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)

Thermal Pro

Catalogue.

一切都致力于满足个性化需求



如有资料变更解释权归裕宝所有，恕不另行通知。

THERMAL PRO

保温&运送系列

Thermal Pro

餐 饮 保 温 & 运 送 解 决 方 案

如你所需

为了高效率、高品质地将热食从厨房运送到食客餐桌上，一系列的保温和运送装置是餐厅必不可少的设备。Thermal Pro 提供了食物从厨房到餐桌必备的各种保温车到加热灯设备，确保食客享受到热气腾腾，口感新鲜的美食。









Banquet series

我们的专长

有效将大量热食从厨房运送至餐桌中，一台宴会车让美食保持最佳温度尤其重要。Thermal Pro 保温送餐车/宴会车提供了多种尺寸来满足多元化需求。



BCR-121

Trolley & Cart

型号	尺寸(MM)	电量(KW)	层网尺寸及数量	GN盘可放数量 2/1	1/1
BCH-5R	1035 x 720 x 1200	2	840 x 540mm ; 5	-	-
BCH-7R	960 x 680 x 1200	2	764 x 500mm ; 7	-	-
BCH-10	580 x 740 x 1250	1.45	-	-	10
BCH-15	580 x 740 x 1550	1.45	-	-	15
BCH-20	970 x 740 x 1250	1.45	-	-	20
BCH-30	970 x 740 x 1550	1.45	-	-	30
BCH-161	850 x 850 x 1760	1.45	-	16	32
BCH-161X	820 x 910 x 1760	1.45	-	16	32
BCR-121	850 x 850 x 1760	0.4	-	12	24
BCR-121X	820 x 910 x 1760	0.4	-	12	24



回旋式趟门专利设计，节省空间

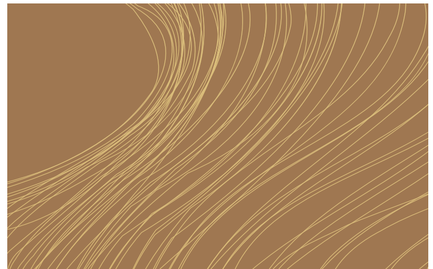


嵌入式推车把手设计，防碰撞

电压 220V







特点

- 大功率热风和冷风循环系统，温度更均匀
- 环保发泡工艺，保温性能好
- 内置加湿水盆，保持食物水分，口感更好
- 回旋式趟门，节省空间

BCH-161
回旋门



BCH-161X
固定门

Mobile
heated plate dispenser

暖碟能有效避免食物在常温餐碟上快速冷却。Thermal Pro 暖碟升降车随时随地为您准备好恒温暖碟。

电压 220V

75℃ 温度范围

型号	尺寸(MM)	电量 (KW)	餐碟尺寸(MM)	容量 (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







发热器配置可承受重载餐碟的高拉力弹簧，坚固耐用



全方位防撞护角



PD2-730



PD2-920

Warm series

我们的专长

我们的Thermal Pro 品牌专注于提供适用各种就餐环境和各类美食的高品质保温设备。我们的产品旨在均匀分布热量，保持菜肴的口感和味道。

Thermal Pro

致力于满足个性化需求



Commercial Microwave Oven

Thermal Pro 微波炉是方便、快捷加热食物的最佳选择。设有多种菜单模式和火力调节，满足不同的食材烹饪，是任何厨房必不可少的高效、可靠的食物加热设备。

特点

- 上下变频微波自动调节功率，均匀加热，高效节能
- 三段烹调模式，自由设置火力和时间
- 支持USB模块，可存储高达297个菜单

型号	尺寸 (MM)	电量(KW)	容量 (L)
P18-LA	420 x 515 x 338	2.8	18



10 段微波火力可调



排气孔挡板，保障安全







P18-LA

Infrared Strip Heater

要想让热食在装盘前和装盘期间保持温度，条形保温灯可延长食物的存放时间，
确保食物持续保温并可随时享用。

特点

- C型台面支撑架可选配
- 建议安装高度：8"~11"



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

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

OFW-36 /
OFW-42 / OFW-60





远程遥控盒:
配有可远程控制的
1米线连接电源控制
旋钮



C型台面支撑架:
适用保温灯转换为
座台式安装(度：450mm)

电压
220V



单排:
单排发热管/有照明



双排:
双排发热管/有照明



经典款:
单排发热管

型号	尺寸(MM)	发热管功率 (KW)	照明功率 (W)	单排发热管	双排发热管	照明
OFW-24	610 x 152 x 67	0.5	-	✔	-	-
OFW-30	762 x 152 x 67	0.65	-	✔	-	-
OFW-36	914 x 152 x 67	0.8	-	✔	-	-
OFW-42	1066 x 152 x 67	0.95	-	✔	-	-
OFW-48	1220 x 152 x 67	1.1	-	✔	-	-
OFW-54	1372 x 152 x 67	1.3	-	✔	-	-
OFW-60	1524 x 152 x 67	1.5	-	✔	-	-
OFW-30L/E	762 x 250 x 67	0.65	15/7	✔	-	✔
OFW-36L/E	914 x 250 x 67	0.8	15/9	✔	-	✔
OFW-42L/E	1066 x 250 x 67	0.95	15/10	✔	-	✔
OFW-48L/E	1220 x 250 x 67	1.1	20/14	✔	-	✔
OFW-54L/E	1372 x 250 x 67	1.3	20/15	✔	-	✔
OFW-60L/E	1524 x 250 x 67	1.5	25/16	✔	-	✔
OFW-30DL	762 x 400 x 67	1.3	15	-	✔	✔
OFW-36DL	914 x 400 x 67	1.6	15	-	✔	✔
OFW-42DL	1066 x 400 x 67	1.9	15	-	✔	✔
OFW-48DL	1220 x 400 x 67	2.2	20	-	✔	✔
OFW-54DL	1372 x 400 x 67	2.6	20	-	✔	✔
OFW-60DL	1524 x 400 x 67	3	25	-	✔	✔

Decorative Heated Lamp

热菜始终是所有餐饮场合中需持续保温的必备菜肴，Thermal Pro 时尚保温灯不仅有保温菜肴功能还能增强室内设计。

特点

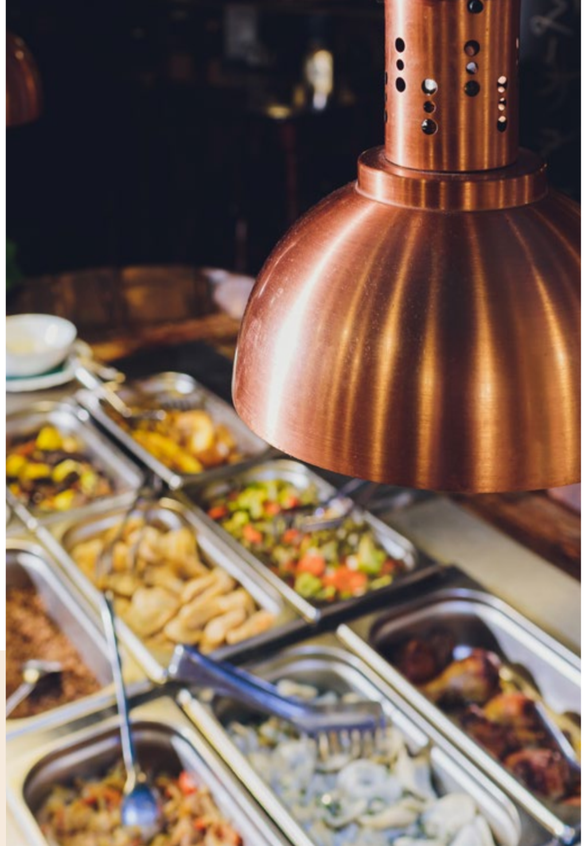
- 电源线长度可定制
- 满足最小起订量可定制电源线颜色



伸缩型



直杆型
可按尺寸定制
订购时请注明
标准款: <2m, 黑线





	DD-A	DD-B	DD-C	DD-D	DE-E	DD-F	DD-G	DD-H	DE-A	DE-B	DE-C
灯罩尺寸 (MM)	175	175	270	290	290	240	190	190	150	150	240
长度 (CM)*	60-180								73-249		
红色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
蓝色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	-	-	-
哑光黑	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
古铜色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
光金色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	-	-	-	-
白色	-	-	-	-	-	-	-	✔	✔	✔	✔
银色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	-	-	-
青铜色	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		-	-	-

* 长度参考灯罩底部与安装帽顶部之间的距离

Regeneration Cabinet

一份热乎乎的美味午餐让您在长时间的工作中保持活力满满。Thermal Pro 保温暖柜采用更健康的方式来加热午餐盒。

特点

- 方便观察的钢化玻璃门设计(备有超高清玻璃款可选)

	座台	高身
电压	220V	380V
入水/出水口	手动	DN15
	DN15	DN15

扫码了解更多



FW1-176A

FW1-081

手动加水和排水
(适用于座台式)

360° 蒸气出口均匀分布热量

型号	尺寸 (MM)	电量 (KW)	层网(尺寸＆最多可放数量)
座台			
FW1-081	640 x 600 x 810	2.5	486 x 500mm ; 4
FW1-081A	640 x 600 x 810	2.8	486 x 500mm ; 4
高身			
FW1-155	640 x 600 x 1550	7	486 x 500mm ; 12
FW1-155A	640 x 600 x 1550	7.85	486 x 500mm ; 12
FW1-176	640 x 600 x 1760	7	486 x 500mm ; 15
FW1-176A	640 x 600 x 1760	7.85	486 x 500mm ; 15

Puff Holding Cabinet

Thermal Pro 保温暖柜非常适合糕点保持新鲜出炉状态直至上桌享用。柜体设计旨在保持最佳温度和湿度，确保食物保持美味和酥脆，是各种烘焙坊和餐厅供应优质糕点必不可少的设备。

特点

- 钢化玻璃设计便于观察

型号	尺寸 (MM)	电量 (KW)	层网(尺寸 & 数量)
UC-8261	820 x 628 x 725	2.58	610 x 508mm ; 3
UC-9171	920 x 727 x 725	2.58	701 x 608mm ; 3



电子控制温度和时间



可调节层网

电压
220V



UC-8261

Heated Display Cabinet

Thermal Pro 保温陈列柜利用热风散热保证食物温度和口感。玻璃门设计可清晰观察柜内食物状态并持续保温直至供应。

特点

- 顶部、背面和侧面的散热风扇用于冷却控制箱
- 铝制框架搭配钢化玻璃柜身，360°全视角展示食物
- 内置 4 层放置架或可旋转披萨架

型号	尺寸(MM)	电量 (KW)	最高温度
FOTM-80B	470 x 470 x 730	1.4	80 ℃
FOTM-80BX	470 x 470 x 730	1.4	80 ℃


热风散热器可均匀分布热量


手动加水盒可人工加水调节湿度






FOTM-80B
可旋转

FOTM-80BX
非旋转

Chocolate Tempering Machine

熔化巧克力时，保持所需温度并熔化成丝滑光亮的朱古力浆至关重要。Thermal Pro 朱古力熔化炉可调节温度，让朱古力的可可脂预结晶。

特点

- 友好的操作介面设计
- 全自动微电脑控制熱風迴圈式加熱
- 配有超温保护安全装置 (130°C)

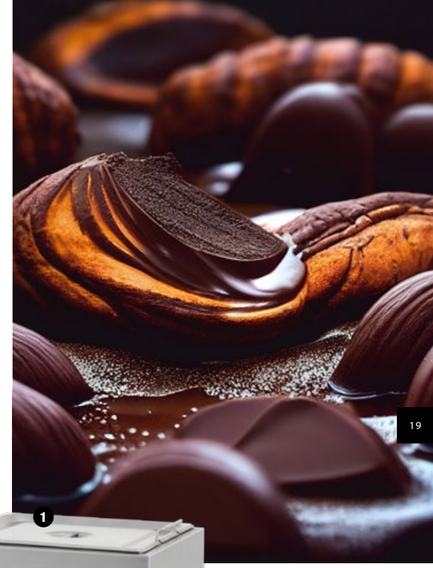
型号	尺寸 (MM)	电量 (KW)	GN盘尺寸&数量
BM-3543CT	350 x 432 x 208	0.16	GN 1/3 ; 4"H ; 2


适用于不同组合的GN盘


风热式系统使温度更均匀








BM-3543CT





背部抽屉式面包碎屑盘，方便清洁



9个档位可调节且设有待机模式开关选择-在非高峰时期节能省电



TT-1H



5 档功率控制



红外线加热,均匀烘焙

ETS-4

Toaster

早上吃上一片香浓酥脆的吐司永远是一种精神上的享受。Thermal Pro 多士炉专用于大量烘烤且烤出的面包色泽均匀，香脆可口。

型号	尺寸 (MM)	电量 (KW)	产量 (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 220V

特点 (TT-1)

- 优质耐用的发热线可实现始终如一的传送热量
- V型复位向热反射器可均匀分布热量
- 79毫米腔室开口，适用于更多种类的面包产品
- 采用重型顺畅马达 (50/60Hz) 确保可靠性和耐用性



Bain Marie

为保持食物热度并防止烧糊，Thermal Pro 保温汤池是安全高效的选择。



BM-5737EVD

BM-5737ESD
+ BM-103

特点

- 适合重载使用的优质发热线
- 配有超温保护安全装置(270°C)

可选配件



BM-101: 3个1/3GN 盘含盖



BM-102: 汤桶架及 2个7"汤桶含盖



BM-103: 煮面架及 4个煮面茜



BM-104: 2个 9 格关东煮



DM-105: 点心蒸板

型号	尺寸 (MM)	电量 (KW)	台面开孔尺寸 (MM)
BM-5737ESD	570 x 370 x 267	2	-
BM-5737EVD	370 x 570 x 267	2	-
BM-5737EBD	570 x 370 x 230	2	530 x 330

电压 220V



两种工作模式：
火力全开模式和节能模式



手动排水阀







利用电磁感应加热方式，快捷又省时。

Induction Soup cooker

一碗美味的热汤永远是正餐前的绝佳开胃菜。Thermal Pro 电磁蒸煮汤煲让汤保持热度和沸腾状态，为顾客带来更美味的佳肴。



BM1-290B

BM1-290

特点

- 适合重载使用的优质发热线
- 配有超温保护安全装置 (270°C)

型号	尺寸(MM)	电量 (KW)	容量
座台式			
BM1-290	360 x 330 x 354	1.3	11Qt
BM2-290	630 x 330 x 354	1.3 x 2	11Qt x 2
嵌入式			
BM1-290B	360 x 330 x 300	1.3	11Qt
BM2-290B	630 x 330 x 300	1.3 x 2	11Qt x 2

电压 220V

Electric Heated Shelves

Thermal Pro 电热保温板让您最爱的美食在自助餐桌上持续保持美味和最佳温度。
配有多种尺寸和材质满足您不同需求。

特点

- 适用于各种材质容器：陶瓷、玻璃、金属等
- 灵活应用的全方位发热面板
- 无需通风
- 设有超温保护安全装置((130°C)



微晶玻璃面板经久耐用



仿石面板



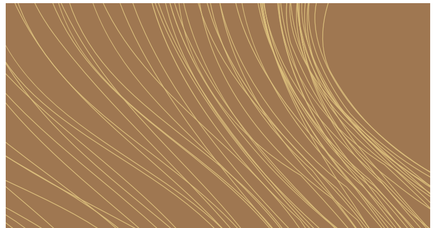
温控范围40°C ~100°C







TS-688C



型号	尺寸(MM)	电量 (KW)	台面开孔尺寸 (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	773 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

Upright

Hot Cold Display Closet

从美食完成到客人选购，保温展示柜能保持美食的最佳状态。Thermal Pro高身陈列柜有多种尺寸和功能款式，可全方面满足各种需求应用，让每一份餐品都成为橱窗艺术的焦点。



FOT-A06



FOT-B06

分层控温



控制面板



玻璃面板



分层控制





型号	尺寸(MM)	电压	电量 (KW)	温度(℃)
热风循环				
FOT-A06	600 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	2.1	35-80 ℃
FOT-A09	900 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	2.8	35-80 ℃
FOT-A12	1200 x 600 x 1800	380V/TPN 50/60Hz	4.2	35-80 ℃
分层控温				
FOT-B06	600 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	2.2	35-80 ℃
FOT-B06-1	600 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	2.7	35-80 ℃
FOT-B06-2	600 x 600 x 1700	220V~ 50/60Hz	2.2	35-80 ℃
FOT-B09	900 x 600 x 1800	380V/TPN 50/60Hz	3.4	35-80 ℃
FOT-B09-1	900 x 600 x 1800	380V/TPN 50/60Hz	4.2	35-80 ℃
FOT-B12	1200 x 600 x 1800	380V/TPN 50/60Hz	4.4	35-80 ℃
冷冻				
FOT-C06	600 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	0.8	4-12 ℃
FOT-C09	900 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	1.1	4-12 ℃
FOT-C12	1200 x 600 x 1800	220V~ 50/60Hz	1.5	4-12 ℃

特点

- 革新热板技术，智能分层独立温控，满足多类美食同柜存放(适用于②)
- 立体动态气流风扇循环加热和冷却系统，实现柜内温度均匀，持续锁温锁鲜(适用于①③)
- 模块化空间设计，自由调节层架高度，轻松容纳各类食品展示(适用于①②③)
- 环保发泡工艺，保温性能优异，完美适用多种场所(适用于③)

* ①热风循环　②分层控温　③冷冻

标准内部层高：三层215mm/190mm;四层160mm/135mm，亦可按需求定制