保温需求。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	GN盘尺寸及数量 GN Size & Qty
单缸	HBM-2C-E	400 x 850 x 850+150	2	GN 1/1 ; 1
	RBM-2C-E	400 x 700 x 850+150		
双缸	HBM-4C-E	800 x 850 x 850+150	2 x 2 = 4	GN 1/1 ; 2
	RBM-4C-E	800 x 700 x 850+150		

	电压	IN	OUT	
所有型号	220V/SPN	DN15	DN20	**电子款配件** • BM-101: 3个1/3 GN盘 (6”H) 及盖 • BM-102: 汤桶架及2个7Qt汤桶及盖 • BM-103: 煮面架及4个煮面茜 • BM-104: 2个 (9格) 关东煮 • BM-105: 点心蒸板

Neutral Table / Sink Cabinet & Salamander
工作台柜/单星盆台柜/电热面火炉



SLM-650



HST-2C-0



HST-2S-0





(左): SLM-650面火炉设有7档功率可调，厨师可自由调教两个独立受温区的火力。

(右): 所有HSS系列的星盆边角圆弧位设计，符合卫生标准，用户可根据室内设计选择不同的龙头。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	加热区域 Heating Zone (mm)
掩门柜	HST-2C-0	400 x 850 x 850+150	-	-
	RST-2C-0	400 x 700 x 850+150		
开口柜	HST-2S-0	400 x 850 x 850+150	-	-
	RST-2S-0	400 x 700 x 850+150		
星盆台柜	HSS-2C-0[1]	400 x 850 x 850+150	-	-
	RSS-2C-0[1]	400 x 700 x 850+150		
电热面火炉	SLM-650	650 x 510 x 467	220V/SPN/4.6	590 x 330

[1]星盆尺寸: 375 x 320 x 170mm H

	IN	OUT	配置选择	证书
星盆台柜	DN15	DN40	C = 掩门柜 S = 开口柜	进行中



雪宝

REFRIGERATION SOLUTIONS

CRYSTAL ICE

制冷解决方案



CRYSTAL ICE REFRIGERATION SERIES



烤鸭风干新纪元
NEW ERA FOR DUCK DEHYDRATION

精准和卫生的解决方案
Precise And Hygienic Solution

干鸭柜一机两用，兼备冷藏储存和抽湿功能，是制作脆皮鸭的最佳选择。

Upright Refrigerator / Freezer
高身冷藏及冷冻柜



UR3L-S / UR3L-D



UR2M-S / UR2M-D
UR2L-S / UR2L-D



UR4M-S / UR4M-D
UR4L-S / UR4L-D

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevl-ings	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)	可放GN 2/1盘数量 QTY (GN 2/1 Pan)
不锈钢门 -5~ +15°C	UR2M-S / UR2M-D	740 x 830 x 2015	2	3	560	1/4	4
	UR2M-F1-S[1] / UR2M-F1-D[1]	740 x 830 x 2015	1	3	560	1/4	4
	UR4M-S / UR4M-D	1370 x 830 x 2015	4	6	1156	7/16	8
	UR4M-F2-S[1] / UR4M-F2-D[1]	1370 x 830 x 2015	2	6	1156	7/16	8
玻璃门 0~ +15°C	UR2H-G1-S / UR2H-G1-D	740 x 830 x 2015	1	3	560	1/4	4
	UR4H-G2-S / UR4H-G2-D	1370 x 830 x 2015	2	6	1156	7/16	8
不锈钢门 -22~ +5°C	UR2L-S / UR2L-D	740 x 830 x 2015	2	3	560	3/4	4
	UR2L-F1-S[1] / UR2L-D[1]	740 x 830 x 2015	1	3	560	3/4	4
	UR3L-S / UR-3L-D	1370 x 830 x 2015	3	3	1156	7/8	4
	UR4L-S / UR4L-D	1370 x 830 x 2015	4	6	1156	7/8	8
	UR4L-F2-S[1] / UR4L-F2-D[1]	1370 x 830 x 2015	2	6	1156	7/8	8

[1] 高身不锈钢门

电压		选项
所有型号	220V/SPN	-S = 至尊级，304不锈钢 -D = 耐用级，430不锈钢 制冷剂: R134a / R404A / R290

Prep Counter
平台三文治冷藏柜



SR12H0-S / SR12H0-D



SR22H0-S / SR22H0-D



SR1575H0-S /SR1575H0-D

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevl-ings	可放GN盘尺寸及数量 GN Pan Size & Qty	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
600mm - GN1/1 至尊级=-5~ +15°C 耐用级=0~ 15°C	SR12H0-S / SR12H0-D	1300 x 650 x 860	2	2	GN1/6; 6	290	1/4
	SR13H0-S / SR13H0-D	1750 x 650 x 860	3	3	GN1/6; 9	431	1/4
750mm - GN2/1 至尊级=-5~ +15°C 耐用级=0~ 15°C	SR1575H0-S / SR1575H0-D	1450 x 750 x 860	2	2	GN1/3; 7	402	1/4
	SR22H0-S / SR22H0-D	1700 x 750 x 860	2	2	GN1/3; 9	490	1/4

电压		选项
所有型号	220V/SPN	-S = 至尊级，304不锈钢 -D = 耐用级，430不锈钢 制冷剂: R134a / R404A / R290

Counter Top Refrigerator
平台冷藏柜



WR11M0-S / WR11M0-D



WR12M0-S / WR12M0-D



WR13M0-S / WR13M0-D



WR11M3-S / WR11M3-D



WR12M3-S / WR12M3-D



WR13M6-S / WR13M6-D

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevl-ings	抽屉 No. of Drawers	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
650mm - GN1/1 至尊级=-5~ +15°C 耐用级=-5~ 15°C	WR11M0-S / WR11M0-D	850 x 650 x 860	1	1	0	150	1/4
	WR12M0-S / WR12M0-D	1300 x 650 x 860	2	2	0	290	1/4
	WR13M0-S / WR13M0-D	1750 x 650 x 860	3	3	0	431	1/4
	WR11M3-S / WR11M3-D	850 x 650 x 860	0	0	3	150	1/4
	WR12M3-S / WR12M3-D	1300 x 650 x 860	1	1	3	290	1/4
	WR12M6-S / WR12M6-D	1300 x 650 x 860	0	0	6	290	1/4
	WR13M3-S / WR13M3-D	1750 x 650 x 860	2	2	3	431	1/4
	WR13M6-S / WR13M6-D	1750 x 650 x 860	1	1	6	431	1/4
	WR13M9-S / WR13M9-D	1750 x 650 x 860	0	0	9	431	1/4



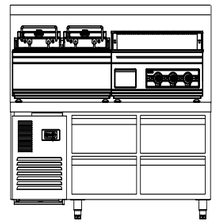


采用易拆式压缩机设计，便于维修。抽屉路轨带锁功能，可防止GN盘滑落。

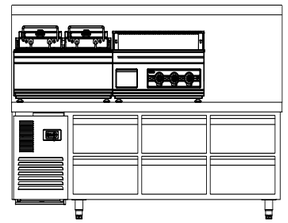


WR22M0-S / WR22M0-D

台下抽屉式冷藏柜



WU10M4-S



WU10M6-S

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevl-ings	抽屉 No. of Drawers	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
750mm - GN2/1 至尊级=-5~ +15°C 耐用级=-5~ 15°C	WR21M0-S / WR21M0-D	1050 x 750 x 860	1	1	0	274	1/4
	WR22M0-S / WR22M0-D	1700 x 750 x 860	2	2	0	490	1/4
	WR23M0-S / WR23M0-D	2350 x 750 x 860	3	3	0	796	7/16
	WR1575M0-S / WR1575M0-D	1450 x 750 x 860	2	2	0	402	1/4
台下抽屉式冷藏柜 至尊级=-5~ +15°C	WU10M4-S	1320 x 750 x (600+415)	0	0	4	195	1/4
	WU10M6-S	1775 x 750 x (600+415)	0	0	6	305	1/4

所有型号均可定做为-22°C抽屉式冷冻柜

	电压	选项
所有型号	220V/SPN	-S = 至尊级，304不锈钢 -D = 耐用级，430不锈钢 制冷剂: R134a / R404A / R290

Gastronorm Roll-ins
高身推入式雪柜



UR1M-R-S / UR1L-R-S



UR2M-R-S / UR2L-R-S

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevl-ings	可放GN盘尺寸及数量 GN Pan Size & Qty	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
冷藏柜 -5~ +15°C	UR1M-R-S	920 x 1065 x 2350	1	0	GN1/1; 32	1269	1/2
	UR2M-R-S	1780 x 1065 x 2350	2	0	GN1/1; 64	2730	1
冷冻柜 -22~ +5°C	UR1L-R-S	920 x 1065 x 2350	1	0	GN1/1; 32	1269	1
	UR2L-R-S	1780 x 1065 x 2350	2	0	GN1/1; 64	2730	1-1/2

	电压
所有型号	220V/SPN

Speciality Fridge
特式用途雪柜



UR1M-TC-S



URT2M-Y1-S



暗管冷冻式制冷，全铜管制冷系统，配备透明胶盆，可用来储存和保鲜鱼类、海鲜水产品。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	配置 Configuration	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
解冻柜 0~ +8°C	UR1M-TC-S	950 x 830 x 2015	1	承网 x3nos	550	7/16
鱼类冷藏柜 -5~ +5°C	URT2M-Y1-S	740 x 780 x 2015	1	聚碳酸酯GN2/1盘 x7nos	596	1/3

	电压
所有型号	220V/SPN

Duck Dehydrator
高身冷藏抽湿柜(干鸭柜)



UR-1D-R-S



UR-1D-S



UR-2D-S





设备分成4段控温控湿阶段，可根据所需时间提前设定完成抽湿工作。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	放鸭数量 Duck Capacity	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
高身款 +4 ~ +16℃	UR-1D-S	740 x 830 x 2015	1	8	578	3/4
	UR-2D-S	1370 x 830 x 2015	2	20	1160	7/8
推入式 +4~ +16℃	UR-1D-R-S	920 x 1065 x 2350	1	18	1120	1.5
	UR-2D-R-S	1780 x 1065 x 2350	2	38	2385	2

	电压	备注
UR-2D-R-S	380V/TPN	环境温度：＜32˚C, 湿度<70%
其它	220V/SPN	

Ice Machine
制冰机



SL-70A



SL--100A / SL--200A





CTF--701A / CTF--1201A



为方便操作，用户可通过控制面板了解设备的运行状态，并可随意调节冰块的厚度。

CTM--453A / CTM--603A / CTM--1003A

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电量 Electric (kW)	储冰量 Storage Capacity (lbs)	制冰量(磅/24小时) Ice Volume (lbs/24hrs)
台下式 - 方冰 22x22x22mm	SL-70A	430 x 530 x 770	0.36	26	70
	SL--100A	500 x 590 x 800	0.4	66	132
	SL--200A	660 x 670 x 1050	0.6	99	220
分体式 - 方冰 22x22x22mm	CTM--453A	560 x 830 x 1580	0.8	396	418
	CTM--603A	760 x 830 x 1650	1.2	396	550
	CTM--750A	760 x 830 x 1600	1.2	396	750
	CTM--1003A	760 x 830 x 1800	1.8	550	1100
分体式 - 雪花冰	CTF--701A	560 x 830 x 1650	1.2	396	705
	CTF--1201A	760 x 830 x 1890	2.0	616	1210

	电压	备注
所有型号	220V/SPN	供水温度：10˚C 环境温度: 21˚C





高级酒柜定制方案
WINE CELLAR CUSTOMIZATION

定制酒柜 彰显品位
Fill in your wine with stunning outlook

雪宝牌酒柜可根据客户要求进行个性化定制，包括尺寸、外观、酒架类型均可定做。

Customized Wine Cellar 定制酒柜





标准配置 Standard Construction

- PU隔冷层 提高隔冷效率。
- 风冷式冷冻系统，可在室温环境26°C，湿度<70%下正常运作。
- 湿度控制于60%-70%之间，防止木塞干涸收缩而令空气进入酒瓶内 。
- 采用静音压缩机和R290雪种。
- 视酒品类别及要求而特别调节柜内温度 ，可储存不同种类的红酒或者白酒。
- 备有门锁。
- 自动化水设计。

柜身 Body

- 不锈钢背板，三面玻璃或全玻璃
- Low-E 玻璃或者高清玻璃

酒架 Wine Rack

- 酒架有抽屉式，直式，横式3种。
- 可按客户要求定做。

选项 Options

- 可根据搭配需要，选配色钢，4种拉丝，镜面等不锈钢面板。
- 隐藏式或可见式门把手。
- 可调节柜温来储存红酒/白酒。
- 所有可见折弯边刨V槽处理。
- 分体式机组。
- 人脸及指纹门锁。
- 可通过APP实时监控酒柜运行状态的物联网系统。

Bottle Cooler & Wall mounted Refrigerator 酒吧饮品柜 & 挂墙雪柜



BC-1B-S



BC-2-G



BC-3B-S



MR1545H-S



备有多种色钢门框供选择，
满足不同室内的设计需求。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevlings	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
前水吧 +4~ +12°C	BC-1-G/S	600 x 520 x 810	1	2	125	1/5
	BC-2-G/S	900 x 520 x 810	2	2	201	1/5
	BC-3-G/S	1350 x 520 x 810	3	2	303	1/5
后水吧 +4~ +12°C	BC-1B-G/S	600 x 520 x 900	1	2	145	1/5
	BC-2B-G/S	900 x 520 x 900	2	2	233	1/5
	BC-3B-G/S	1350 x 520 x 900	3	2	353	1/5
挂墙雪柜 +4~ +12°C	MR1345H-S	1350 x 450 x 610	2	1	168	1/4
	MR1545H-S	1500 x 450 x 610	2	1	190	1/4
	MR1845H-S	1800 x 450 x 610	2	1	245	1/4

	电压	备注
所有型号	220V/SPN	环境温度: < 26°C, 湿度<70%

Built-in Cold Plate & Salad Refrigerated Well
嵌入式防石冻板 & 沙律配料冷藏箱



BIB-10-S / BIB-12-S/
BIB-15-S / BIB-18-S



BIW-50-S



BC-UH11-S



SW-4



SW-7

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	GN盘 尺寸及数量 GN Pan Size & Qty	承网 No. of Shevlings	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
展示柜 +4~ +12°C	BC-UH11-S	650 x 680 x 1915	-	550 x 600mm ; 5nos	380	1/5
冻板 嵌入式防石冻板= +5~ -5°C 嵌入式炒雪糕冻板= -22~ -18°C	BIB-10-S	1050 x 650 x 75	-	-	-	1/3
	BIB-12-S	1250 x 650 x75	-	-	-	7/16
	BIB-15-S	1550 x 650 x 75	-	-	-	7/16
	BIB-18-S	1850 x 650 x 75	-	-	-	7/16
	BIW-50-S	500 x 500 x 115	-	-	-	5/8
沙律配料冷藏箱 +4~ +8°C	SW-4	980 x 375 x 240	GN1/3 ; 4	-	33	1/4
	SW-7	1510 x 375 x 240	GN1/3 ; 7	-	57	1/4
	SW-9	1860 x 375 x 240	GN1/3 ; 9	-	73	1/4

电压	备注
所有型号 220V/SPN	环境温度: < 26°C, 湿度<70%

Cake / Dessert Display Case
蛋糕甜品展示柜



SC-1275-0-S1



SC-1275-4-S1



SC-1875-3-S1



CC-0975-0-S1

(左):配备双层釉面玻璃的展示柜,能有效防止玻璃表面凝结水雾。

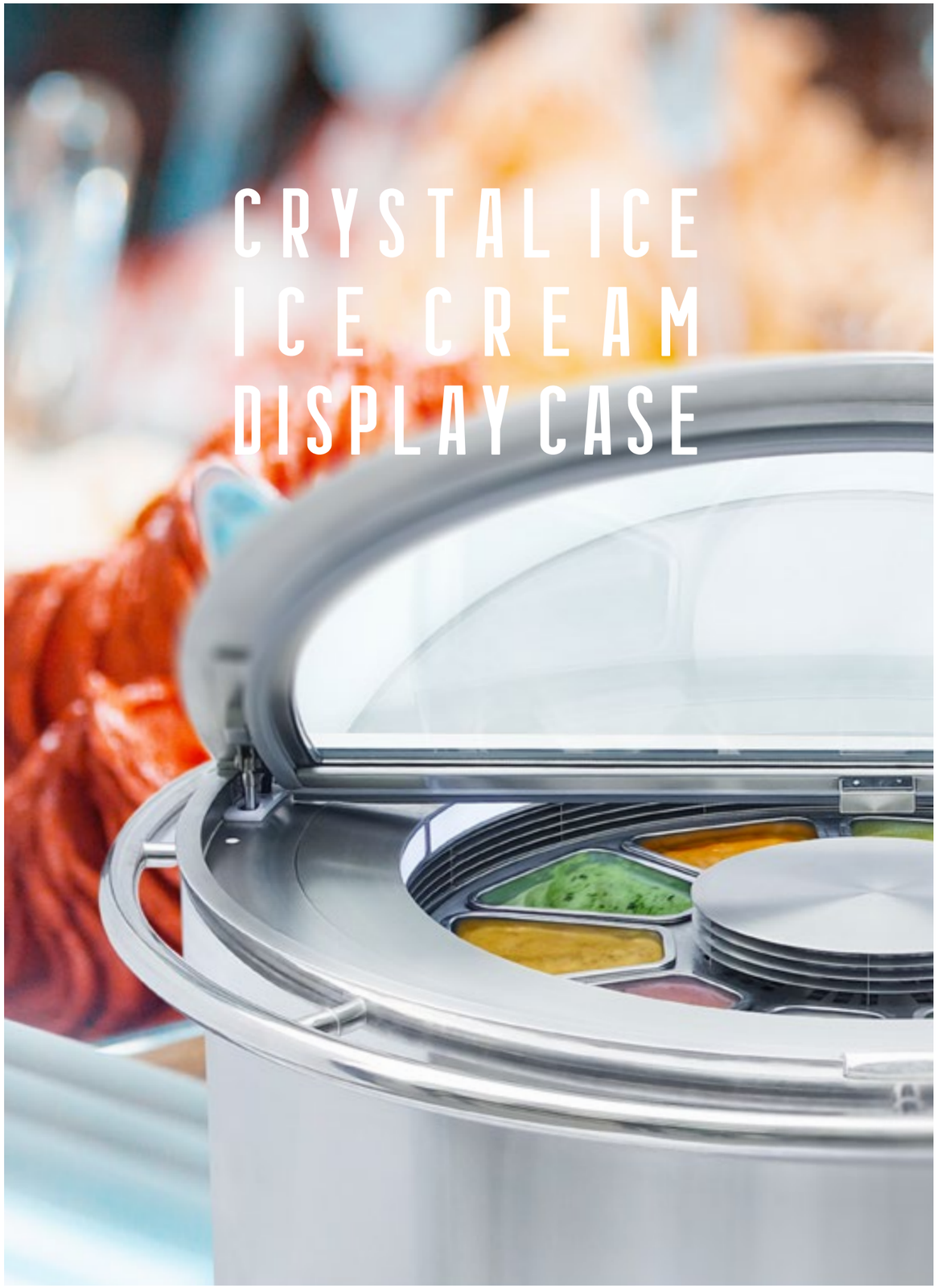
(右):抽屉式设计。





	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	门 No. of Doors	承网 No. of Shevlings	抽屉 No. of Drawers	容量 Capacity (L)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)
直式趟门 +2~ +4°C	SC-1275-0-S1	1200 x 750 x 1200	2	2	0	440	7/16
	SC-1575-0-S1	1500 x 750 x 1200	2	2	0	560	7/16
	SC-1875-0-S1	1800 x 750 x 1200	2	2	0	680	7/16
抽屉式 +2~ +4°C	SC-1275-4-S1	1200 x 750 x 1200	0	0	4	505	7/16
	SC-1575-4-S1	1500 x 750 x 1200	0	0	4	640	7/16
	SC-1875-6-S1	1800 x 750 x 1200	0	0	6	780	7/16
混合式 +2~ +4°C	SC-1275-2-S1	1200 x 750 x 1200	2	0	2	490	7/16
	SC-1575-2-S1	1500 x 750 x 1200	2	0	2	625	7/16
	SC-1875-3-S1	1800 x 750 x 1200	2	0	3	755	7/16
朱古力展示柜 +16~ +18°C	CC-0975-0-S1	900 x 750 x 1200	1	2	0	325	1/5
	CC-1275-0-S1	1200 x 750 x 1200	2	2	0	440	1/5

电压	备注
所有型号 220V/SPN	环境温度: < 26°C, 湿度<70%



Ice cream Display Case
冰淇淋展示柜



RRD-150-S1



BIO-V51-S3



BIO-H73-S3





(左)：可选择嵌入式/座地式设计，以配合现场环境需要。

(右)：自动旋转功能，外观夺目，展示效果出众。

	编号 Code	尺寸 Dimension (mm)	台面开孔尺寸 Cut Out Size (mm)	冷冻功率 Cooling Rate (HP)	容量 Capacity (L)
掀盖嵌入 直式 +5 ~ -22°C	BIO-V51-S3	525 x 770 x 720	510 x 760	1/5	68
掀盖嵌入 横式 +5 ~ -22°C	BIO-H73-S3	745 x 545 x 720	735 x 535	1/5	68
圆形 旋转式 -18 ~ -26°C	RRD-150-S1	1500 x 1500 x 900	-	7/8	5 x 10个冰淇淋盆

	电压	IN	OUT	备注
掀盖式	220V/SPN	N/A	DN15	环境温度：< 26°C, 湿度<70%
旋转式	220V/SPN	DN15	DN40	



捷 宝

BEVERAGE
SOLUTIONS

WATER
BOILER

INSTANT-MATE

饮品解决方案



CLASSIC BOILERS & TOWER TAP DISPENDSER



MODERN HOT WATER DISPENSER

吧台区的亮点
Highlights on Front of House

为节省台面空间，我们推出体积小的台下式饮水器供选择。

Instantaneous Water Boiler 高速电开水器－经典版



WM-12



WM-30



WM-35-1



WM-60-1 / WM-80-1



WM-60F-1 / WM-80F-1



WM-100-1 / WM-180-1 / WM-200-1

	型号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	额定制水量 Water Output (L)
通用款	WM-12	212 x 312 x 430	220V/SPN	1	15
	WM-30	300 x 282 x 470	220V/SPN	1.5	20
	WM-35-1	220 x 438 x 490	220V/SPN	2	30
	WM-60-1	345 x 355 x 675	220V/SPN	2.85	55
	WM-80-1	345 x 355 x 675	380V/TPN	6	90
吧台款	WM-60F-1	220 x 480 x 675	220V/SPN	2.85	45
	WM-80F-1	220 x 480 x 675	380V/TPN	6	80
大容量款	WM-100-1	510 x 440 x 950	380V/TPN	9	180
	WM-180-1	510 x 440 x 950	380V/TPN	15	200
	WM-200-1	510 x 440 x 950	380V/TPN	18	240

*额定制水量在入水水压2kg/cm²，入水水温29-30°C，出水水温94°C，环境温度17-28°C条件下所测。

	IN↓	OUT↓	证书
所有型号	DN15	DN15	进行中 SANITATION NSF/ANSI 4

Tower Tap Dispenser 台下式饮水器



WM-32UHC



WM-32UHCS-A



WM-35UH



WM-35UHC



WM-35UHW

	型号 Code	台下机体尺寸 Tank Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	额定制水量 Water Output (L/Hr) 92-97°C	10°C	过滤水	气泡水
开水	WM-35UH	320 x 235 x 490	220V/SPN	2	27	-	-	-
开水+冰水 (低音款)	WM-32UHC	320 x 465 x 340	220V/SPN	1+0.4 =1.4	15	20.5	-	-
开水+冰水	WM-35UHC	500 x 544 x 417	220V/SPN	2.2+0.5 =2.7	29	20	-	-
开水+过滤水	WM-35UHW	320 x 345 x 490	220V/SPN	2	27	-	156	-
开水+冰水+ 气泡水	WM-32UHCS-A	485 x 500 x 420	220V/SPN	1+0.2 =1.2	18	22.5	-	20

选项

1. 龙头加长管（φ55x107mm H）作为加高款龙头（标准龙头出水口高度是160mm H）；
2. 0.2精度过滤器；
3. 龙头颜色可电镀（定制款）：玫瑰金/黑金。

	IN↓	OUT↓	证书
所有型号	DN15	DN15	进行中 SANITATION NSF/ANSI 4



经 典 重 现
C L A S S I C
R E W I N D

提供高品质开水的必选设备
Key To High Quality Water Preparation

我们确保出水温度达至92°C+的无菌状态，随时安心饮用。

Instantaneous Water Boiler
IWB Series
高速电开水器－复刻版



IWB-35



IWB-60 / IWB-80



IWB-60F / IWB-80F



IWB-100 / IWB-180 / IWB-200

	型号 Code	尺寸 Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	额定制水量 Water Output (L)
通用款	IWB-35	212 x 366 x 471	220V/SPN	2	30
	IWB-60	340 x 350 x 650	220V/SPN	2.85	55
	IWB-80	340 x 350 x 650	380V/TPN	6	93
吧台款	IWB-60F	220 x 485 x 650	220V/SPN	2.85	45
	IWB-80F	220 x 485 x 650	380V/TPN	6	84
大容量款	IWB-100	510 x 435 x 930	380V/TPN	9	171
	IWB-180	510 x 440 x 950	380V/TPN	15	200
	IWB-200	510 x 440 x 950	380V/TPN	18	240

*额定制水量在入水水压2kg/cm²，入水水温29-30°C，出水水温94°C，环境温度17-28°C条件下所测。

	IN	OUT	证书
所有型号	DN15	DN15	进行中



饮 品 方 案 专 家

BEVERAGE SOLUTJONS EXPERT

智能自动冲茶系统
Automation of Tea Brewing System

为保持茶的口感和味道，我们的设备配备了内置水循环系统，以提高冲茶效率。

Tea Brewing Machine & Coffee Urn
奶茶机 & 茶啡机



TC-040



TC-5



TC-010-A





通过精准的控制界面，用户只需简单操作即可完成复杂的冲茶过程。

	型号 Code	尺寸 Tank Dimension (mm)	电压 Voltage	电量 Electric (kW)	额定容量 Rated Capacity (L)	茶缸容量 Tank Capacity (L)
奶茶机	TC-010-A	270 x 500 x 800	220V/SPN	2.4	5	5
茶缸连座	TC-5[1]	270 x 376 x 386	220V/SPN	0.4	-	5
茶啡机	TC-040	630 x 518 x 730	380V/TPN	9	26	10.5 x 2

[1] 可选配拆卸式茶缸，用于盛放已完成冲泡的茶 (适用型号TC-010-A)。

	IN	OUT	证书
所有型号	DN15	DN15	进行中

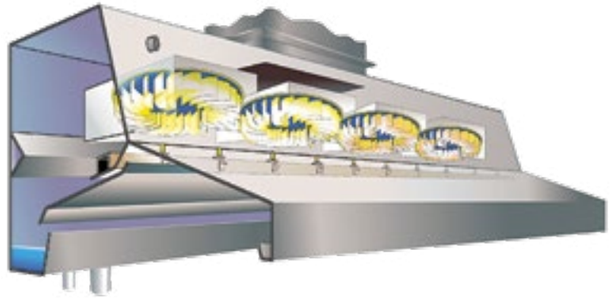
抽气设备

VENTILATION HOOD SYSTEM

VENTWASH 2

烟罩系统





烟 罩 系 统
VENTWASH$_2$O HOOD SYSTEMS

厨房排烟系统全方位解决方案
All Round Solutions For Kitchen Ventilation

我们提供不同类型的烟罩，以适用于抽气和洁净厨房。

UV Hood / UV Ceiling Hood
UV高效能烟罩/UV天花烟罩







UVW-100/ 200/300/400



UVC-100

原理
Principle

油烟及气味在UV-C氧化光解过程中会分解成为无害无气味的物质或微量分子,达致环保的效果。
大大降低潜在的火灾风险,减低清洗抽气设备和管道的次数,达致节省成本的目的.

标准配置
Standard Construction

- 针对μ2.5分子，除油率高达91% (按照CMA标准:AP0015661(8)进行测试)
- 双层隔油网，高效除油率大于μ5的分子
- 导风槽将烟雾引入烟罩内
- 互锁连接设计和实时监测系统，实现可靠性和寿命控制

型号
Models

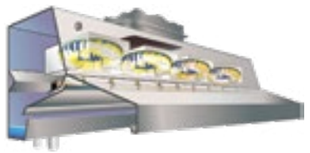
UVEC (入门级)	• 双层高效隔油网 • 配UV-C紫外光除油功能
UVES	• 双层高效能隔油网 • 配备UV-C紫外光除油功能 • 配鲜风喉位
UVWE	• 双层高效能隔油网 • 配备UV-C紫外光除油功能 • 自动水洗功能
UVWS	• 双层高效能隔油网 • 配备UV-C紫外光除油功能 • 配鲜风喉位 • 自动水洗功能

选项
Options

- 形状: 顶棚式/箱体式/定制
- 悬挂方式: 岛型 /挂墙式/单面式
- 炭烤炉/烤炉使用耐高温紫外线灯管
- 灭火系统预埋管道和易熔连接片预切割服务
- LED 照明灯
- 用于展示厨房的远程泵送系统

Hydro-Washing Hood / Water Mist Hood
运水烟罩/水雾烟罩







VW1001W-05S



VW2041B-06S / VW2042B-12S /
VW4041B-12S / VW4042B-20S

原理
Principle

这是一套循环回收系统，在将水和洗涤剂的混合物喷淋到烟罩内之前将其转化。当油烟通过水雾时，油脂和气味颗粒也会溶解在水混合物中。所有的水雾将被烟罩内的挡板风扇回收并循环进入系统。

标准配置
Standard Construction

- 针对μ10的分子高达52%除油率
- 高达45%的除臭率
- 配备喷水管和档板风扇
- 带循环泵的水雾烟罩控制箱可依照烟罩长度，选择挂墙式或座地式安装

选项
Options

- 形状: 顶棚式/箱体式/定制
- 悬挂方式: 岛型 /挂墙式/单面式
- 防火级正面送风型号
- 灭火系统预埋管道和易熔连接片预切割服务
- LED 照明灯
- 用于展示厨房的远程泵送系统

Grease Filter Hood
抽气烟罩







常见的烟罩设计是使用挡板过滤器去除油脂,油脂颗粒通过撞击和向心力从空气中分离。这是处理油烟最传统和最经济的方法。

- 高效能不锈钢挡板过滤器
- 全不锈钢结构

- 悬挂方式:岛型 /挂墙式/单面式
- 防火级正面送风型号
- 灭火系统预埋管道和易熔连接片预切割服务
- LED 照明灯
- 用于展示厨房的远程泵送系统

APPENDIX *国家型号对照表 [1]*

富利 FLAME-MATE	
编号	国家型号
环保炒炉系列	
ECR-1-GF	SZCY/T/R48-ECR1GF
ECR-2-GF	SZCY/T/R48/96-ECR2GF
ECR-1-NF	SZCY/T/R48-ECR1NF
ECR-2-NF	SZCY/T/R48/96-ECR2NF
ECR-2-DF	SZCY/T/R48/96-ECR2DF
ECR-2001-C	SZCY/T/R48/96-ECR2001C
ECR-1-MF	SZCY/T/R48-ECR1MF
ECR-2-MF	SZCY/T/R48/96-ECR2MF
ECR-1-SF	SZCY/T/R48/53-ECR1SF
ECR-2-SF	SZCY/T/R48/53-ECR1SF
ECR-1-RF	SZCY/T/R48/53-ECR1RF
ECR-2-RF	SZCY/T/R48/101-ECR2RF
ECR-2-CF	SZCY/T/R48/110-ECR2CF
ECR-1-BF	SDGY/T/R48-ECR1BF
ECR-2-BF	SDGY/T/R48/96-ECR2BF
ESR-1-HF	SZCY/T/R32-ESR1HF
ESR-2-HF	SZCY/T/R32/64-ESR2HF
ECR-1-LF	SZCY/T/R48-ECR1LF
ECR-2-LF	SZCY/T/R48/96-ECR2LF
ECR-1-PF	SZCY/T/R48/53-ECR1PF
ECR-2-PF	SZCY/T/R48/101-ECR2PF
环保炒炉系列-欧洲小炒	
ESR-10AC / ESR-10BC / ESR-10CC	SZCY/T/R25-ESR10A/B/C
ESR-11AC / ESR-11BC / ESR-11CC	SZCY/T/R25/30-ESR11A/B/C
ESR-20AC / ESR-20BC / ESR-20CC	SZCY/T/R25/50-ESR20A/B/C
ESR-21AC / ESR-21BC / ESR-21CC	SZCY/T/R25/55-ESR21A/B/C
ESR-22AC / ESR-22BC / ESR-22CC	SZCY/T/R25/60-ESR22A/B/C
ESR-21XC	SZCY/T/R25/55-ESR21X
ESR-30AC / ESR-30BC / ESR-30CC	SZCY/T/R25/75-ESR30A/B/C
ESR-32AC / ESR-32BC / ESR-32CC	SZCY/T/R25/85-ESR32A/B/C
ESR-32XC	SZCY/T/R25/85-ESR32X
环保蒸炉系列	
ECS-1C	SZXY/T/R42-ECS1C
ECS-2C	SZXY/T/R56-ECS2C
ERS-2C	SZXY/T/R42-ERS2C
环保水罐式蒸炉	
EKS-1E	SZXY/T/R42-EKS1E
EKS-2E	SZXY/T/R42/84-EKS2E
环保蒸柜系列	
ESC-1VJ	SZXY/T/R42-ESC1VJ
ESC-2HJ	SZXY/T/R42-ESC2HJ
ESC-2VJ	SZXY/T/R42-ESC2VJ
ESC-3HJ	SZXY/T/R42-ESC3HJ
ESC-2BJ	SZXY/T/R50-ESC2BJ

富利 FLAME-MATE	
编号	国家型号
环保车仔蒸柜	
ESC-1RC	SZXY/T/R50-ESC1RC
平头炉系列	
OFR-4-BF	SPTY/T/R5/20-OFR48F
OFR-6-BF	SPTY/T/R5/30-OFR6BF
OFR-4-DF	SPTY/T/R7/28-OFR4DF
OFR-6-DF	SPTY/T/R7/42-OFR6DF
矮汤炉系列	
SPS-1-8F	SPTY/T/R14-SPS18F
SPS-2-8F	SPTY/T/R14/28-SPS28F
SPS-2-8V	SPTY/T/R14/28-SPS28V
SPS-1-14F	SPTY/T/R24-SPS114F
SPS-2-14F	SPTY/T/R24/48-SPS214F
SPS-2-14V	SPTY/T/R24/48-SPS214V
EPS-1-F	SPTY/T/R28-EPS1F
EPS-2-F	SPTY/T/R28/56-EPS2F
环保大汤炉	
ECK-1E	SDGY/T/R48-ECK1E
铁板烧系列	
S-07G	SRBY/T/R9-S07G
S-08G	SRBY/T/R9-S08G
S-09G	SRBY/T/R9-S09G
R-08G	SRBY/T/R9-R08G
B-12G	SRBY/T/R9-B12G
U-13G	SRBY/T/R9-U13G
烤鸭炉	
CDR-8SF	SKXY/T/R16-CDR8S
CDR-9SF	SKXY/T/R16-CDR9S
CDR-8DF	SKXY/T/R16-CDR8D
CDR-9DF	SKXY/T/R16-CDR9D
CDR-10F	SKXY/T/R28-CDR10F
CDR-9NR	SKXY/T/R25-CDR9NR
烧猪炉	
CPR-096WF	SSKY/T/R36-CPR096WF
CPR-098WF	SSKY/T/R60-CPR098W
CPR-116WR	SSKY/T/R50-CPR116WR
CDR-125W	SKXY/T/R24-CDR125W

富利 FLAME-MATE	
编号	国家型号
石窑焗炉系列	
CPO-120R	SKXY/T/R14/22-CPO120R
CPG-120R	SKXY/T/R9-CPG120R
CPG-160W	SKXY/T/R9/31-CPG160W
CPD-120R	SKXY/T/R20-CPD120R
CPD-120RR	SKXY/T/R20-CPD120RR
圆形烧烤扒炉	
CGR-150R	SSKY/T/R38-CGR150R
CGG-150R	SSKY/T/R38-CGG150R
CUR-150W	SSKYTR42-CUR150
印度烧烤炉	
CTO-090WT	SSKY/T/R16-CTO090W
CTO-100WT	SSKY/T/R16-CTO100W
CTO-100RT	SSKY/T/R16-CTO100R
CTO-100BT	SSKY/T/R16-CTO100B
日式炉端烧烤炉	
ROG-120W	SSKY/T/R24-ROG120W
ROG-150W	SSKY/T/R32-ROG150W

顺宝 Shun Bao	
编号	国家型号
环保蒸炉系列	
SCS-1	SZXY/T42-SCS1
SCS-2	SZXY/T56-SCS2
SRS-2	SZXY/T42-SRS2
环保蒸柜系列	
SSC-1V	SZXY/T42-SSC1V
SSC-2H	SZXY/T42-SSC2H
SSC-2V	SZXY/T42-SSC2V
SSC-3H	SZXY/T42-SSC3H
SSC-3X	SZXY/T56-SSC3X
SSC-2B	SZXY/T50-SSC2B
平头炉系列	
SOF-4-B	SPTY/T5/20-SOF4B
SOF-6-B	SPTY/T5/30-SOF6B
SOF-4-D	SPTY/T7/28-SOF4D
SOF-6-D	SPTY/T7/42-SOF6D
矮汤炉系列	
SSP-108-H	SPTY/T14-SSP108H
SSP-208-H	SPTY/T14/28-SSP208H
SSP-208-V	SPTY/T14/28-SSP208V
SSP-114-H	SPTY/T24-SSP114H
SSP-214-H	SPTY/T24/48-SSP214H
SSP-214-V	SPTY/T24/48-SSP214V
烤鸭炉	
SDR-8SF	SKXY/T16-SDR8S
SDR-9SF	SKXY/T16-SDR9S
SDR-8DF	SKXY/T16-SDR8D
SDR-9DF	SKXY/T16-SDR9D
SDR-10F	SKXY/T28-SDR10F
烧猪炉	
SPR-96F	SSKY/T36-SPR96F

[1] 参照中国国家标准实施的国标（GB 35848-2018），所有编号均需按上述规范去发布，编号将作为营销目的。

APPENDIX *国家型号对照表*[1]

顺宝 Shun Bao

编号	国家型号
环保炒炉系列	
SCR-1001-BG	SZCY/T48-SCR1001BG
SCR-2001-BG	SZCY/T48/96-SCR2001BG
SCR-2002-BG	SZCY/T48/96-SCR2002BG
SCR-1001-CG	SZCY/T48-SCR1001CG
SCR-2001-CG	SZCY/T48/96-SCR2001CG
SCR-2002-CG	SZCY/T48/96-SCR2002CG
SCR-1001-BM	SZCY/T48-SCR1001BM
SCR-2002-BM	SZCY/T48/96-SCR2002BM
SCR-1011-BS	SZCY/T48/53-SCR1011BS
SCR-2022-BS	SZCY/T48/106-SCR2022BS
SCR-1011-CS	SZCY/T48/53-SCR1011CS
SCR-2012-CS	SZCY/T48/101-SCR2012CS
SCR-2102-BC	SZCY/T48/110-SCR2012BC
SCR-1000-BB	SDGY/T48-SCR1000BB
SCR-2000-BB	SDGY/T48/96-SCR2000BB
SSR-1000	SZCY/T32-SSR1000
SSR-2000	SZCY/T32/64-SSR2000
SCR-1001-DG	SZCY/T48-SCR1001DG
SCR-2002-DG	SZCY/T48/96-SCR2002DG
SCR-1011-DS	SZCY/T48/53-SCR1001DS
SCR-2012-DS	SZCY/T48/101-SCR2002DS

科能 INTECH

编号	国家型号
巴西烧烤炉&扒炉	
HCB-2	SSKY/T/R4.5/9-HCB2C
RCB-2	SSKY/T/R3.5/7-RCB2C
HCB-4	SSKY/T/R4.5/18-HCB4C
RCB-4	SSKY/T/R3.5/14-RCB4C
HCB-4C2	SSKY/T/R3.5/14-HCB4C2
HCB-6C2	SSKY/T/R3.5/21-HCB6C2
HCB-8C2	SSKY/T/R3.5/28-HCB8C2
HGG-2	SRBY/T/R6-HGG2C
HGG-3	SRBY/T/R6/12-HGG3
HGG-4	SRBY/T/R6/12-HGG4
HGG-6	SRBY/T/R6/18-HGG6

科能 INTECH

编号	国家型号
西式炉具	
HBR-2	SPTY/T/R5.5/7/12.5-HBR2
RBR-2	SPTY/T/R5.5/7/12.5-RBR2
HBR-4	SPTY/T/R5.5/7/25-HBR4
RBR-4	SPTY/T/R5.5/7/25-RBR4
HBR-6	SPTY/T/R5.5/7/37.5-HBR6
RBR-6	SPTY/T/R5.5/7/37.5-RBR6
西式炒炉	
HCR-4	SZCY/T/R32-HCR4
HCR-8	SZCY/T/R32/64-HCR8
RCR-4	SZCY/T/R32-RCR4
RCR-8	SZCY/T/R32/64-RCR8
HCR-6	SZCY/T/R32-HCR6
HCR-9	SZCY/T/R32/64-HCR9
西式蒸炉	
HCS-4	SZXY/T/R25-HCS4
RCS-4	SZXY/T/R25-RCS4
西式煮面炉	
HPC-2	SZSY/T/R10-HPC2
RPC-2	SZSY/T/R8-RPC2
HPC-4	SZSY/T/R10/20-HPC4
RPC-4	SZSY/T/R8/16-RPC4
西式意粉炉	
HSC-2	SRBY/T/R10-HSC2
RSC-2	SRBY/T/R8-RSC2
HSC-4	SRBY/T/R10/20-HSC4
RSC-4	SRBY/T/R8/16-RSC4
西式炸炉	
HDF-2	SZLY/T/R6/12-HDF2
HDF-4	SZLY/T/R6/24-HDF4

[1] 参照中国国家标准实施的国标（GB 35848-2018），所有编号均需按上述规范去发布，编号将作为营销目的。