



煤氣公司致力為工商業客戶供應安全可靠又源源不絕的煤氣，並利用其專業所長，與不同合作夥伴改良多款工商業專用煤氣自動化爐具。爐具針對能源成本、人手短缺、職安健等營商問題，既保留明火烹調的傳統，再配合創新自動化技術，讓一眾廚師可以更輕輕鬆鬆發揮明火「鑊氣夠、火候猛」的特點，盡情發揮高超的廚藝。

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將於5月7至10日舉行，煤氣公司與不同的合作夥伴攜手將一系列創新中西式及自動化工商業煤氣爐具帶至會場，讓業界可即場了解更多煤氣爐具的優點，以優化飲食行業的營商環境。

艾高餐飲設備有限公司 煤氣工商業爐具 迎合市場新趨勢

對商用廚房設備需求瞭如指掌的艾高餐飲設備有限公司（艾高餐飲），向來以「以客為先」為宗旨不斷創新。為了在即將舉行的HOFEX 2019展覽中展示一站式工商業廚房設備，艾高餐飲的展位將模擬一間擁有前台、水吧及廚房的現代化餐廳，以展現一系列德國MKN煤氣爐具應用於小型餐廳的優勢。

煤氣蒸烤焗爐 智能創新易控制

艾高餐飲引入的其中一款「煤氣智能蒸烤焗爐（10盤裝）」就是針對香港餐飲業的大趨勢。這款德國進口的煤氣爐具

用明火蒸烤以保持肉質鮮味。而該控制面板跟平板電腦非常相似，便利用家操作；此外這套爐具具備環保元素，以「Green Inside」的報表可控制每個烹調程序中的能源使用量，務求令其效率提升至最高。加上煤氣智能蒸烤焗爐能夠即開即熱，節省能源開支，令廚房更清爽涼快，提供舒適的工作環境，無疑對餐廳及員工都大有好處。



▲煤氣智能蒸烤焗爐（10盤裝）

金得廚具工程有限公司 自動化煤氣爐具 減省成本助營運

金得廚具工程有限公司（金得廚具）具備多年經驗，以三大發展方向：食物出品穩定化、減省人手及提升監控技術，與德國PALUX及日本COMET合作引入一系列工商業煤氣爐具，務求令出品、食材及能源的使用都盡在掌握。金得廚具將於



▲煤氣自動清洗智能萬用蒸烤焗爐（40盤）

HOFEX展示其中一款具備控制編程的「煤氣自動清洗智能萬用蒸烤焗爐（40盤）」，只要預先設定好烹調的程序，即可明火烤焗出高產量及多款菜餚，例如薄餅、烤魚及串燒等不同食物，確保出品水準穩定。

明火爐具顯優勢 裨益西餐廳營運

煤氣蒸烤焗爐具最能表現出火候易控的好處，其火力均衡，在爐內的40盤食物不論在任何分層都可以平均加熱，不論由30度升溫至280度，甚至以溫文火候慢煮海鮮及肉類等食物都能發揮其明火烹調的精髓。而且利用煤氣蒸烤焗爐能夠保持爐內溫度平均且有水份，烹調出來的食物不會太乾身，保持食物肉汁，味道更為可口。

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：
Kitchen Icon
艾高餐飲設備有限公司

艾高餐飲設備有限公司
展覽攤位編號：1E-200
查詢電話：2610 9898

GTK 金得廚具工程有限公司
Golden Target
Kitchen Engineering Ltd.

金得廚具工程有限公司
展覽攤位編號：1E-528
查詢電話：2344 1330



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

