

万能蒸烤箱系列

UNIVERSAL STEAM COMBI SERIES



上海酒店设备工程成套南翔厂有限公司
Shanghai Hotel Equipment Engineering Complete Set Nanxing Factory Co.,Ltd.

地址:上海市嘉定区南翔镇嘉美路1688号
电话:021-69179549
售后服务电话:4009203258
传真:021-69179687
网址:www.hecmac.com.cn
邮箱:sales@hecmac.com.cn
邮编:201802

海克智造



公众号

更适合中国烹饪的万能蒸烤箱

HECMAC 万能蒸烤箱

HECMAC COMBI SERIES

强悍的烹饪能力及智能控制系统

HECMAC 万能蒸烤箱：通过各种智能功能提高大型厨房的生产力，简单性和质量。可以炖、蒸、烧烤、炭烤、烘焙、油封、裹粉炸、水煮。肉、鱼、禽类、蔬菜、蛋制品或烘焙食品。无论10份或数千份餐食。通过智能功能，它可以按照您的要求以及中餐的专门要求作出灵活反应。全新技术使厨师可以烹饪任何食物，改善菜肴品质和厨师的工作环境，引领您进入一个丰富多彩的烤箱世界。



为您的餐桌带来精彩一刻!

HECMAC 万能蒸烤箱为工作于大型商业厨房进行热烹饪的人士提供最大化的使用收益。



海量菜单



多层烹饪



一指烹饪



精准蒸烤



回温&保温



全自动清洗



充分展现您的创造力

HECMAC万能蒸烤箱, 消除您理想与现实的距离, 发现完美烹饪的快乐, 确保食物的最佳烹饪效果。

烹饪完美

复合烹饪方式, 兼容性

智能化

智能菜单, 随心调节

多功能性

同时烹饪多类食物, 高效批量烹制

节省空间

充分利用垂直空间

多功能性

同时烹饪多类食物

精准温控

节省能源, 时间, 原材料和劳动力

标准化

标准工序, 省力省心

降低能耗

运行成本低, 水电消耗少, 使用寿命长

清洁便利

一键操作清洗, 简单快捷

可视设计

轻松烹饪, 超凡体验

智能反应

快速设定, 调节菜单



HECMAC万能蒸烤箱适合任何厨房

任何规模的厨房, 无论是开放式厨房或者是中央食品加工厂, 均可找到适合的配置

餐厅



团餐



超市



酒店



轻食



连锁





6盘万能蒸烤箱



10盘万能蒸烤箱



2/3盘万能蒸烤箱



预制



蒸烤



完成

完美烹饪

让顾客们再次光临,透过HECMAC万能蒸烤箱,让您能够平心静气,实现卓越的烹饪成果,准备的食物拥有完美的色泽,多汁鲜美,酥脆。同时脂含量低,有益健康。

智能反应

让您能够专注于烹饪和重要的事情,市场上最简单的控制器,为您节省时间,让您快速轻松地进行所有必要的设定,即使手上有油或戴着手套,控制面板也能快速反应。根据需要调节主菜单。

可视设计

让您轻松舒适烹饪。体验超凡的功能,人体工学和诱人外观带来的绝佳效果。一切旨在实现安全,卫生和长期可靠。



万能蒸烤箱的智能功能:

智能一键操作简单方便;
精确控制保证食物的标准化;
智能混合装料分层控制加大出品;
智能化自动清洗装置轻松清洁始终保持清洁卫生;

1、节约空间,操作简单安全

在狭小的厨房中节省空间;使用简单;使用安全,减少伤害;

2、先进的封闭系统,让食物更加松脆可口

更高品质:保持食物原有的风味与颜色;
更方便快捷:不会由于湿气外泄导致厨房设施损坏;
更节省:节省水电的使用量;

3、实现厨房全自动一按即可

只需轻轻一按,烹饪功能自动进行;
费用节省:将半熟的厨师变成烹饪标准食谱的专家;
更具保障的产品质量:防水、高性能的操作板;
更方便:简单合理、容易操作的按键标志;
更省时:1000个菜谱储存空间,每个菜谱可储存4个烹饪步骤



30-130 °C

蒸

焗煮、水煮、焯水和蒸制——准确的蒸汽温度、强力的持续蒸制以及最大蒸汽饱和度确保成功。维生素和矿物质不会流失，食物不会变干，您可获得与传统烹饪方法相同的高质量烹饪结果。

运行模式 蒸汽:30°C到130°C

高效新鲜蒸汽发生器带有全新的蒸汽控制系统，能够始终生成卫生的新鲜蒸汽。恒定的烹饪腔温度以及最大程度的蒸汽饱和度能够确保均匀且十分温和的烹饪过程，由此实现最佳食品品质，包括勾人食欲的色泽，富有嚼劲的口感以及食物营养和维生素的保留。



30-300 °C

蒸烤

北京烤鸭、叉烧肉、脆皮猪肺肉和其他烧烤食品，还有蛋挞和月饼——均可通过高达300°C的持续热空气成功制作。均匀、香脆、多汁。独一无二。

运行模式 蒸烤:30°C到300°C

高速环流的高温空气从各个方向环绕着食品，肉食蛋白质将立即化合，由此食品的内里会异常多汁。即使在完全装料的情况下也能提供必要的功率余量。短时煎烤品，冷冻半成品或者酥松的焙制品都能烹饪出理想效果。



30-300 °C

烤

食物不会变干，没有重量损失，童子鸡可均匀褐化，烹饪时间比传统的烹饪设备显著减少。同时确保特别的味觉体验。

运行模式 烤:30°C到300°C

所有的高温空气所带来的的优点都集中在这里，例如烹饪时间短，煎烤耗损小，高度多汁，再加上高温空气的优势，即浓郁的香味，令人开胃的色泽和松脆的脆皮烤。完全不需要转动和翻面，而且大幅度缩短的烹饪时间能够让您避免将近50%的煎烤损耗。

HECMAC万能蒸烤箱，能够替代大部分常规烹饪设备，可以用它来进行炖、蒸、烧烤、炭烤、油封、裹粉炸、水煮等各种烹饪操作。



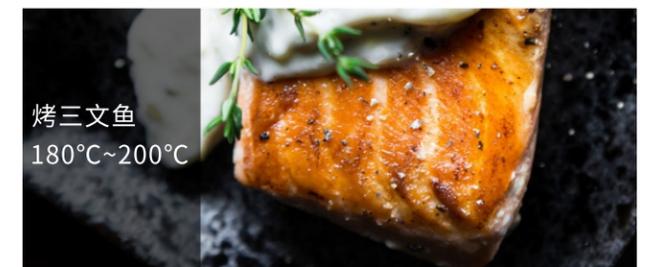
HECMAC万能蒸烤箱，能够根据食品特性，自动控制烹饪腔内气候，从而烹饪出松脆的脆皮烤，香脆的裹面品和多汁的烤肉。



烤羊排
150°C~200°C



烤比萨
180°C~200°C



烤三文鱼
180°C~200°C

核心功能特征

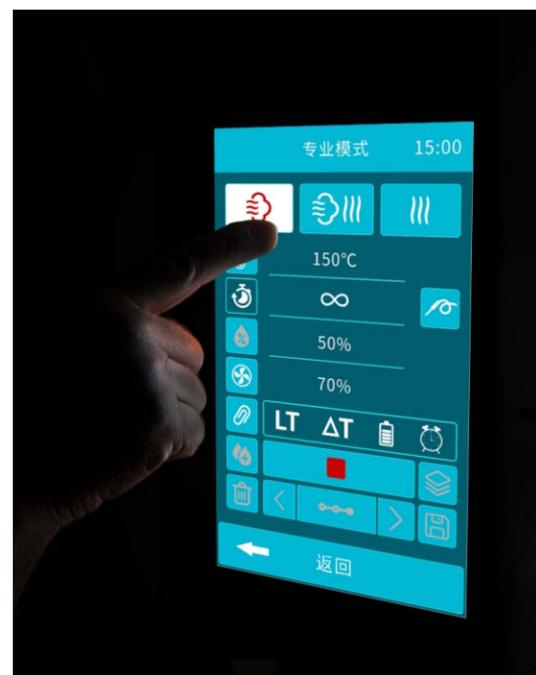


HECMAC万能蒸烤箱可储存上千个菜单,为用户提供包括复杂菜肴烹饪标准化,大数据统计和传输等新业态亟需的功能。即使是未经培训的人士也能迅速上手操作;每个菜单多种烹饪设置,可多层烹饪,让食材充分释放营养,极速出餐。



视觉触摸式控制面板

- ★ 7英寸显示屏-完美视图、直观控制。
- ★ 自主定制菜单-让您在主界面上拥有所需功能。
- ★ 触控面板-面板能够在各种条件下工作,响应迅速,无机械元件、按钮或滚轮。
- ★ 一指烹饪-借助一指烹饪向导,即使经验不足的厨师也能实现绝佳的结果。
- ★ 图标-每一幅食物影像配有一个图标。
- ★ 学习功能-记录所有烹饪调节。
- ★ 预约启动-能够计划延迟开始。
- ★ 连续烹饪时间选项



烹饪百变,样样精通

- ★ 干烤30-300°C
- ★ 蒸烤30-300°C
- ★ 蒸气30-130°C
- ★ 多层烹饪-针对多产品烹饪设定单独的盘架时间。
- ★ 高级蒸气生成系统-使用内置热交换器两步预热,实现完美的蒸煮效果。
- ★ Delta T烹饪-使用高级烹饪管道,降低慢烤饭食的收缩,实现卓越的结果。
- ★ 低温烹饪-重量损失更低、味道更好。
- ★ 烹饪和保温-令之能够烹饪并保持食用温度。
- ★ 点金术-倍增焦黄酥脆质感。
- ★ 自动预热/冷却将温度流失最小化。



> 三层玻璃门

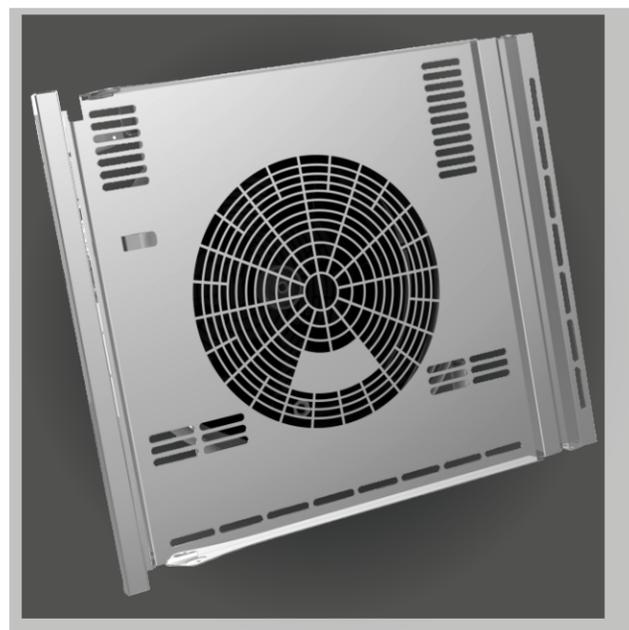
这种结构确保外层玻璃的接触温度不会很高,而且便于清洁玻璃之间的位置,最大限度确保最低的热流失。通过其玻璃之间的架空层设计,充分利用空气隔热,可确保最外层玻璃的温度得以控制,避免高温烫伤和意外发生。

> 门体内置积水盆

通过门体内置积水盆的持续排空,即使在烹饪腔门打开的情况下,也能够有效避免地板出现水渍。

> 动态空气涡流技术

动态空气涡流技术以及特殊的烹饪腔结构两者相结合能够让内腔湿度自动控制分配,烹饪腔内的热量以理想的方式均匀分布。保证卓越的菜肴烹饪品质。



> 蒸汽发生器

带有全新蒸汽调节功能的蒸汽发生器能够始终供应100%卫生的新鲜蒸汽,从而确保最佳的食物质量。覆盖低温区域的高度蒸汽饱和度能够在任何情况下防止食品变干。

> 烹饪腔气候管理功能

内置的传感器不断检测烹饪腔内的湿度,并且根据您的设置自动对湿度进行调节。超高效的除湿技术工作速度极快,即使在满负荷装料的情况下也能确保烤肉或裹面品烹饪出应有的品质;内里松软多汁,外表金黄酥脆。

> 多点温度探针

多点探针可帮您确保食物内部得到完美烹饪,自动校准功能,提供最快的反应时间针头直径细小,测量各种肉质食物的理想温度探头。即使烹饪菜品肉质过厚,肉针探头亦能精确可靠地计算出食材中温度最低的点,确保精确烹制所有的食材。





> 全玻璃操作面板

美观漂亮, 更容易清洁镜面污渍



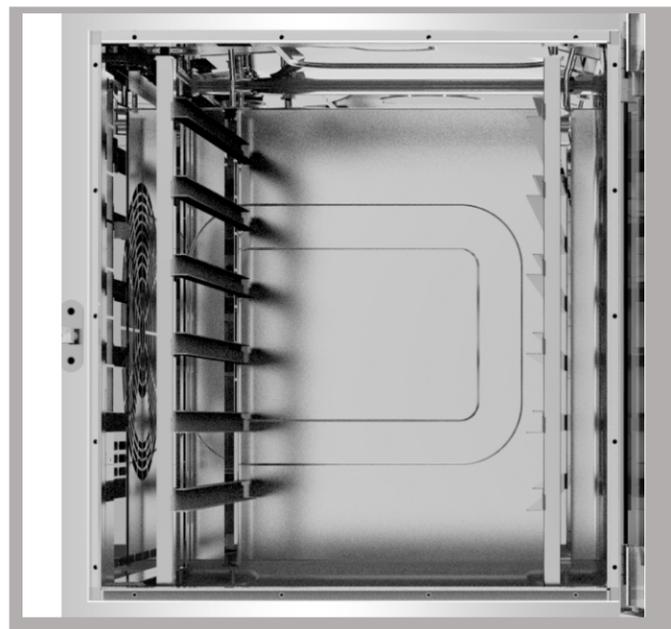
> 整体孔雀蓝设计

高颜值更美观

> 工业风, 简洁大气

> 316镜面炉腔

耐蚀性、耐大气腐蚀性和高温强度特别好



> 原厂设计, 生产

配套性服务更便捷



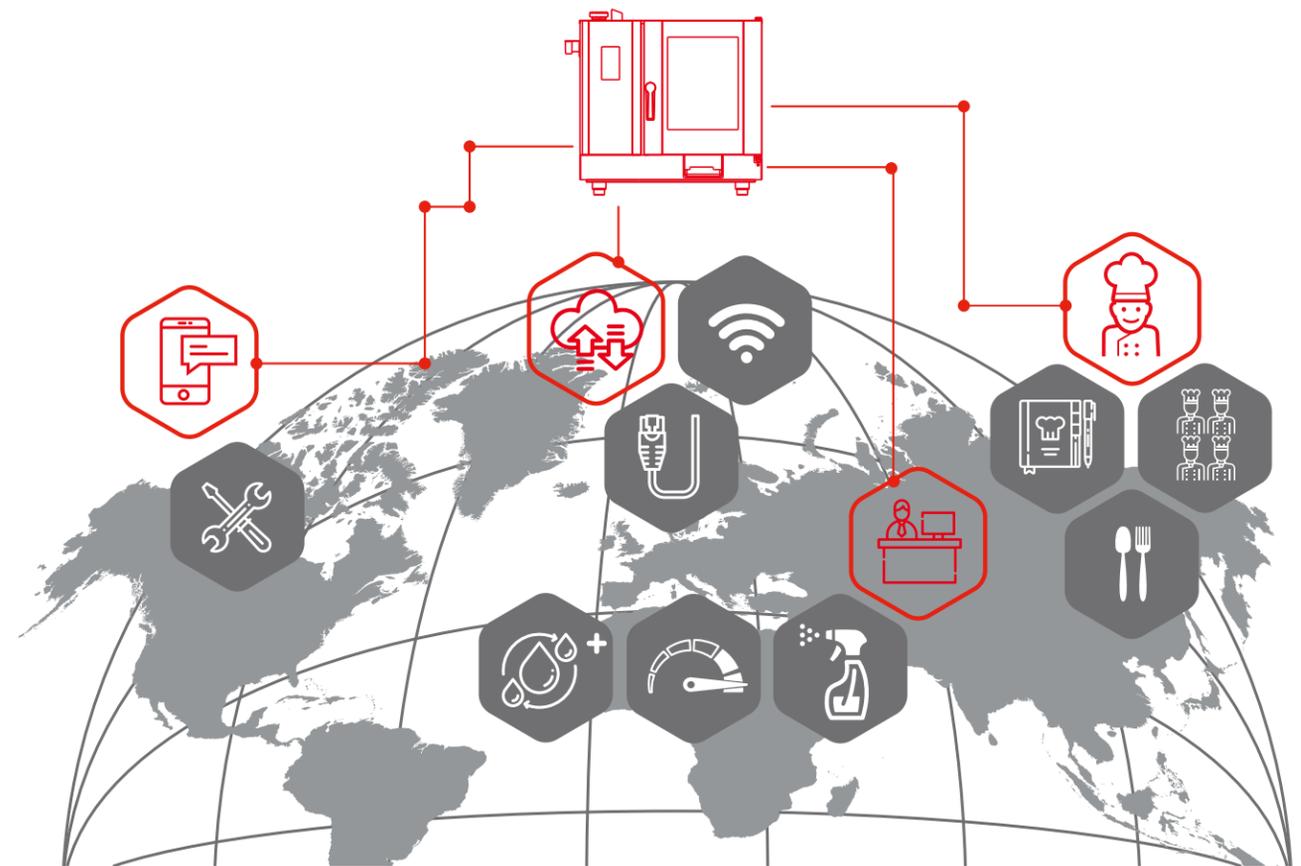


> 自动清洗模式

五种自动清洗模式，从清水清洗到锅炉清洗，在点动指尖之间快速实现。它配备的高效半开叶轮循环泵，利用水溶清洁剂循环反复清洗整个水道系统，充分利用药效，同时极大节约用水，降低运营成本。

> 其他功能描述

- ★ 三层玻璃- 提升节能效果，同时外层玻璃避免产生烫伤。
- ★ 多点温度探针- 允许自动烹饪食物至任何指定内部温度。
- ★ 自动双向风扇- 非常均匀，产品颜色和纹理一致。
- ★ 抽湿阀- 专利除湿系统。
- ★ 10段风速- 精准控制气流分布，能够在不同产品上实现期望的结果。
- ★ 自动停止风扇- 快速打开烤箱门时，不会烫伤。
- ★ 306不锈钢- 超凡品质，配以特殊涂层，延长使用寿命。
- ★ 水枪- 配有喷嘴的外部供水软管。



> 连通性

USB插槽- 轻松与万能蒸烤箱进行资料传输。

> 服务

BCS - 锅炉型号内建高级直接喷射蒸气生成系统，蒸煮无障碍。
SDS - 轻松检查烤箱并排除故障。

产品工程图



6盘万能蒸烤箱
型号:FEHCE372

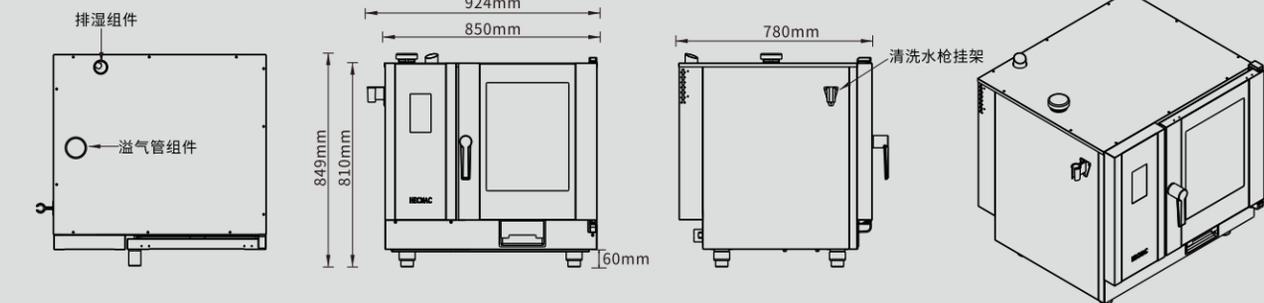


10盘万能蒸烤箱
型号:FEHCE373

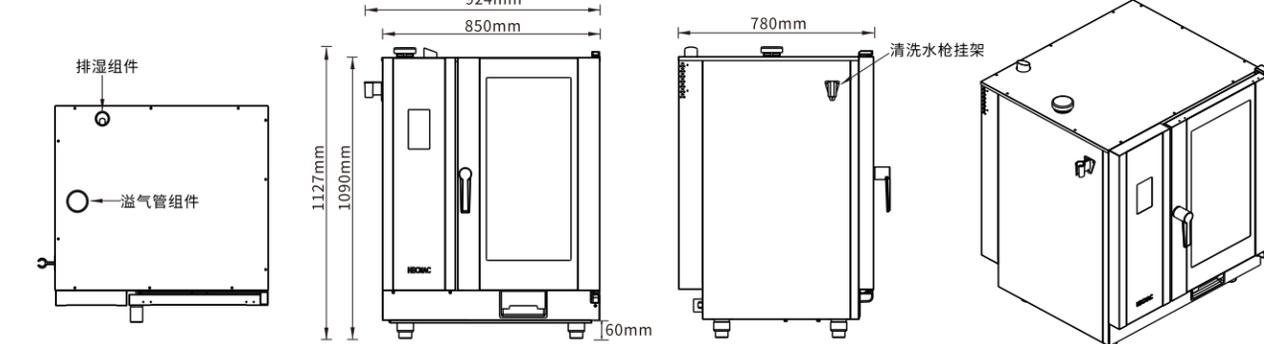


2/3盘万能蒸烤箱
型号:FEHCE371

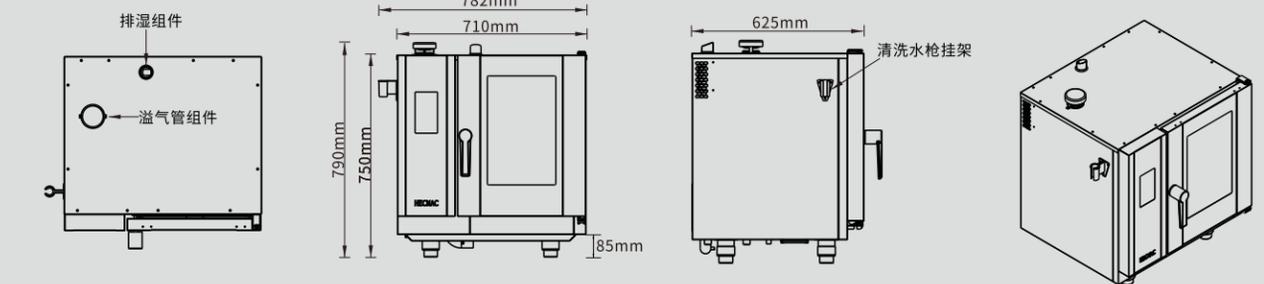
6盘万能蒸烤箱



10盘万能蒸烤箱



2/3盘万能蒸烤箱



产品规格表

产品类型	6盘万能蒸烤箱	10盘万能蒸烤箱	2/3盘万能蒸烤箱
产品号	FEHCE372	FEHCE373	FEHCE371
控制器	7"触摸屏	7"触摸屏	7"触摸屏
电源要求	380V 3N~	380V 3N~	380V 3N~
容量	1/1份盆	1/1份盆	2/3份盆
间距mm	70mm	70mm	70mm
锅炉功率(kw)	9kW	18kW	—
烘烤功率(kw)	10.2kW	18kW	5.4kW
总功率(kw)	10.5kW	18.5kW	5.6kW
总电流(A)	16A	28A	8.5A
电源线截面(mm)	2.5	4	2.5
空气开关额定	25A	40A	16A
外形尺寸(宽*深*高)mm	850x780x810	850x780x1090	710x620x750
内膛尺寸(宽*深*高)mm	445x665x475	445x665x945	332x440x450
进水口	3/4"	3/4"	3/4"
出水口	Φ50	Φ50	Φ40
水压kPa	0.2-0.5MPa	0.2-0.5MPa	0.2-0.5MPa
温度	30~300°C	30~300°C	30~300°C
电源线插头形式	不含插头	不含插头	不含插头
内胆材料	不锈钢316	不锈钢316	不锈钢316
壳材料	不锈钢304	不锈钢304	不锈钢304
包装	7层瓦楞纸包装	7层瓦楞纸包装	7层瓦楞纸包装
产品执行标准	GB4706.1 GB4706.34	GB4706.1 GB4706.34	GB4706.1 GB4706.34
保固期	1年	1年	1年

* 必须确保相应的供气流动压才能保障设备正常运行
* 产品规格及设计如有变更,恕不另行通知;产品外观以实物为准,以上参数只供参考。

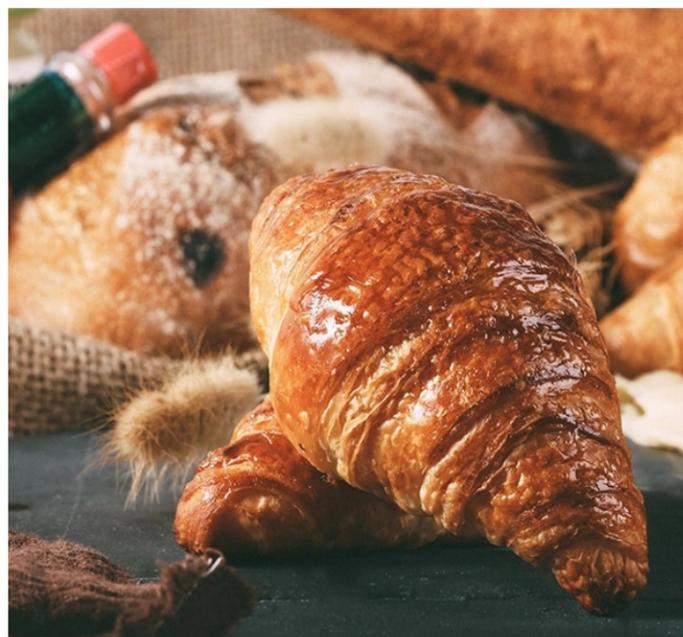
您想亲眼见证一切？
与我们一起烹饪吧。

体验一下HECMAC万能蒸烤箱 的性能到底有多强大。
让您和您的团队与我们的应用厨师一起烹饪，
感受HECMAC万能蒸烤箱如何改善您厨房中的日常工作吧。



欢迎您试用我们的设备：
HECMAC实验厨房现场烹饪演示活动

HECMAC万能蒸烤箱配件 更高的生产力,更好的烹饪结果。



牛肉烤盘



可用于烹制肉食类食品烤盘, 鲜嫩多汁、外皮香脆



西点烤盘



烹制荷包蛋、蛋饼、瑞士薯饼和玉米粉薄饼等食物时确保最佳份份和统一的食物大小



不锈钢烤鸡架

禽类竖直摆放, 由此产生的烟囱效应可显著缩短烹饪时间。可以使胸部的肉特别鲜嫩多汁, 表皮均匀变棕。



不锈钢超级炸篮

可烹制大量的鱼块、炸薯条和薯角等油炸食品, 无需额外用油。健康而美味。



不锈钢土豆烤架

可用于烤土豆或烤玉米, 无需铝箔纸, 烧烤速度加快50%*。

不粘铝盘



可用于煎烤类、烘焙类例如鱼、肉、禽类、烤马铃薯、烘焙食品、蔬菜等各种食物的通用型烤盘。



不粘烤盘(平面底)



可用于面包、饼干、肉类



冲孔不粘烤盘



可用于蒸食、蔬食、港式点心





烤盘规格表

序号	产品名称	产品编码	规格	尺寸	图片
1	牛肉烤盘	JC118009	1/1 GN	535×325×30×0.8mm	
2	西点烤盘	JC118010	1/1 GN	530×325×33mm	
3	不粘铝盘	JC118011	1/1 GN	530×325×10mm	
4	不粘烤盘(平面底)	JC118012	1/1 GN	535×325×30×0.8mm	
5	冲孔不粘烤盘	JC118013	1/1 GN	530×325×10mm	
6	不锈钢土豆烤架	JC118014	1/1 GN	530×325mm	
7	不锈钢烤鸡架	JC118015	1/1 GN	530×325×H8mm	
8	不锈钢超级炸篮	JC118016	1/1 GN	530×325mm	

服务



您的满意是我们的目标!

咨询和规划

我们很乐意为您提供应对您厨房中的特殊挑战的解决方案。此外,我们免费为您提供关于厨房改造或厨房装修的规划建议。

样品体验

如果您希望在现实条件下试用HECMAC万能蒸烤箱,我们的销售部很乐意为您安排,我们期待您的来电。



安装

HECMAC万能蒸烤箱是一个可靠的帮手。我们的全区域服务合作伙伴的密集网络将为您进行迅速专业的安装。此外,我们还为特殊建筑结构提供广泛的安装解决方案。

免费的设备启用培训

在需要的情况下,我们经验丰富的厨房应用工程师可以直接在您的厨房现场进行一场设备启用培训。



咨询热线

咨询热线为您提供厨师对厨师的同行间的帮助。您有任何应用问题都可以向HECMAC应用工程师请教,在亲切的个人对话中,您可以快速简单地获得专业建议和实用窍门。

预防性维护保养

您的工作中是否有非常忙碌的时段,且您不想陷入毫无准备的困境?HECMAC预防性维护计划通过我们合格的服务合作伙伴,助您为即将到来的每个商机做好准备!



修理服务

HECMAC授权和认证的服务合作伙伴网络随时为您服务,满足您的所有需求。我们的合格技术人员将随时准备好面对和管理任何意外事件,专业及时,随时随地为您提供优质服务。