

SMART TOWNGAS

創新智能
盡在煤氣 × HOFEX 2019

兩年一度舉辦的國際食品餐飲及酒店設備展HOFEX可說是飲食業的盛事，皆因很多業界的發展方向都會在展覽中展示出來，故此煤氣公司與不同的合作夥伴亦致力投身其中，務求將創新及自動化的中西式工商業爐具及廚房設備展示出來，以助業界在面臨不同環境需求時，都可得到支援，從而訂定發展路向。



HOFEX 2019將於5月7至10日舉行，屆時煤氣公司的合作夥伴將於場內設立展區，帶來可以幫助業界舒緩能源成本、人手短缺，以及提升工作環境質素的新一代煤氣爐具，為飲食業提供一個優質的經營環境。

寶發實業有限公司 自動化智能煲仔飯 質素穩定

寶發實業有限公司（寶發實業）自1997年成立至今，以自家品牌Power Flame商用煤氣爐具為主，從本地發展至國內以及海外，更獲得CE歐盟、ETL北美和KC韓國等認證，具質量保證。寶發實業一直專心為客人度身訂造最適合該餐廳的煤氣爐具，亦不局限於傳統的中式商用煤氣爐具，例如，了解港人至愛明火煲仔飯，寶發實業從日本引入「自動化智能煲仔飯爐」，只要預先調校時間及火力，一按掣便能同時製作多款明火煲仔飯，不用人手調校火力及控制時間，有助提升效率及保證出品水準一致，帶出傳統明火味道。

西式煤氣爐具 性價比高

寶發實業的西式煤氣爐具價格相宜且已獲CE歐盟認證，適合一眾中價市場的用戶，而寶發實業將於HOFEX 2019展示近年開發的西式煤氣爐具，其中包括「四平頭爐連下焗爐」，此爐具可同時煎炒及烤焗不同食物，令設計餐牌的菜式更富彈性，保持食物原汁原味，最適合對食物質素有要求的香港人。



▲四平頭爐連下焗爐

太平洋餐飲設備有限公司 一站式煤氣爐具供應

成立於2013年的太平洋餐飲設備有限公司（太平洋餐飲設備），以「一站式方案」為大前題，專門為餐廳提供由爐具設計、裝備，以至保養的一條龍服務，因此特別引入多款不同西式爐具以供市場需要，務求讓西廚運用明火作烤、焗、燒、蒸等製法，輕鬆掌控火候之餘，將食材發揮得最好，炮製出色香味的佳餚。

迷你煤氣蒸焗爐 多功能程式設計

太平洋餐飲設備與意大利Giorik於今年第二季推出的升級版「迷你煤氣蒸焗爐」，配合本地煤氣供應規格，突顯其功效。針對本地市場所需，爐具機身輕巧，只有519mm闊，而且具備多項功能，能夠提供大量烹調空間的同時，又不佔廚房大量位置，在寸金尺土的本地餐廳中特別受歡迎。該爐具採用了「一鍵控制」技術，只需輕觸一下就可運行預先儲存的烹調程序，自動化的烹調程式亦可簡化程序，當中的食譜調諧器更可根據所需的烹飪方法進行更改或即時調整。



▲迷你煤氣蒸焗爐

HOFEX展覽 匯聚創新煤氣爐具

讀者如有興趣了解更多詳情，可參觀由5月7日起，一連4日於香港會議展覽中心舉辦的HOFEX 2019，屆時煤氣公司的合作夥伴攤位將會展出多款煤氣中西式爐具及廚房設備。

HOFEX 2019 | 日期：2019年5月7至10日 | 地點：香港會議展覽中心

煤氣公司推介展商：**PRO-FIT**
INDUSTRIAL CO., LTD.
寶發實業有限公司

寶發實業有限公司
展覽攤位編號：1E - 318
查詢電話：2371 2862

Pacific 太平洋餐飲設備有限公司
Pacific Foodservice Equipment Co., Ltd.

太平洋餐飲設備有限公司
展覽攤位編號：1E - 322
查詢電話：2117 3392



香港中華煤氣有限公司
工商業查詢熱線：2963 3300
網址：www.towngas.com

