LEEGO

多功能蒸烤柜



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：广东省惠州市惠阳区平潭镇怡发四路16号)

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



我们的价值

全方面支援，烹饪简易化

一机多用
适合多用途烹饪
P.04

简易操作
显示屏图像化，轻松上手
P.06

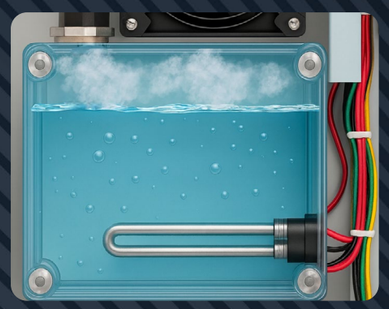
易于清洁
自动清洗功能，提供便利
P.09

多款尺寸及规格
任君挑选，满足多种烹饪需求
P.10

316 不锈钢材料内胆



- 316 不锈钢在高温下仍能保持其结构的稳定性和强度，不会因为冷热交替变形或释放有害物质
- 顶级抗腐蚀性能，带来超长的使用寿命



配备高效锅炉 全型号标准配置

- 充足蒸汽可满足大批量食物蒸煮需求





星级酒店
各星级酒店厨房，适合举行大型活动及宴会

餐厅食肆
中、西、连锁快餐厅等各类型的餐厅

各类机构
各种商业、教育及社会服务机构

一机多用
最佳烹饪伙伴

传统烹饪往往需要多台设备分别完成蒸、烤等功能，不仅操作繁琐，还占据大量空间。现在，只需一台蒸烤柜，即可轻松整合蒸、蒸烤与烤三大功能，让料理变得更简单、更快速、更省空间。



250°

烤焗模式

设备配置高效能风扇，令热空气于柜身内持续地向不同方向循环，从而将食物内的水分抽出，逐渐令食物形成香脆的口感。



蒸烤模式

结合蒸与烤焗功能，最有效地利用热空气与蒸汽，使食物能在烹调过程中形成香脆外表之余，亦能保持内里的嫩滑口感，进一步锁住食物本身的营养。



100°

蒸煮模式

以饱和蒸汽的烹饪方法有效锁住食物内的水分，令厨师烹饪的同时可以封存食物的风味以及营养，还原食物原先的风味。



三层玻璃

隔热不烫手，易于清洁



配备高效能风扇

循环热空气，使炉内温度平均，避免食物受热不均



防烫材质把手

两段式安全开门设计，有效防止蒸汽外泄，降低烫伤风险，提升使用安全



智能防爆水枪

采用特别开关阀设计，有效防止漏水与爆裂





LED 照明灯

以便于观察烹调食物，确保食物烹调完美



展架设计

可放 1/1 和 2/1 GN 盘，因应不同烹饪用途来搭配套件



柜胆内圆角

无缝易于清洁

自由切换
细节尽在掌控



手动模式

蒸模式　烤模式　蒸烤模式

简易操作

打破传统按键操作限制，蒸烤炉以显示屏为操作核心，清晰指示引导使用，降低操作门槛，提升烹饪便利性。



精准独立控制

厨师可以独立针对温度，湿度及时间进行微调，有效并精准地控制食物品质。

使用者可依个人需求，自行切换语言设定（简体中文、繁体中文、英文）

精准控制
量化每一步



自动模式

自订食谱储存

食谱分为七大主题，每个主题皆可无限储存食谱。使用者可为每道食谱自订图片与名称，方便日后快速辨识与使用。



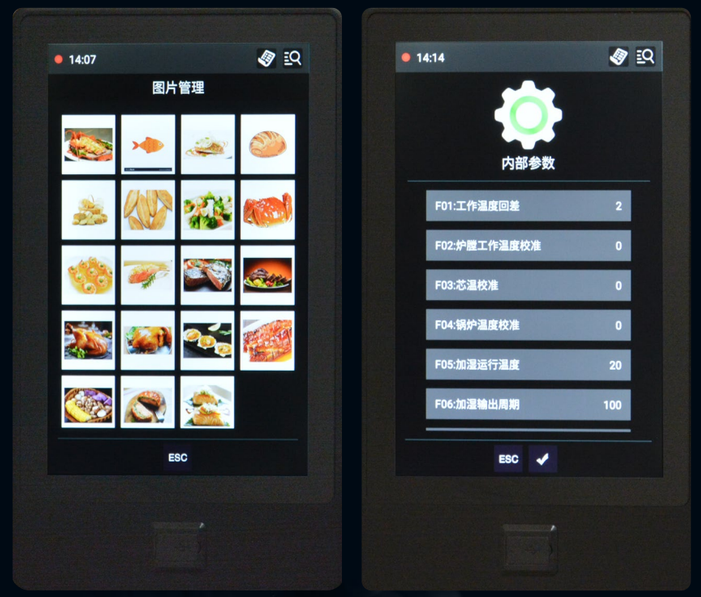
五段式烹调程序

使用者可于每一份食谱中，独立设置多达五段的烹调步骤，并调整各阶段的烹调参数，以确保料理呈现丰富层次。

精准及统一化煮食

稳定的出品是餐厅营运不可或缺的一环。电子化系统可记录每次烹调数据，协助厨师持续优化与改良食谱，并掌控出品状态，确保每道料理皆达最佳品质。

跨设备管理
实现数据同步





USB 一键读取功能

- ▶ 储存烹调程序功能
- ▶ 轻松导入食谱图片
- ▶ 数据导出 / 导入功能

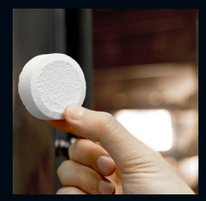
管理统一化

一键 USB 读取参数，快速同步多台设备设定，轻松实现统一化管理





打破传统清洁概念
四阶段自动清洗功能





1. 专用清洁片循环清洗油污
2. 过水程序，污垢不残留
3. 蒸汽消毒，除菌好帮手
4. 烘干处理，干净无水垢

通过四阶段清洗功能，有效完成消毒杀菌，并清除炉内残留异味。

COMBI 系列
应有尽有







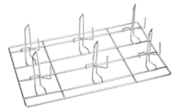

	CS-6.10A	CS-6.20A	CS-10.10A	CS-10.20A	CS-20.10A	CS-20.20A
宽度(mm)	900	1110	900	1110	900	1100
深度(mm)	770	900	770	900	800	930
高度(mm)	820	820	1100	1100	1900	1900
来水	DN15	DN15	DN15	DN15	DN15	DN15
去水	DN25	DN25	DN25	DN25	DN25	DN25
电压	380V/3PH/50HZ	380V/3PH/50HZ	380V/3PH/50HZ	380V/3PH/50HZ	380V/3PH/50HZ	380V/3PH/50HZ
功率(KW)	10	15	15	18	30	36
水胆	√	√	√	√	√	√
自动清洗功能	√	√	√	√	√	√
重量(KG)	132	144	162	187	320（含宴会车 30KG）	370(含宴会车 35KG)
容量	GN1/1 盆 x 6	GN1/1 盆 x 12 或 GN2/1 盆 x 6	GN1/1 盆 x 10	GN1/1 盆 x 20 或 GN2/1 盆 x 10	宴会车 x1 （可放 GN1/1 盆 x 20）	宴会车 x1 （可放 GN1/1 盆 x 40 或 GN2/1 盆 x 20）

* 建议硬水区域自行配置软水装置

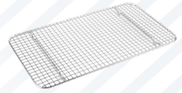
一器多用
实现多功能烹饪

烧烤与煎炸系列（肉类烤制 / 煎炸滤油 / 高效滤油）







名称	不锈钢烤签	顶层烧烤架（悬挂式）	竖纹牛排烤架	六头烤鸡架	双面牛排烤盘（煎烤两用）	八孔煎蛋盘	不锈钢炸篮	内用滤油烤网（搭配烤盘使用）
规格（mm）	尖头到弯曲的顶部 200/180/150/120	352 x 490 x 12	GN1/1	GN1/1 x 160	GN1/1	GN1/1	GN1/1 x 40	470 x 270 x 20

蒸煮与烘焙系列（专业蒸煮 / 烘焙必备）

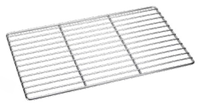






名称	不锈钢蒸烤盆	冲孔不锈钢蒸烤盆	不黏蒸烤盆	冲孔不黏蒸烤盆	搪瓷蛋糕烤盘
规格（mm）	GN1/1 x 25 、GN1/1 x 40 、GN1/1 x 65	GN1/1 x 25 、GN1/1 x 40 、GN1/1 x 65	GN1/1 x 65	GN1/1	GN1/1 x 20 、GN1/1 x 40

其它（防烫保护 / 通用烤网 / 设备与扩展）

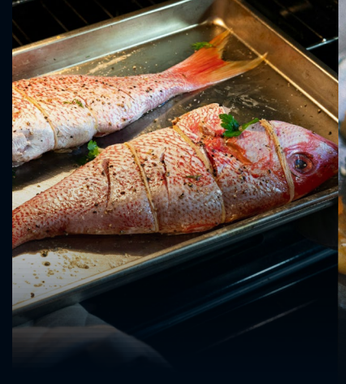








名称	超耐高温手套	不锈钢网架	烟熏盒	蒸烤柜架	GN 盆车	叠放连接组件	清洁片
规格（mm）	袖口约140 x 267 x 192	GN1/1	120 x 438 x 69	900 x 770 x 752	445 x 675 x 1810、655 x 795 x 1810	906 x 655 x 900	60g / 片

食材用量
时间精准指南






食谱	数量	容器(mm)	模式	预热温度	烹饪温度	时间	备注
米饭	3000g米+3000g水/盆	不锈钢蒸烤盆(530 x 325 x 65)	蒸	100°C	100°C	45分钟	每盆米3000g+水3000g
蒸水蛋	460g(蛋液+水)/碗	陶瓷(230 x 45)	蒸	100°C	100°C	9分钟	蛋约50g/个，蛋:水比例为1:1.5
西兰花	2000g/盆	冲孔不锈钢蒸烤盆(530 x 325 x 65)	蒸	100°C	100°C	8分钟	切小块
大白菜	1600g/盆	不锈钢蒸烤盆(530 x 325 x 65)	蒸	100°C	100°C	10分钟	切小块
鲩鱼	930g/条	陶瓷盘(360 x 190 x 50)	蒸	100°C	100°C	9分钟	鱼长约450mm
鸡	600g/只 x 6	六头烤鸡架(530 x 325 x160)	烤	200°C	200°C	18分钟	每个烤鸡架放6只鸡
鸡块	44块/盆	内用滤油烤网(搭配烤盘使用)470 x 270 x 20	烤	180°C	180°C	15分钟	鸡块尺寸60 x 35 x 15mm，约35g/块
鸡中翅	20只/盆	内用滤油烤网(搭配烤盘使用)470 x 270 x 20	蒸烤	190°C/30% 湿度	190°C/30% 湿度	16分钟	约55g/只

* 相关数据来源:CS-6.10A设备实测结果

