



HECMAC® 海克·智造

射频炉



极速解冻



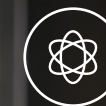
均匀高效



锁住鲜度



支持巴氏杀菌
低温巴氏抑菌



安全智能

适用场景

连锁咖啡馆

连锁烘焙门店

星级酒店餐厅

轻食餐厅

日料馆 牛排馆

海克智造

- 使用前请仔细阅读使用说明书，以正确使用。
- 产品设计与规格可能会有变化，具体数据、参数请以机身铭牌及说明书为准；
- 基于印刷条件，资料内产品与实物可能会有细微差别，请以实物为准；
- 涉及产品功能及食品图片仅供参考；
- 版权归上海酒店设备工程成套南翔厂有限公司所有。上述产品的规格和设计若有变化恕不另行通知。



微信公众号



官网

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：400 920 3258

传真：021-69179687

网址：www.hecmac.com.cn

邮箱：sales@hecmac.com.cn

邮编：201802





产品功能



极速、均匀、高品质解冻

- 极速解冻 | 快速穿透蛋糕内部，大幅缩短解冻时间
- 均匀解冻 | 内外同步升温，避免外软内硬和中心冰芯
- 高品质解冻 | 减少水分流失，保持蛋糕口感、形态与新鲜度



超温保护

超温保护功能依靠红外成像扫描自动调整RF输出功率防止超温，能在快速解冻的同时精准抑制局部过热，完美防止蛋糕融化塌陷、最大程度还原其现做般的精致形态与绝佳口感。



支持巴氏杀菌 低温巴氏抑菌

减少细菌繁殖风险，保持食材新鲜度与品质，延长解冻后的保鲜时间。



IOT云菜单

支持后台远程管控及远程升级操作，助力实现数据化决策与标准化品质管控。
持续优化解冻方案，提升解冻效果与稳定性。

产品参数



FEHCE550

商品名称	极速解冻炉
商品型号	FEHCE550
最快解冻时间 (kg/min)	140g切片蛋糕/3~5min
产品尺寸 (mm)	510*629*450mm
内腔尺寸 (mm)	385*365*360mm(50L)
托盘可放尺寸 (mm)	330x330x25mm
可放最高尺寸 (mm)	100mm
有效解冻容积(L)	12L (330x330x110mm)
额定电压 (V)	220V
额定输出功率 (W)	250W
额定输入功率 (W)	800W
解冻频率 (MHz)	915MHz
屏幕	6.8寸触摸屏
电源配置	10A插头

解冻品类

解冻品类	材质与结构特点	冷藏解冻痛点	射频解冻炉解冻优势	理想出餐呈现状态
 切片蛋糕	奶油、蛋糕胚、夹心多层结构，质地松软，易受温度和水分影响	解冻时间长； 外层先软、中心偏硬； 奶油易出水、塌陷； 蛋糕胚口感发干	穿透式均匀解冻，减少外软内硬； 缩短等待时间； 保持奶油稳定和层次完整	奶油挺括不塌，蛋糕胚松软， 夹层清晰，无明显水渍
 三文鱼	高水分、高脂肪，鱼肉纤维细腻，色泽和纹理敏感	冷藏耗时长； 中心夹冰； 汁水流失； 鱼肉松散，色泽变暗	快速均匀解冻，减少滴水损耗； 保护鱼肉纹理和油脂感； 中心回温更一致	鱼肉橙红鲜亮，纹理完整，表面湿润不出水，适合切片或烹调
 牛排	肌肉纤维紧密，厚度较大，含脂肪纹理，中心解冻较慢	表面已软、中心仍硬； 血水流失多； 肉质发柴； 影响煎制成熟度	射频穿透肉块内部， 实现内外同步解冻； 减少汁水流失； 保持肉质弹性	肉块柔软有弹性，脂肪纹理清晰，少血水，煎制后多汁
 卤制品	熟制肉类或复合食材，含油脂、胶质和调味汁，结构较复杂	回温慢； 局部发硬； 油脂凝结； 风味释放不足； 汤汁易分层	快速均匀回温解冻，帮助油脂和胶质恢复状态； 减少反复回温造成的口感损失	色泽自然，肉质软糯不柴，卤香释放充分，汤汁状态稳定

* 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。