



专业体验 值得信赖

XP 700 和 XP 900 系列组合炉

台式组合炉和落地式组合炉



您的诉求

确保卓越的效率和长期可靠性,让厨师的生活更轻松愉快。运用多种烹饪技术(煎、炒、炸、蒸、煮、炖、烤)。在紧凑空间打造中央厨房,获得理想烹饪性能,满足团队简便高效的要求。



我们倾听

拥有超过200种型号,分别采用燃气和电力,包括XP 700和XP 900两大系列产品,深度分别为700mm 和900mm,高度灵活性和适应性,适用于各种厨房空间。



超级简便

让一切变得简单。精准的自动控制技术、安全便捷的操作设计，与高效的产品组合，实现理想的烹饪效果。



超个性化

一整套高性能和多功能的解决方案，适应任何大小和各种类型的厨房空间，以获得最佳质量和性能。



超强功率

提高产能并兼顾操作灵活性。轻松制作各种菜品，满足所有客户需求。



丰厚利润

节能高效的创新解决方案，更低功耗、更低运行成本。助力您的业务，同时保护环境。

专业体验 值得信赖

全新XP系列组合炉, 伊莱克斯商用电器倾情打造, 融合5代厨师的灵感与激情。

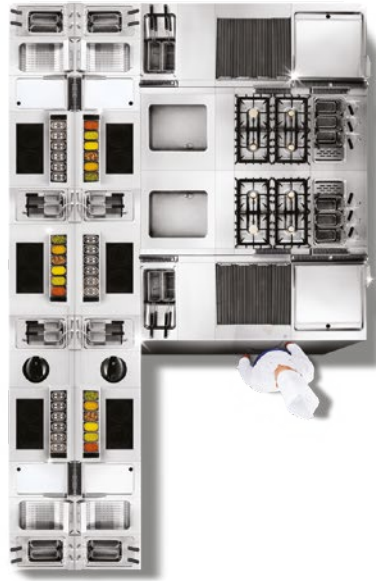
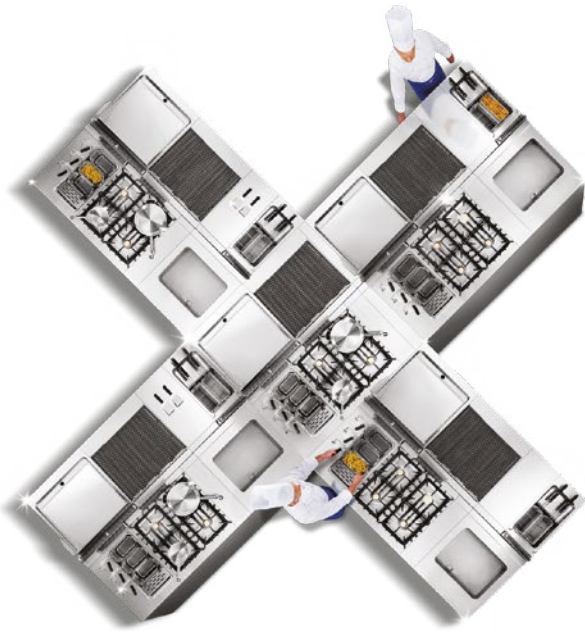


阿克塞尔·温纳-格伦
伊莱克斯集团创始人

“创新是热情、忠诚、勇气和信念的结合, 其灵感源自对组织与产品的高度信赖, 以及对未来与成功的坚定信念。”

这是1908年Axel Wenner-Gren提到创新时说的话。
如今在一个世纪后, 我们推出了全新独创的高性能烹饪设备, 可整合灵活的冷藏冷冻冰箱底座。这将是高效高产, 节能烹饪的理想之选。





历史、体验、灵感

“当我来到每家餐厅，更关注两件事：先同厨师会面，再参观厨房。我不会仅仅坐在餐桌前，而是深入探索每道菜品背后，所凝聚的严谨与热情，及历史传承。我也在寻求技术创新，构思高效、灵活、易用的产品，以改善厨房运营与流程。

幼时在家门口的小餐馆，我第一次看到厨房内的伊莱克斯炉具：黑色的铸铁扒板，白色的珐琅门，镶嵌着银色铭文……”

正是那个厨房，开启了一个有梦想、有故事的男人的命运之旅。他就是伊莱克斯集团的创始人Axel Wenner-Gren。

创新之路总是始于一个特殊的起点，不同于即兴发挥。其过程漫长而富有激情，需要深谙规则，并探索实现的方法。经验，让我们能够在强调过去的同时展望未来。

如今，伊莱克斯商用电器代代相传的厨房设备的设计理念，性能卓越、使用简便、绿色环保的解决方案，成就了一个世纪的传奇，服务了五代厨师。

未来、进化、创新

全新XP系列组合炉，诞生于灵感之源的客户体验，受益于专业厨房设备专家的悠久传统。

伫立在XP系列组合炉面前，我终于意识到了时间的转变。从孩提时，偷窥家门口餐厅的厨房，众多锅具与餐具围绕在颇具年代的搪瓷炉具四周，那是厨师们希望之火的升腾之处，犹如一位站立在厨房中央的厨具皇后。

XP系列组合炉的特性、尺寸与功能设计，彰显其核心的设计目的。有机融合了现代餐饮需求，烹饪手法和食品风格的进化（卫生与健康、多元化、可持续发展等……）。其模块化和多用途的设计，适应了餐饮行业越来越多的差异化、高性能与可靠性设备的需要。

凭借丰富经验和实用知识，XP系列组合炉凝聚了五代厨师的智慧与激情。

Alan Evans, 1958年生于英国斯塔福德郡的斯托克城，2005年起担任伊莱克斯商用电器行政主厨。



快餐店

您在经营 快餐店吗？

XP系列组合炉正是您要的。

光滑台面与冲压圆角工作台，清洁快速简单。

调味架：调味料近在手边，轻松调味！

拉丝镀铬扒炉：抗刮烹饪面，高效烹制各种食物。

薯片保温机：让油炸食品始终保持在合适的上菜温度。



全自动意粉炉可同时制作各种菜肴并确保品质。

新型5千瓦大功率凹面电磁炉：速度快，能效高

5千瓦的前双头电磁炉，适合前台烹饪。

可编程炸炉：独家紧凑式解决方案，保证烹饪速度和质量，稳定可靠。



安装方式齐全，为您的厨房量身定制。



服务式餐厅

您在经营 服务式餐厅吗？

XP系列组合炉正是您要的。

镜面镀铬扒炉：降低空间热辐射，烹调各种食物不串味。

强力烧烤炉^{HP}：创新的燃气热辐射加热系统，节能且易清洁，避免食物烧焦。



V型缸全自动燃气或电力炸炉，延长油脂的使用时间。

带流量计的水龙头，检测并显示注入平底锅内的水量。

多功能炉：高度灵活，可用作扒炉、炒锅、汤锅或暖汤池。

意粉篮自动提升系统：始终确保烹饪质量一致性。

意粉炉：首款带连续功率调节的燃气意粉炉，避免能源浪费。

“花型火焰”炉头：独创、高效，集中加热锅底且无侧火，适用于各种尺寸的平底锅。

燃气对衡式焗炉：温度均匀，快速加热。



安装方式齐全，可为您的厨房量身定制。



中央廚房

您在经营中央厨房吗？

XP系列组合炉正是您要的。

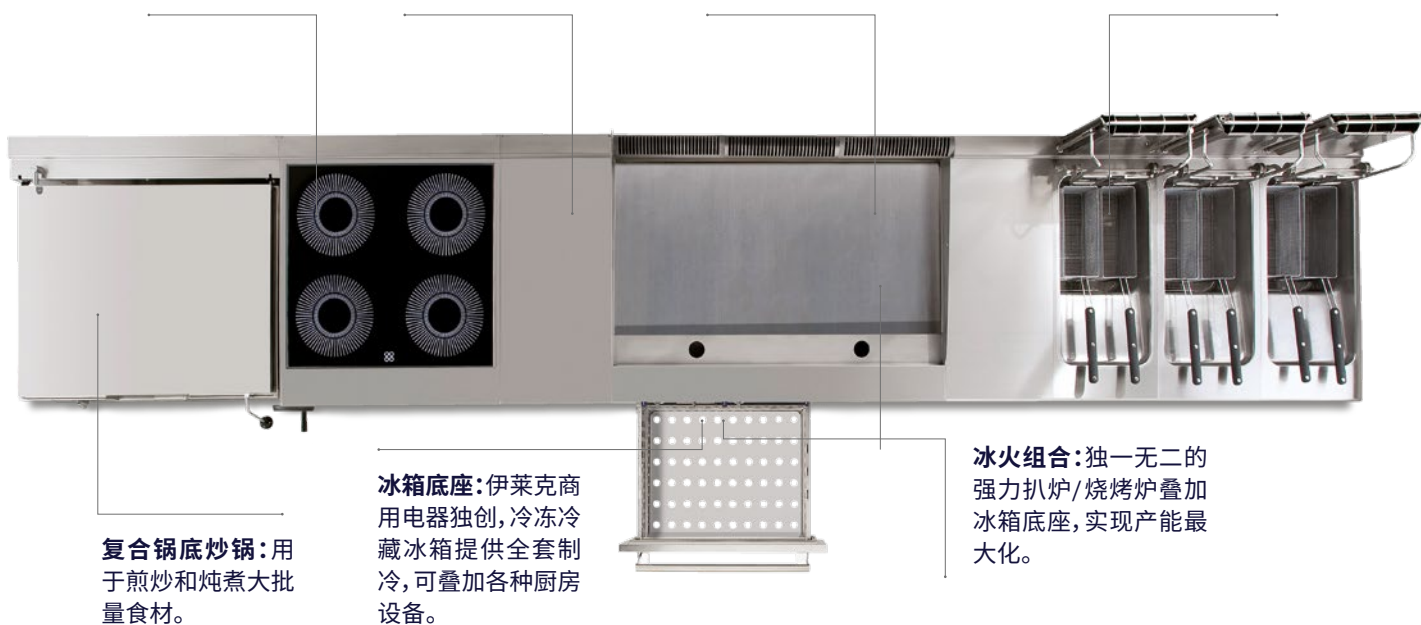
5千瓦大功率电磁炉：速度快，能效高。

光滑台面与冲压圆角工作台，清洁快速简单。

1200mm宽的强力抗刮扒炉：抗刮超大自由烹饪台面，适合各种食材包括铁板烧。

炸炉：延长油脂的使用时间的整套油炸方案。

可编程炸炉：省油且出品稳定。



复合锅底炒锅：用于煎炒和炖煮大批量食材。

冰箱底座：伊莱克商用电器独创，冷冻冷藏冰箱提供全套制冷，可叠加各种厨房设备。

冰火组合：独一无二的强力扒炉/烧烤炉叠加冰箱底座，实现产能最大化。



安装方式齐全，可为您的厨房量身定制。

强力扒炉

适用于:

中央厨房



中央厨房的理想选择



全尺寸排油槽 (110 mm宽), 带大号排水孔(直径60mm)。



大容量集油抽屉 (3 升)。



抗刮烹饪面

经过特殊处理的镀铬材质, 持久耐用, 烹饪时易于清洁。



加厚扒板

20mm厚的大容量不锈钢烹饪面, 储热更佳。比热容高, 放入或拿走食物时, 扒板表面温度不会大幅下降, 实现快速升温。尤其便于短时间内大量食物的准备。



温度均匀

整个烹饪面加热均匀, 无冷区, 无论食物放在任何区域, 始终确保最佳烹饪效果。食物中释放出的水分蒸发均匀, 避免烧焦, 保证卓越品质。



需要烹饪大量食物吗? 不必担心。

600*1200mm烹饪区的强力扒炉, 可在几分钟内同时烹饪50多个汉堡。

镜面镀铬扒炉

适用于:

服务式餐厅



确保多种菜谱的烹饪品质。可同时烹制肉、鱼和蔬菜。



不串味

镜面镀铬材质有效避免食物串味。只需快速简单地清洁,即可烹饪下一道菜品,以满足客户需求。



易清洁

一体成型的冲压圆角台面,大号排水孔,可拆卸的三面防溅板,让清洁更简单。

拉丝镀铬扒炉

适用于:

快餐服务的理想选择



极致耐用性

拉丝镀铬的粗糙表面高度抗刮,适于在一天的工作完成后进行清洁。

恒温控制

采用恒温控制,精准控温并减少热辐射,创造更健康、舒适的工作环境。



节能

与生铁扒炉相比,镀铬扒炉预热时可省能10%以上,待机时可节能约三分之一。此外,接触式烹饪有效减少热辐射,改善工作环境。

选择扒炉类型和扒板角度

根据您的需要选择平扒、坑扒或混合(平扒+坑扒)扒炉。扒板角度可选倾斜或水平,水平适合浅煎。



食品安全保障

伊莱克斯商用电器镀铬扒炉符合欧洲食品接触材料法(EC)1935/2004。

强力燃气烧烤炉

适用于:

中央厨房



炙烤均匀。产能更高。



偏好明火烹饪?

多功能强力燃气烧烤炉, 性能高、功率大, 大幅提高您的产能。



带可拆卸格栅超大烹饪面。

精准火力调节, 温度范围宽。

高效不锈钢燃烧器, 分区加热。烹饪格栅表面温度均匀。

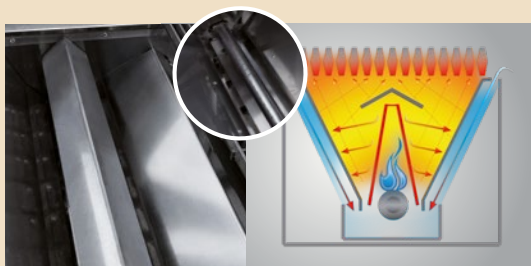
加热均匀的烹饪台面采用创新的热辐射系统, 最小化冷却区域。

烹饪台面大, 配合易拆卸的铸铁格栅(宽度可达185.5mm), 实现高产量。格栅采用烤漆铸铁, 不粘且易清洗。



全尺寸大号可拆集油抽屉(每个燃烧器配一个); 提前注满水, 便于清洁并增加食物含水量。

高效热辐射系统



专利 (US9591947B2及相关系列)

热量被辐射到散热板和格栅上, 使整个烹饪面温度均匀, 并确保出色烧烤效果。

- ▶ 可拆卸热辐射盖板, 轻松清洁燃烧器。
- ▶ 烹饪面温度极高, 迅速锁住水分, 使食物水润多汁。
- ▶ 热辐射盖板, 采用AISI 441材质, 耐高温, 抗腐蚀。

强力电烧烤炉



业内性能顶尖的商用电力烧烤炉, 操作极为简便。



易清洗。强力电烧烤炉的烹饪格栅, 可轻松拆卸并放入洗碗机清洗。

效果出色

烤制均匀无瑕疵, 出品量高, 加热时间短。强力电烧烤炉, 设计独特, 减少了加热元件和烹饪格栅之间的距离, 实现均匀热量分布。

快速升温

强力电烧烤炉通过加热元件、烹饪格栅和可拆卸热导流板快速加热, 让烹饪面迅速升温, 同时缩短烹饪时间。

专利(EP3127458B1及相关系列)



内置水龙头、集油盘和排水管, 可快速注水、排水。

水位警报

在水位过低时提醒您。保持水箱水位, 以确保理想烹饪效果。



理想契合

大小皆能。强力电烧烤炉组合模块尺寸众多, 助您实现空间利用最大化。烹饪台面可宽达1200mm, 升温速度快, 让您的出菜更快, 使您的厨房更符合人体工学设计。强力电烧烤炉可叠加安装在冰箱底座*或柜式底座上。

*XP700系列的电烧烤炉叠加安装冰箱底座时, 需注意布局方式。



功率控制

强力电烧烤炉采用精准能效控制, 有效缩短烧烤时间, 节能并支持各种烹饪模式。待机时保持最低功率, 并可在短时间内快速回到工作温度。选配的热导流板允许柔和烹饪(带蒸汽效果)或强力烧烤。

在哪里都能烧烤。强力电烧烤炉意味着无论您处于何地, 都能实现高品质烧烤, 即使是在没有燃气的商场或历史悠久的市中心。



大功率电磁炉

适用于:

中央厨房



服务式餐厅



快速、高效!快速上菜并节约能源的理想方案。



灵活

精准调节火力以满足您的烹饪需求,支持小火力精心烹制和大火力快速烹制。

5千瓦大功率电磁感应区,升温时间短,适合快速上菜。

快速、高效

工作环境更舒适,由于能量集中在锅底,可快速达到烹饪温度并减少热辐射,实现不沾效果,让清洗更简单。

迅速达到烹饪温度,加快烹饪操作,提高出菜效率。适用于短时间内服务大量客户的厨房。



陶瓷玻璃表面电磁炉



安心烹饪、安全清洁

玻璃陶瓷表面,仅升温直接接触的平底锅锅底。



节能超过
50%
与明火炉相比

保护环境 伊莱克斯商用电器 愿与您共同努力

锅具检测功能,当平底锅放置在烹饪区后才开始加热,有效节能。

调味架

适用于

快餐店



前双头电磁炉

食物“调味”所需的一切都近在手边。

两个前双头电磁炉(每个5千瓦)配一个6格调味支架(1/9 GN)。适合前方烹饪和制作酱汁。调味支架配有溢水排水槽,可放入冰块,保持食材新鲜。

凹面电磁炉

适用于:

中餐厅



充分发挥您的创造力!蔬菜、煎炒和亚洲风味菜肴的理想选择。



5千瓦凹面电磁炉

5千瓦大功率电磁感应区,快速烹饪各式美味佳肴。



坚固耐用的陶瓷玻璃烹饪面

电磁炉烹饪面的设计和形状贴合电磁炉炒锅,且坚固耐用。



**火力、效率、一步
到位!**

性能顶尖的燃气
明火炉，煮、炖、
烤、炸，样样轻松。

强力燃气明火炉

适用于:

服务式餐厅



智慧节能

并满足可持续性发展的生活方式。



大功率带来高产能, 单个明火炉头

功率高达10千瓦



易清洁

一体式冲压工作台, 便于清洁。



安全第一

炉头凸起, 防止溢锅熄火。

带超长支脚的烤漆铸铁炉架, 坚固耐用。即使是最小的平底锅也可平稳放置, 不会倾覆。



Exclusive

独创“花型火焰”炉头

独创“花型火焰”炉头, 确保极高灵活性和效率。一个炉头满足您的所有需求, 独特火焰形状会根据烹饪时锅具的形状和大小, 调整水平和纵向的延展。可自我调节的火焰提供对锅底的最大覆盖率, 更快达到烹饪温度, 从而减少热量散失。



一体冲压工作台, 带烤漆铸铁炉架。炉头型号有3x6kW和1x10kW两种。



降低你的运营成本
和油耗。
助力您的业务，
同时保护环境

高产能全自动 强力炸炉

适用于:

快餐店



中央厨房



出色的油炸效果

优化的间接加热系统确保油在炸炉内均匀加热，始终保证良好的煎炸效果，外表酥脆金黄，内部柔软多汁(而非过熟)。

待机快速启动系统

得益于待机快速启动系统，确保高产能，让您在高峰时段也能轻松烹饪。



23升强力炸炉，带自动烹饪程序。预设先进的油过滤系统。

XP 900系列

23升V形缸体，采用外部燃气加热元件或电加热元件，功率大、效率高、快速将油温升至油炸温度，确保：

- ▶ 更高的工作效率，足以满足最严格的厨师要求
- ▶ 更卫生，采用精密激光焊接，缸体内无污垢残留
- ▶ 圆角设计让清洗更加简单和安全，外部加热元件避免直接接触
- ▶ 创新散热板，易于清洁

自动烹饪功能

自动记录温度曲线，根据食物负载调节功率。
可存储最多5种自动烹饪程序。
专利申请中(EPI5178651.4及相关系列)。

领先的油过滤系统

去除最小的食物残渣，延长油脂的使用时间。

XP 700系列

15升V形缸，带外部电加热元件。

全自动炸篮升降系统

全自动炸篮升降系统，配有2个独立控制的自动升降臂。

可编程控制程序

5种可编程控制程序
(每个程序可设定5档温度和2道升降时间)



全自动炸篮升降系统

全自动 高效意粉炉

适用于：

快餐店



用途广泛，除了意粉，也可炖煮肉类、蔬菜、土豆、大米、谷物等。

20升炉缸下配有大功率红外加热系统，性能卓越。

恒温控制精准调节沸腾强度，是烹制各类预加工食品的理想选择。

自动双速水补充装置可去除淀粉和残留物，减少“停工时间”，服务高峰期无需换水。

配有节能装置，自动补充热水以持续沸腾状态，实现最佳烹饪效果，提高产量并降低能耗。

安全装置防止炉具无水干烧。



可编程控制面板



节能装置*

采用节能装置（所有型号都可选配），自动补充热水以持续沸腾状态，实现最佳烹饪效果，提高产量并降低能耗。无需提供额外能源。

* 适用于XP 700和XP 900系列

高效燃气意粉炉 和高效电意粉炉

适用于：

服务式餐厅



伊莱克斯商用电器燃气意粉炉, 市场上唯一带“节能控制”的意粉炉。



燃气意粉炉

燃气意粉炉, 除了简单开关, 更可精准控制火力等级和沸腾强度。

- ▶ 适合需要低温烹饪的精细食材。特别是冷冻食品 (如预加工意粉)。
- ▶ 无需电气连接。

电力意粉炉

电力意粉炉的底部配备分级控制红外加热系统, 带来更高性能和效率。

全自动意粉篮升降系统

易于操作, 不费力, 让每一次烹饪都臻于完美。

- ▶ 将传统意粉炉轻松升级为可升降的全自动意粉炉。
- ▶ 操作简单, 轻松一按即可升降意粉篮。在需要的情况下, 也支持手动操作。
- ▶ 可编程和自动升降系统, 确保烹饪方式的一致性。自动化的烹饪流程, 确保烹饪品质始终卓越如一。
- ▶ 200mm宽的XP900系列意粉炉带3个不锈钢意粉篮支架, 每个支架可搭配1/3个意粉篮。XP700系列带2个支架, 每个支架可搭配1/2个意粉篮。
- ▶ 数字控制面板, 可存储9个程序设定烹饪时间
- ▶ 意粉篮可放在意粉炉任意一侧以获得最佳灵活性。意粉篮放在两侧时, XP900系列意粉炉最多可升降6个小号意粉篮 (XP700系列为4个小号意粉篮)。



带3个支架的XP900系列意粉篮升降系统

可倾式炒锅

适用于：

中央厨房



大批量炖煮或煎炒的独家解决方案。



温度均匀

创新的复合锅底(复合不锈钢)炒锅, 保证整个烹饪区域温度均匀。在煎炒时让加热更稳定, 也能在炖煮时有效耐腐蚀。



倾倒口设计便于操作

安全卫生

XP900系列可倾式燃气炒锅和电炒锅、以及XP700系列可倾式电炒锅, 在缸体底部内置红外加热系统, 倾倒时与缸体同步, 确保最高等级的操作安全性和卫生水平。

- ▶ 恒温控制的温度范围从120°C到300°C, 结合能量调节器可快速加热液体。
- ▶ 特别加固的锅盖采用平衡调节, 配备不锈钢把手, 便于操作并符合人体工学设计。当可倾式炒锅关闭时, 可作为工作台使用。



手动倾倒便于精准控制

手动倾倒系统

手动倾倒系统方便、精准地控制倾倒操作。特别设计的倾倒口可防止溢出(另有全自动可倾式炒锅可选)。

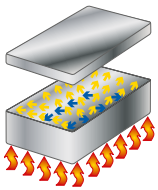
多功能炉

适用于：

服务式餐厅



集4种设备于一体！可用作扒炉、炒锅、汤锅或暖汤池，为厨房带来无限可能。



均匀烹饪

11升或22升304 AISI不锈钢炉体，配合15mm复合炉底（底层为12mm的低碳钢层，上层为3mm厚的耐腐蚀316 AISI不锈钢层），确保均匀烹饪。

易于清洁

圆角圆边，便于清洁。

一切尽在掌握

- ▶ 恒温控制器的温度范围从100°C到250°C，便于对精细食物进行精致烹饪。
- ▶ 通过大型排水孔，可将液体食物快速直接倒入GN容器。

*附件：

塞子、用于光滑烹饪面的刮板，及输送液体食物的排水管。



煎炸(扒炉)



炖煮或浅煎

用途极为广泛

用途极为广泛，可用于煎炸(相当于扒炉)、炖煮(炒酱汁、炖汤、煮沸等)或浅煎(相当于煎锅)



兼具大功率与高度灵活性。

燃气对衡式焗炉

适用于:

服务式餐厅



燃气对衡式焗炉(800mm宽)设计独特、应用灵活,是XP900系列组合炉理想搭档。



缩短烹饪时间

与传统的焗炉相比,大大缩短烹饪时间(高达50%)



增加产能

双层GN 2/1烤架,最大化装载量以提高产能。

增强灵活性

增强灵活性,关闭风扇即可用作焗炉,为各种烹饪方式创造理想条件,实现卓越烹饪效果。

洞悉领先技术

- ▶ 黑色搪瓷钢炉腔,实现最佳烹饪效率。
- ▶ 工作温度范围从120°C到280°C。
- ▶ 压电点火装置,操作简便。



GN 2/1双层烤架

可配置在燃气对衡式焗炉上方的设备:

- 4头明火炉
- 燃气法式炉
- 燃气法式炉,带2个炉头

一键式操作

适用于:

快餐店



服务式餐厅



中央厨房



冰 焗 火

全套烹调炉具搭配新型冰箱底座。
业内独一无二。



冷冻冷藏冰箱底座。大功率、高产能和灵活性的完美融合！

大功率

强力烧烤炉或强力扒炉叠加在创新的冰箱底座上。
根据您的需要和您的菜谱，将底座设为冷藏或冷冻模式。
在-22°C至8°C之间，轻松设置工作温度。

高产能

省下从冰箱或冰柜拿取食物的时间，最大程度提高产能和效率。

高度灵活性

多种顶级的XP900系列炉具均可叠加在1200mm的底座上。
也可通过带轮安装，提高操作灵活性。

800mm宽的强力烧烤炉，叠加在1200mm宽冰箱底座上



含2个GN 2/1抽屉，每个抽屉深150mm



强力扒炉叠加在1200mm冰箱底座上



强力烧烤炉叠加在1200mm冷藏底座上

XP系列炉具： 最大灵活性， 适用于各种厨房空间



最顽固的污渍， 也能轻松搞定



无需等待

无需等待设备冷却再开始清洁：“耐高温清洁剂”专用于高温下清洁扒炉和炒锅。请联系当地的服务商订购（配件代码OS1195）。

卓越清洁

直角、激光切割的边缘，便于设备齐平安装。

镜面镀铬扒炉，一体式冲压表面并采用光滑圆角设计。

易于拆卸的格栅，可放入洗碗机放心清洗。

激光焊接边缘的V形缸，消除污垢残留风险，改善卫生状况。

带流量计的水龙头，测量并显示注入平底锅内的水量。

冲压缸体带圆角设计和大排油孔，可快速排出液体。

无缝、光滑台面和冲压圆角工作台，便于快速清洁。

防渗水斜面，清洗过程中可提供最大化的保护。

一体式冲压工作台，便于清洁。

自动双速水补充装置可去除淀粉和食物残留，无需频繁换水。

轻松正面操作，便于对主要部件进行日常维护

不锈钢外板，亮光拉丝表面。



环保节约

XP系列组合炉,让您在环保的同时,也能降低成本。



强力烧烤炉

强力电烧烤炉采用精准能效控制,有效缩短烧烤时间,节能并支持各种烹饪模式。

待机时保持最低功率,并可在短时间内快速回到工作温度。选配的热导流板允许柔和烹饪(带蒸汽效果)或强力烧烤。

专利(EP3127458B1及相关系列)



电磁炉

高性能加热系统和锅底检测功能(当锅底放置在烹饪区后,才开始升温锅底接触区域),大大减少能量消耗和工作场所的热辐射。



带能源控制和节能装置的意粉炉

XP系列燃气意粉炉是唯一一款提供节能特性的意粉炉，可精确设置功率等级和沸腾强度，允许使用较低温度以节省能源，不使用时可减少蒸汽排放。

节能装置(可选)通过吸收排水中的热量，注入热水以保持煮沸状态，节省能源并提高产能，提供最佳烹饪效果。无需更多能量。



镀铬扒炉

镀铬扒炉采用接触式烹饪，有效减少热辐射，提升工作环境。所有的能量都集中在烹饪面，减少升温时间。



花型火焰

精准调节火焰的独创炉头，适应任何尺寸的锅。热量集中在锅具底部，避免工作场所的热辐射。



炸炉

V形缸体延长油脂的使用时间，降低油脂的更换频率，节约能源。此外，更少的换油次数，减少了处理废油所需的时间，从而降低了额外成本。更多的节省得益于先进的过滤纸。

技术信息



燃气明火炉连焗炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)。
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 烤漆铸铁盘支架 (标配)
- 不锈钢平底锅支架 (选配)
- 高效“花型火焰炉头”燃烧器
- 带有熄火保护装置的燃烧器
- 保护指示灯

焗炉特点

- 内嵌式双皮绝缘门, 冲压的内置面板, 更密封、卫生
- 炉内采用不锈钢材质, 带碳扒纹底烤盘 (XP900系列为5mm铸铁, XP700系列为2mm黑色搪瓷钢)
- 适用于3层, 2/1 GN盘
- 燃气焗炉, 带有不锈钢材质、管状、高效率的恒压中央优化燃烧器, 以及位于底板下的熄火保护装置和压电点火装置。
- 可调恒温器:
 - XP900系列, 温度从120°C到280°C
 - 700X系列, 温度从110°C到270°C
- 电焗炉, 带有用于顶部和底部加热元件的独立恒温器。
- 可调恒温器:
 - 900 XP系列, 温度从110°C到285°C
 - 700 XP系列, 温度从140°C到300°C

燃气对衡式焗炉特点

- 双层绝缘门, 带密封垫片
- 搪瓷炉腔与不锈钢托盘支撑
- 2层炉腔, 可同时容纳2 GN 2/1烤盘
- 不锈钢管炉头, 优化燃烧, 熄火保护装置和压电点火装置位于底板下
- 可调恒温器: 从120°C至180°C

XP900系列

- 2个, 4个, 6个或8个炉头
- 6KW和10kW的燃烧器
- 台式燃气明火炉
- 燃气对衡式焗炉
- 大型燃气焗炉, 1200mm
- 电焗炉
- 400mm、800mm、1200mm宽

XP700系列

- 2个, 4个或6个炉头
- 5.5千瓦燃烧器
- 台式电焗炉
- 燃气焗炉
- 电焗炉
- 400mm、800mm、1200mm宽



燃气法式炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (900 XP系列为2mm, XP700系列为1.5mm)。
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 耐用的铸铁自由烹饪台面
- 不同温度区的自由烹饪台面, 中心最高温度为500°C, 周边逐渐降至200°C
- 优化燃烧的单个中心炉头和熄火保护装置
- 压电点火装置
- 保护指示灯

焗炉特点

- 内嵌式双层绝缘门, 一次冲压内置面板, 更密封、卫生
- 焗炉腔体为不锈钢材质, 带碳扒纹底烤盘 (900 XP系列为5mm铸铁, 700 XP系列为2mm黑色搪瓷钢)
- 可容纳3层GN 2/1烤盘
- 燃气焗炉, 带有不锈钢材质、管状、高效率的恒压中央优化燃烧器, 以及位于底板下的熄火保护装置和压电点火装置。
- 可调恒温器:
 - XP900系列, 温度从120°C到280°C
 - 700 XP系列, 温度从110°C到270°C

燃气对衡式焗炉特点

- 双层绝缘门, 带密封垫
- 由不锈钢托盘支撑的搪瓷炉腔
- 2层炉腔, 可同时容纳2个2/1 GN盘
- 燃烧优化的不锈钢管燃烧器, 以及位于底板下的熄火保护装置和压电点火装置。
- 可调恒温器: 温度从120°C到180°C

XP900系列

- 台式燃气法式炉, 800mm宽
- 带2个炉头的法式炉, 800、1200 mm宽
- 燃气焗炉或燃气对衡式焗炉

XP700系列

- 台式燃气法式炉, 800mm宽
- 燃气焗炉
- 带2个炉头的法式炉, 800mm宽
- 带2个炉头的法式炉, 1200 mm宽
- 带2个炉头的法式炉, 2个炉头, 1200 mm宽



燃气热板炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 光滑不锈钢板
- 带自稳火焰的不锈钢炉头。每个炉头有2个分支和4条火焰线
- 压电点火装置
- 保护指示灯

XP900系列

- 台式燃气热板炉和台式电力热板炉, 400mm, 800mm宽



电力多头炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm,XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质,表面采用光亮拉丝处理
- 直角、激光切割的边沿,便于设备齐平安装
- 铸铁热板带安全温控,密封至工作台面
- 可逐步调节,单独控制的热板 (XP900系列为4kW,700X系列P为2.6kW)

焗炉特点

- 嵌入式、双层、绝缘门,冲压内置面板,更密封、卫生
- 焗炉腔体为不锈钢,带碳扒纹底烤盘 (900XP为5mm铸铁,700XP为2mm黑色搪瓷钢)
- 可容纳3层GN 2/1托盘
- 电焗炉,带有用于顶部和底部加热元件的独立恒温器。
- 可调恒温器:
 - 900 XP系列炉具:温度从110°C到285°C
 - 700 XP系列炉具:温度从140°C到300°C

XP900系列

- 2头或4头方形电力多头炉
- 台式燃气明火炉,400mm,800mm宽
- 电焗炉

XP700系列

- 2头、4头或6头圆形电力多头炉
- 4头方形电力多头炉
- 台式燃气明火炉,400mm、800mm、1200mm宽
- 电焗炉



台式电力热板炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm,XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质,表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板,经久耐用,稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿,便于设备齐平安装
- 光滑不锈钢板 (16M03)
- 带逐步调节的独立控制区

XP900系列

- 台式燃气热板炉和台式电力热板炉,400mm,800mm宽

XP700系列

- 台式电力热板炉,400mm,800mm宽



电磁炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台面 (XP900系列为2mm,XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质,表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板,经久耐用,稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿,便于设备齐平安装
- 高性能,大容量,6mm厚的微晶玻璃烹饪面
- 独立控制感应区:
 - 5千瓦 (XP700系列,直径为230mm,XP900系列,直径为280mm)
 - 3.5千瓦 (XP700系列,直径为230mm),带过热保护安全装置
- 带9个功率等级和区域操作指示灯的控制面板

单头凹面电磁炉

- 高性能,大容量,6mm厚的微晶玻璃烹饪面
- 带过热保护的单感应区
- 带9个功率等级和区域操作指示灯的控制面板

XP700系列前双头电磁炉搭配调味架

- 2个独立控制的电磁炉,5kW (直径为230mm),每个感应区带过热保护安全装置
- 6 x GN 1/9带盖子的调味架

XP900系列

- 台式电磁炉,400mm,800mm宽

XP700系列

- 台式电磁炉,400mm,800mm宽

技术信息



红外线炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台面 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 高性能, 大容量, 6mm厚微晶玻璃烹饪面
- 独立控制的红外线感应区:
 - XP900系列, 直径为300mm, 3.4千瓦
 - XP700系列, 直径为230mm, 2.2千瓦
- 同心辐射加热元件, 根据锅的尺寸选择加热区域
- 警示灯, 指示烹饪面余热, 确保操作安全

焗炉特点

- 内嵌式、双层、隔热门, 冲压内置面板, 更密封、卫生
- 焗炉腔体为不锈钢材质, 带碳纹底烤盘 (XP900系列为5mm铸铁, XP700系列为2mm黑色搪瓷钢)
- 可容纳3层GN 2/1托盘
- 电焗炉, 用于顶部和底部加热元件的独立恒温器。
可调恒温器:
 - XP900系列, 110°C至285°C
 - 700XP系列, 140°C至300°C

XP900系列

- 台式红外线炉, 400mm, 800mm宽

XP700系列

- 台式红外线炉, 400mm, 800mm宽
- 电焗炉



扒炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台面 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 扒板 (20mm厚用于HP XP900系列, 15mm厚用于XP900系列, 12mm厚用于XP700系列), 温度分布均匀
- 带集油抽屉的大排水孔
- 集油抽屉 (选配)
- 恒温控制器; 安全恒温器

镜面镀铬扒炉

- 镜面镀铬烹饪面, 在烹饪期间具有一流清洁性
- 不串味

拉丝镀铬扒炉

- 粗糙表面, 拉丝镀铬, 高度抗刮
- 烹饪结束后, 易清洁

燃气扒炉 (镜面镀铬/拉丝镀铬)

- 优化燃烧的不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置, 保护指示灯和压电点火装置
 - 温度范围从90°C到270°C (XP900系列)
 - 温度范围从100°C到280°C (XP700系列)

电扒炉 (镜面镀铬/拉丝镀铬)

- 耐热铬镍铁合金加热元件 (XP900系列); 烹饪板下的红外线加热元件 (XP700系列)
 - 温度范围从120°C到280°C

强力扒炉

- 超大面积烹饪台面, 600x1200mm
- 抗刮镀铬扒板
- 20mm厚的烹饪台面, 比热容高
- 优化燃烧的不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置, 保护指示灯和压电点火装置 (燃气扒炉)
 - 温度范围从90°C到270°C (33kW)
- 红外线加热元件 (电力扒炉)
 - 温度范围从120°C到280°C (20kW)

XP900系列

- 燃气或电加热
- 平扒, 坑扒, 混扒
- 倾斜扒板或水平扒板
- 台式燃气扒炉和台式电力扒炉, 400mm, 800mm宽
- 强力扒炉, 燃气/电力, 抗刮镀铬表面 (平扒或混合), 1200mm

XP700系列

- 燃气或电加热
- 平扒, 坑扒, 混扒
- 倾斜扒板或水平扒板
- 台式燃气扒炉和台式电力扒炉, 400mm, 800mm宽



烧烤炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台面 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 可拆卸的不锈钢三面防溅挡板
- 落地式-双面铸铁格栅-倾斜面可以烤肉, 光滑面可以烤鱼和蔬菜。
- 燃气烧烤炉-铸铁格栅
- 电力烧烤炉-不锈钢格栅
- 标配含格栅刮板

燃气烧烤炉

- 不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置和倾斜托盘, 防止堵塞电力模块
- 耐热铬镍铁合金加热元件可向上翻转
- 通电指示灯
- 可精准调节的电子功率调节器

XP700系列燃气火山石烧烤炉

- 炭烤风味的火山石
- 不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置和倾斜盘, 防止堵塞

强力燃气烧烤炉

- 高效热辐射系统专利 (US9591947B2及相关系列)
- 优化燃烧的不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置, 保护指示灯和压电点火装置
- 烹饪台面最高温度达320/350°C
- 大容量, 可拆卸铸铁格栅
- 全深度集油抽屉, 每个炉头1个

强力电烧烤炉

- 加热元件可翻转90度, 便于清洁
- 获得专利, 2mm厚的可移动U型钢烤架 (EP3127458B1及相关系列), 用于烹饪面快速加热
- 固定排水管, 用于收集剩余的残汁和油脂
- 申请专利的溢流和过滤器保护的大排水管 (EP18178137.8)
- 当缸体空时, 将发出警报的Led警告指示灯
- 带旋钮控制的注水龙头
- 烹饪面的最高温度达300/330°C
- 可拆卸不锈钢导热板, 用于回温, 减少烹饪时间



电力薯片保温机

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm-XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 打了孔的缸底将多余的油脂排至集油抽屉中
- 位于装置背面的红外线加热灯
- 开/关
- 适用于GN 1/1容器, 最大高度为150 mm

XP900系列

- 台式电力薯片保温机, 400mm宽

XP700系列

- 台式电力薯片保温机, 400mm宽



炸炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 排油龙头
- 带安全恒温的恒温控制器, 防止温度过热
- 18升以内燃气炸炉/电力炸炉-温度从105°C到185°C
- 23升燃气炸炉-温度从120°C到190°C
- 23升电力炸炉-温度从110°C到185°C

燃气炸炉

- V型缸带有外置高效不锈钢炉头, 优化燃烧, 具有熄火保护装置、保护指示灯和压电点火装置

电力炸炉

- V型缸外置高效红外加热元件

900XP-23升高效炸炉

- 电子控制, 可设定烹饪温度、时间, 主开关, 设定实际温度, 储存烹饪程序
- 自动烹饪功能
- 申请专利(EPI15178651.4及相关系列)-油循环泵
- 预置高级过滤系统-自动炸篮升降系统

燃气炸炉

- 适合裹粉食物
- 缸体排油管形成一个“冷区”, 以捕获遗漏食物
- 优化燃烧的不锈钢燃烧器, 具有熄火保护装置和保护指示灯
- 恒温控制器, 温度从110°C到190°C
- 过热温控保护, 防止过热
- 压电点火装置

XP900系列

- 燃气或电力, 内部或外部加热元件
- 单缸或双缸
- 15升, 18升, 23升
- 400mm, 800mm

XP700系列

- 双缸2x5升, 7升, 12升, 14升, 15升
- 燃气或电力, 内部或外部加热元件
- 单缸或双缸
- 台式燃气炸炉和台式电力炸炉, 400mm, 800mm宽
- 34升燃气炸炉, 800mm宽



意粉炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 缸体采用316L AISI不锈钢无缝焊接而成
- 安全装置, 防止无水操作
- 自动撇沫系统, 通过手动水龙头调节, 连续注水
- 带有手动球阀的大型排水管, 用于快速排空缸体内液体
- 自动意粉篮升降系统 (选配)

燃气意粉炉

- 用于精准功率调节的“能源控制”
- 独立控制的高能燃烧器(每缸体一个), 安装在缸底以下, 带有熄火保护装置、指示灯和压电点火装置
- 无需电气连接

电力意粉炉

- 位于缸底下方的红外线加热系统

XP700系列高效自动意粉炉

- 4种不同的煮沸循环, 从低功率到最大功率
- 可编程自动意粉篮(每个意粉篮可记忆5个不同的烹饪时间)

XP900系列

- 40升, 气/电, 单缸或双缸, 400, 800mm宽
- 150升, 气/电/蒸汽, 单缸或双缸, 自动系统, 800, 1600mm宽
- 190升, 气/电/蒸汽, 单缸或双缸, 自动系统, 1200mm宽

XP700系列

- 大功率, 自动模式, 20升, 电
- 24.5升, 气/电, 单缸或双缸, 400mm, 800mm宽

技术信息



暖汤池

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 不锈钢圆角和无缝焊接
- 适用于GN 1/1容器, 最大高度为150 mm
- 工作温度从30°C至90°C
- 缸体侧标记的最大充水水位
- 手动注水(可选择订购注水龙头)
- 用于排水的前置水龙头

XP900系列

- 燃气或电加热
- 台式电力暖汤池, 400mm, 800mm宽

XP700系列

- 电加热
- 台式燃气暖汤池和台式电力暖汤池, 400mm, 800mm宽



汤锅

- 双层不锈钢锅盖
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 316 AISI不锈钢压制缸体和锅盖
- 冲压锅体, 圆角设计且无缝焊接
- 配备安全阀, 以保证间接加热型号的工作压力
- 压力表用于控制汤锅正确操作
- 电磁阀可控制注入热水或冷水
- 间接加热型号的外部阀, 在加热阶段中, 用于手动排出聚集在中夹层内的多余空气
- 对于间接加热型号, 封闭加热系统可避免能源浪费
- 大容量放汤龙头用于排出食物

燃气汤锅

- 燃烧优化的不锈钢炉头, 带有熄火保护装置、恒温器和保护指示灯

电力汤锅

- 带能耗控制、限温器和压力开关的加热元件

直接加热

- 炉头直接加热炉缸
- 食物能达到比间接加热更高的温度

间接加热

- 利用夹层内生成的110°C的饱和蒸汽进行加热
- 压力开关控制
- 还可提供向夹层内全自动补水的型号

XP900系列

- 圆形炉缸, 60、100、150公升, 800mm宽
- 矩形炉缸, 250升, 1200mm宽
- 圆形炉缸, 150升, 800mm宽, 带压力锅盖
- 燃气或电加热
- 直接或间接加热

XP700系列

- 圆形炉缸, 60升, 800mm宽
- 燃气或电加热
- 直接或间接加热



炒锅

- 圆角、无缝焊接炉缸, 双层不锈钢盖
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 复合锅底炒锅(混合不锈钢组合), 可提高热稳定性, 避免锅底变形, 耐腐蚀性更强
- 高精度手动或全自动倾斜系统

燃气炒锅

- 优化燃烧的燃烧器, 带有熄火保护装置和电子火焰控制的压电点火装置
- 炉头内置于炉缸底座中, 在倾斜时也会相应移动(900 XP系列)
- 恒温控制器
 - 900 XP系列, 温度从120°C到300°C
 - 700 XP系列, 温度从90°C到290°C

电力炒锅

- 位于炉板下方的红外线加热元件
- 加热元件内置于炉缸底部, 在倾斜时也会相应移动
- 恒温控制器
 - 900 XP系列, 温度从120°C到300°C
 - 700 XP系列, 温度从120°C到280°C

XP900系列

- 80升, 800mm宽
- 100升, 1000mm宽
- 燃气或电加热
- “Duomat”复合锅底
- 自动或手动倾斜

XP700系列

- 60升, 800mm宽
- 燃气或电加热
- “Duomat”复合锅底
- 手动倾斜



多功能炉

- 光滑圆角设计的一体式冲压不锈钢工作台 (XP900系列为2mm, XP700系列为1.5mm)
- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 直角、激光切割的边沿, 便于设备齐平安装
- 圆角不锈钢锅底, 与工作台无缝焊接
- 复合钢炉板 (上层为3mm的AISI 316不锈钢层, 底层为12mm的低碳钢层)

燃气多功能炉

- 炉头配备双燃管, 以实现热分布均匀
- 恒温燃气阀。带有压电点火装置
- 温度范围从100°C到250°C

电力多功能炉

- 炉板下方采用耐热镍铬铁合金铠装加热元件
- 恒温控制器和火力调节器可精准控温, 减少温度波动
- 温度范围
 - 900 XP系列, 温度从100°C到300°C
 - 700 XP系列, 温度从100°C到250°C

XP900系列

- 22升, 800mm宽
- 燃气或电加热

700 line versions

- 11升, 22升
- 400mm, 800mm宽
- 燃气或电加热



冷藏冷冻冰箱底座

- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理

冷藏冷冻冰箱底座

- 可用作冷藏或冷冻。温度可设定为-22至+8
- 数字温控和显示屏
- 内置压缩机
- 两个带安全停止器和多孔底板的抽屉, 每个抽屉可支撑高达40公斤的重量
- 可安装在轮子上
- 在高达43°C的环境温度下也可工作
- 可进行冰火组合配置

冷藏冷冻冰箱底座

- 温度范围:
 - 冷藏, 温度从-2°C到+10°C
 - 冷冻, 温度从-15°C到-20°C
- 内置压缩机
- 温控器、除霜指示灯和ON/OFF开关
- 大容量不锈钢抽屉, 带可伸缩防倾覆滑轨, 可配合GN 1/1容器
- 在高达43°C的环境温度下也可工作

XP900系列

- 冷藏冷冻冰箱底座, 带2个抽屉, 1200mm宽
- 冷藏冰箱底座, 带2个抽屉, 1200mm宽

XP700系列

- 带双门或2/4抽屉操作台冰箱底座, 1200mm宽
- 带3门或2/4抽屉操作台冰箱底座, 1600mm宽
- 冷冻冰箱底座, 带2个抽屉, 1200mm宽



工作台和底座

工作台

- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 封闭式前面板或带抽屉

星盆

- 不锈钢外面板, 表面采用亮光拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 确保经久耐用, 稳定性极佳
- GN盘兼容

水龙头带流量计

- 不锈钢外面板, 表面采用亮光拉丝处理
- 一体式侧面板和后面板, 经久耐用, 稳定性极佳
- 电子流量计控制注水

开口柜

- 外板采用不锈钢材质, 表面采用光亮拉丝处理

· 可选附件:

- 柜门 (带把手)
- 抽屉
- 加热套件
- GN容器滑轨

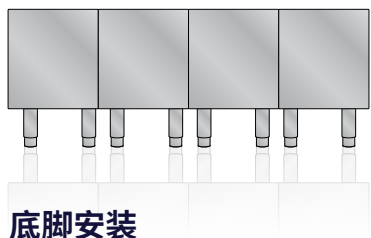
XP900系列

- 工作台, 200mm、400mm、800mm宽
- 工作台, 带抽屉, 200mm、400mm、800mm宽
- 星盆, 400mm宽
- 水龙头带流量计, 200mm宽
- 开口柜, 200mm、400mm、800mm宽
- 底座, 带有放置瓶罐的抽屉, 200mm宽

XP700系列

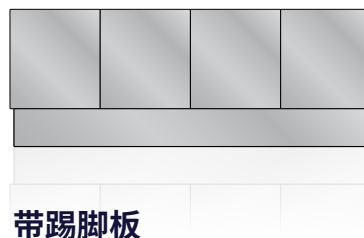
- 工作台, 200mm、400mm、800mm宽
- 工作台, 带抽屉, 400mm、800mm宽
- 星盆, 400mm宽
- 水龙头带流量计, 200mm宽
- 开口柜, 200mm、400mm、800mm、1200mm宽
- 闭口柜底座或带瓶架抽屉底座, 200mm宽

厨房炉具 固定式安装



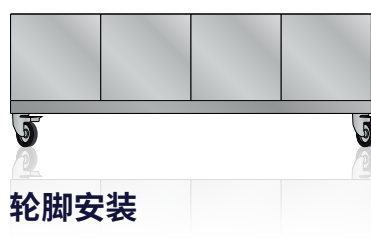
底脚安装

标准解决方案,适用于高度可调的固定安装。
落地式炉具和底座均标配底脚。



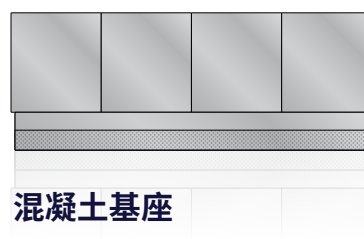
带踢脚板

覆盖底脚,以封闭设备与地板之间的区域。
可安装在落地式炉具和底座底脚。



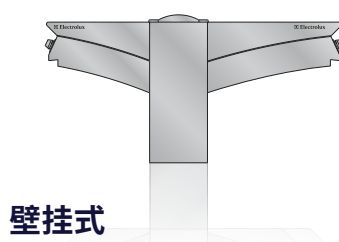
轮脚安装

替代底脚,便于设备移动的灵活方案。
可安装在所有落地式炉具和底座。*
可使用支撑挡板来减少车轮数量。



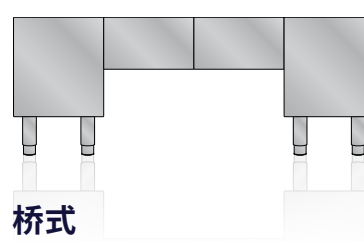
混凝土基座

用于安装在混凝土基座上的解决方案-可提供多种选择。*
适用于所有落地式炉具。*



壁挂式

通过使用支撑架,提供美观、卫生的解决方案。可用于单面和背对背安装。
适用于大多数炉具(XP700系列仅适用于台式炉具)。*



桥式

可在两个落地式炉具之间悬挂多个台式炉具,保障卫生。
台式炉具:必须安装在两个落地式炉具之间,最长为1600mm。*
落地式炉具:安装长度最长为2000mm。*

* 有关更多详细信息,请联系当地的伊莱克斯商用电器销售代表或查看XP700和XP900系列炉具配件手册。







Essentia 随时随地 为您提供协同服务

Essentia是我们优质服务的核心。通过可靠的服务网络、专享的定制服务和创新的技术，我们为您提供需要的支持，为您的业务流程提供可靠的服务保障。

您可以信赖我们的2200家授权服务商，10000名服务工程师，覆盖全球149个国家，随时响应并提供超过170,000种原厂配件和耗材。

服务网络 随时响应

我们承诺通过我们独特的服务网络支持，让您的工作和生活更加轻松。

服务协议 值得信赖

您可以根据您的业务需求，从我们的协议包中选择您的服务内容，定制您的服务支持协议。

确保您的设备 处于良好状态

根据伊莱克斯服务手册正确执行维护保养，可以有效避免意外问题，让您的设备持续保持理想性能水平，确保可靠运行和稳定产出。

伊莱克斯客户关怀提供多款服务协议供选择。

如需更多资讯，请联系伊莱克斯授权服务商。



访问
官方微信公众号
了解更多！





我们所做的一切，都是为了践行卓越。
为了洞悉并满足客户的需求，我们始终致力于提供卓越的团队、创新、解决方案和服务。作为一站式合作伙伴，我们让客户的工作和生活更轻松、便捷，并实现真正可持续性发展的生活方式。



关注我们的公众号

品质卓越 始终关注环境保护

- *我们的工厂通过了 ISO 14001 认证
- *我们的解决方案专为节能、节水，并减少洗涤剂和其他有害物排放而设计
- *近年来，基于客户对于环境保护的需求，我们升级了超过70%的产品特性
- *我们的技术符合ROHS和REACH标准，产品95%以上可回收再利用
- *我们的产品全部通过了专业人员的质量测试

