



ECHEF
COMMERCIAL EQUIPMENT

简单做一份好牛排

牛肉熟成到炙烤

ECHEF 的诞生是为了能让厨师能简单做一份好牛排，同时满足国内西餐厅对专业牛排设备的需求，ECHEF 品牌产品包括牛排的储存、处理和烹饪，每个环节都重要，主要设备：风冷厨房冷柜、急速冷冻柜、牛排排酸柜、干式牛肉熟成柜、低温慢煮机、超高温牛排烤炉。

意厨仕（广州）餐厨设备有限公司

营销中心：广州市番禺区钟村街钟一村新六亩路3号303

电话：020-3478 6559 传真：020-3478 6559

电邮：108744497@qq.com

服务热线：400-628-8821



what's app

Scan To Learn More Product



扫一扫了解更多产品资讯

ECHEF
COMMERCIAL EQUIPMENT



Focus On

Steak Equipment
牛肉熟成 & 炙烤



简单做一份好牛排

由牛肉熟成到炙烤

ECHEF 的诞生是为了能让厨师能简单做一份好牛排，同时满足国内西餐厅对专业牛排设备的需求，ECHEF 品牌产品包括牛排的储存、处理和烹饪，每个环节都重要，主要设备：智能干式牛肉熟成柜、美式高温牛排炉、西班牙封闭式果木炭烤牛排炉、西班牙直火手摇炭烤牛排炉、低温慢煮机、真空包装机、急速冷冻柜。

干式熟成

干式熟成是将肉类放在特制的冷柜中，在恒定的温度、湿度及通风环境里，肉类的口感品质逐渐提升的过程。

以牛肉为例，在熟成过程中，牛肉中的蛋白酵素会渐渐分解消化肌肉纤维，表面及内部的部分水分蒸发，而风干的表皮又将油脂保留在牛肉中，使肉质更加嫩滑，并且在酶和菌的作用下牛肉本体发生氧化产生特定蛋白化合物，从而产生类似坚果味的牛肉味道。

根据美国 USMEF 的建议，干式熟成牛肉适宜温度控制在 0~4℃，湿度在 80~85%，风速在 0.5~2m/s，熟成时间为 14~135 天。



Delicious

STEAK DRY AGER

德国款智能干式牛肉熟成柜

0~30℃
温度

30~90%
湿度



智能温控系统

电脑智能温控，自动调节温湿度，可手动控制温湿度，温度可调范围 0-30℃，湿度控制范围 30%-90%，准确控制 0.1℃，温湿度持久稳定。



UVC 杀菌系统

柜内立体空气杀菌



LED 照明

LED 照明，产生热量少，不会影响牛肉温度



ABS 一体内胆

更适合高湿高盐的熟成环境

EC-DA1000

外形尺寸 (mm)	容量 (L)
700x810x1670	480
电压 (V)	功率 (kW)
220-240v/50Hz	0.59



肉质

熟成嫩化牛肉，松软易撕，汁水饱满



香味

干式熟成为牛肉带来坚果和奶酪的香气



风冷无霜制冷系统

特殊风道设计，气流均匀，柜内温湿度均匀稳定。



加湿系统

制冷系统加湿，无需外接水源



不锈钢层架

浸塑层架，适合与肉接触及长期存放



防凝水

双层电热玻璃门，有效防止冷凝水



活性炭过滤器



岩质盐块

配置盐砖，型成碱性环境，有助于抑制细菌滋生

熟化艺术 Dry Ager

增添风味 提升牛肉价值

干式熟成是将肉类放在在恒定的温度、湿度及通风环境里，肉类的口感品质逐渐提升的过程。肉中的蛋白酵素会渐渐分解消化肌肉纤维，表面及内部的部分水分蒸发，而风干的表皮又将油脂保留在牛肉中，使肉质更加嫩滑，并且在酶和菌的作用下牛肉本体发生氧化产生特定蛋白化合物，从而产生类似坚果味的牛肉风味。



STEAK DRY AGER

意大利款智能干式牛肉熟成柜



肉质

熟成嫩化牛肉，松软易撕，汁水饱满



香味

干式熟成牛肉带来坚果和奶酪的香气

自然发酵
带来更浓郁深层次风味



电脑智能温控

电脑智能温控，自动调节温湿度，高精度控制系统 0-30 度可调温度范围，精准控制 0.1 度，湿度控制范围 30%-90%，温湿度持久稳定。



加湿系统

制冷系统加湿，无需外接水源



LED 照明

LED 照明，产生热量少，不会影响牛肉温度



304# 不锈钢内胆

304# 不锈钢内胆，符合食品安全



岩质盐块

配置盐砖，型成碱性环境，有助于抑制细菌滋生

0~30℃
温度

30~90%
湿度



风冷无霜制冷系统

特别风道设计，柜内温湿度更加均匀稳定



光触媒杀菌系统

光触媒杀菌系统，柜内无死角空气杀菌



不锈钢层架

浸塑层架，更适合肉接触及长期存放



双层电热玻璃门

有效防止冷凝水

EC-DA400

外形尺寸 (mm)	容量 (L)
595x810x1910	400
电压 (V)	功率 (kW)
220v/50Hz	0.35





ECWEE
COMMERCIAL EQUIPMENT

美拉德反应

为食物增添色泽与香气

美拉德反应在烹饪界是一个普遍存在的过程，出现在做烤面包、煎炸鱼肉、烤牛排……的时候，也称为“褐变反应”，美拉德反应的魅力并不仅仅集中于颜色的变化，还有风味和香气，所以也被称为“风味反应”。在高温下，氨基酸（来自蛋白质）和还原糖（葡萄糖、果糖、乳糖等），激烈地碰撞和重组，从而产生数百种化合物，让食物散发出了不同以往的香味。



快速升温



远红外线燃烧器穿透式加热，提高出餐效率。



高温烘烤

快速封面锁水，保存营养，口感外焦里嫩。

STEAK GRILL

美式高温牛排炉

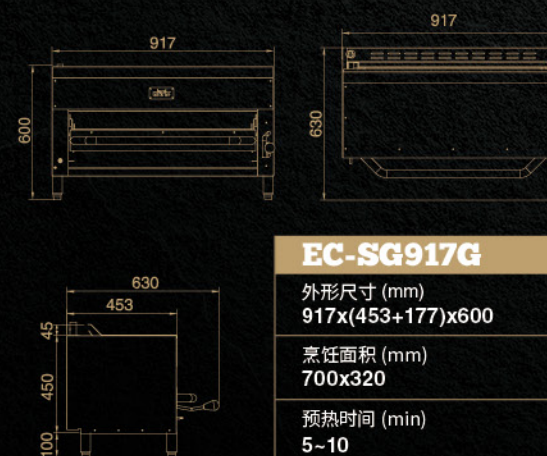
800°C
温度



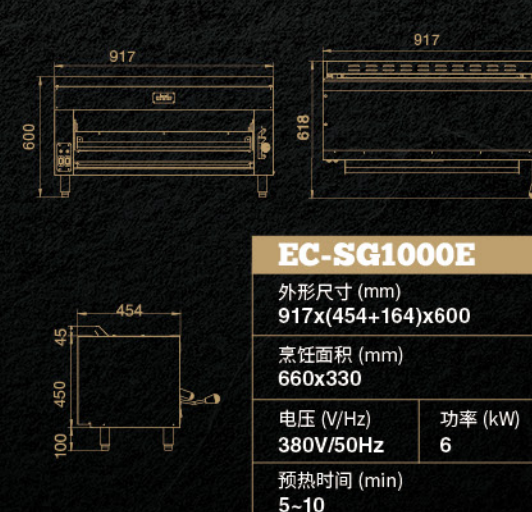
500°C
温度



燃气高温牛排炉



电热高温牛排炉



木炭熏烤

增添烟熏风味

果木牛排采用荔枝木、苹果木、龙眼木等天然木炭作为燃料，在专业制作的炭烤炉里充分燃烧，使果木炭烤炉的温度达到 250~500℃，把预处理的牛排放入炭烤炉的烤架上，高温快速锁住水分，保留牛肉的肉汁和营养成分，牛肉吸收了天然果木散发出来的原香味道，烤制出炉后，只需轻轻的切下，鲜嫩丰腴的肉汁“呲”地蜂涌而出，饱满的颜色映入眼帘



CHARCOAL OVEN

西班牙款果木炭烤炉

250~
500℃
温度



稳定温度

特殊保温材料，使炉腔内温度稳定持久，易于控制烹饪温度，可长时间控制烘烤温度



经久耐用

外壳 1.5mm 厚 304# 不锈钢制造，炉腔 3.0mm 厚特殊高碳钢制作



高温炙烤

空气对流设计，使炉腔内燃烧充分快速，可通过上下风门调节，快速烘烤，有效保留营养，成品肉汁丰富



EC-CO700

外形尺寸 (mm)
700x600x690+450 烟囱
烤网尺寸 (mm)
580x440

EC-CO900

外形尺寸 (mm)
900x600x690+450 烟囱
烤网尺寸 (mm)
770x440

EC-CO1200

外形尺寸 (mm)
1200x600x690+450 烟囱
烤网尺寸 (mm)
1070x440



CHARCOAL OVEN



CHARCOAL OVEN

西班牙款果木炭烤炉

250~
500℃
温度



稳定温度

特殊保温材料，使炉腔内温度更加稳定持久，更容易控制烹饪温度



经久耐用

外壳 1.5mm 厚 304# 不锈钢制作而成，炉腔 5.0mm 厚特殊高碳钢制作，经久耐用



高温炙烤

快速烘烤，有效保留营养、肉汁丰富



对流设计

特别空气对流设计，使炉腔内燃烧更充分快速，可通过上下风门调节



EC-C0935L

外形尺寸 (mm)
935x650x680+430 烟囱
烤网尺寸 (mm)
750x510

EC-C0935XL

外形尺寸 (mm)
935x900x680+430 烟囱
烤网尺寸 (mm)
750x760



直火炙烤 *Open FIRE*

Open Kitcher 增添食欲

直火料理在现代开放式厨房起到相得益彰的作用，厨房充满烟火气息，食客可直观欣赏 Chef 的用心制作，增添食欲。

使用 ECHEF 升降直火烤架，Chef 可随心所欲地调节烤架高度和烤制温度，烹饪每份美味出品。



ECHEF
COMMERCIAL EQUIPMENT

LIFTING GRILL *Open FIRE*

手摇式全钢升降炭烤牛排炉



隔热设计

炭盘与炉身采用非接触式物理隔热设计，操作台面温度符合人体可承受范围



对流设计

特别空气对流设计，可通过风门调节，使炭烤区内燃烧更充分快速



经久耐用

整机全不锈钢制造，经久耐用，干净卫生，下设木炭储存室，操作方便



高温炙烤

烤网无级调节高度设计，可根据厨师需求调节烤网高度从而控制需要的炙烤温度



EC-CG760-1

外形尺寸 (mm)
1150x900x1610
烤网尺寸 (mm)
760x510
醒网架尺寸 (mm)
760x230

EC-CG050-1

外形尺寸 (mm)
900x900x1610
烤网尺寸 (mm)
500x510
醒网架尺寸 (mm)
500x230



LIFTING GRILL *Open FIRE*



对流设计

特别空气对流设计，可通过风门调节，使炭烤区内燃烧更充分快速



耐火砖

耐火砖为活动设计，方便更换



经久耐用

全不锈钢外壳，炭烤区砌耐火砖，经外耐用，下设木炭储存柜，操作方便

LIFTING GRILL *Open FIRE*

手摇式升降炭烤牛排炉



高温炙烤

烤网无级调节高度设计，可根据厨师需求调节，烤网高度从而控制需要的炙烤温度

EC-CG480B-2

外形尺寸 (mm)
1100x900x1650
烤网尺寸 (mm)
480x395 2pcs
醒网架尺寸 (mm)
576x186 2pcs

EC-CG630B-2

外形尺寸 (mm)
1500x900x1650
烤网尺寸 (mm)
630x550 2pcs
醒网架尺寸 (mm)
498x186 2pcs



LIFTING GRILL *Open FIRE*



高温炙烤

烤网无级调节高度设计，可根据厨师需求调节，烤网高度从而控制需要的炙烤温度



经久耐用

全不锈钢外壳，炭烤区砌耐火砖，经久耐用，下设木炭储存室，操作方便



耐火砖

耐火砖为活动设计，方便更换



LIFTING GRILL *Open FIRE*

手摇式组合升降炭烤牛排炉



EC-LG580-CT(台式)

外形尺寸(mm)
700x750x800

烤网尺寸(mm)
583x450

醒肉架尺寸(mm)
576x186

EC-CG580B

外形尺寸(mm)
760x800x1650

烤网尺寸(mm)
583x450

醒肉架尺寸(mm)
576x186

EC-LG580F-MB(柜式带围板)

外形尺寸(mm)
760x800x1650

烤网尺寸(mm)
583x450

醒肉架尺寸(mm)
576x186



炙烤多样性

丰富餐厅出品

ECHEF 多功能自动烧烤炉大大提高特色西餐的出品效率和多样性，在不足 1 平方米的有限空间，同时可以炙烤牛排、烤鸡、烤鱼、烤肉等美味出品，而且特别省人工，上层烤架自动旋转，下层烤架制作牛排，只需一人制作即可



全自动旋转烤架

全自动旋转烤架，无级变速，根据需要调节转速，方便操作，节省人工



灵活出餐

配置多种烤肉配件，根据需求，灵活多变，丰富餐厅出品



经久耐用

全不锈钢外壳，炭烤区砌耐火砖，经久耐用

ECHEF
COMMERCIAL EQUIPMENT

AUTOMATIC GRILL

多功能自动旋转烧烤炉



高温炙烤

三层不同高度烤架设计，可根据厨师需求调节食物需要的高度从而控制需要的炙烤温度

EC-ECG900B-3

外形尺寸 (mm)
900x900x1600

电压 (V/Hz)
AC220V~ 50HZ

牛排烤网尺寸 (mm)
630x350

配件

烤鸡叉 2 支
烤肉夹 2 个
巴西烤网架 2 个



SLOW-COOK

低温慢煮机



智能操作系统

5 种独立操作模式参数控制，自动定时、定温，操作简便



恒温节能

水箱发泡工艺处理，喷射电机使池内水流均匀流动，温度稳定均衡



智能缺水保护断电报警

避免误操作对设备造成损坏



慢煮机主机



慢煮机主机 +20L 水箱



慢煮机主机 +40L 水箱

EC-SC	
外形尺寸 (mm)	155x238x290
功率 (kW)	2
电压 (V/Hz)	AC220V 2N~ 50HZ

EC-SC20L	
外形尺寸 (mm)	335x540x450
功率 (kW)	2
电压 (V/Hz)	AC220V 2N~ 50HZ
容量 (L)	20

EC-SC40L	
外形尺寸 (mm)	648x540x450
功率 (kW)	2
电压 (V/Hz)	AC220V 2N~ 50HZ
容量 (L)	40



牛肉	9 kg	8 kg	7 kg	6 kg	5 kg	4 kg
Beef	温度 Temperature					
时间 Time	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C	75°C
14 H				R	MR	M
16 H			R	MR	M	MW
18 H		R	MR	M	MW	W
20 H	R	MR	M	MW	W	
22 H	MR	M	MW	W		
24 H	M	MW	W			



猪肉	7 kg	6 kg	5 kg	4 kg	3 kg	2 kg
Pork	温度 Temperature					
时间 Time	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C	75°C
14 H		R	MR	M	MW	W
16 H	R	MR	M	MW	W	
18 H	MR	M	MW	W		
20 H	M	MW	W			
22 H	MW	W				
24 H	W					

VACUUM PACKING

真空包装机



AI 智能电脑板

智能操控界面简单易懂 方便操作



封口条

加宽封口条，效果更好 封口稳定不漏气



有机玻璃盖板

透明度强，可观察真空定内工作情况



经久耐用

不锈钢制造机身

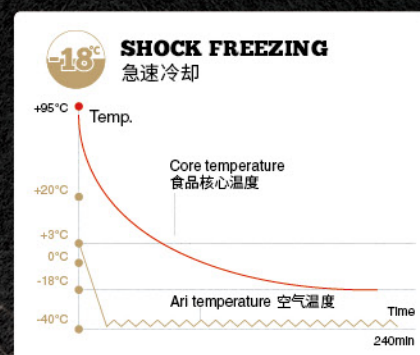
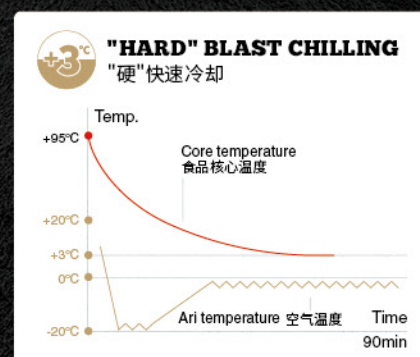
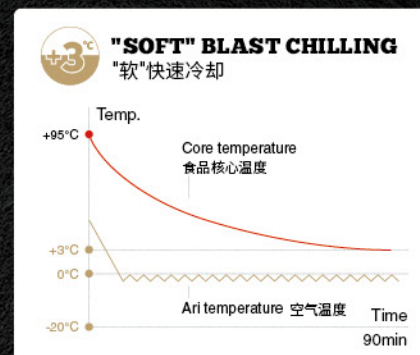


EC-400-CT

外形尺寸 (mm)	540 x 490 x 500
功率 (kW)	0.9
电压 (V/Hz)	AC220V~ 50HZ
热封功率 (kW)	0.6
封热长度重 (mm)	390
真空泵抽气速率 (m³/h)	20

瞬间锁鲜

冷冻速度决定品质
还原本味



ECWEE
COMMERCIAL EQUIPMENT

BLAST CHILLER

急速冷冻柜

-40°C
温度



低温速冻

快速冷冻: +90°C 至 +3°C / 90分钟
深层冷冻: +90°C 至 -18°C / 240分钟



经久耐用

采用宽翅片蒸发器、可变速强力抽风机、有效随压力变换冷气流动, 减少积雪并随时配合调整内部压力



品牌部件

设备采用欧洲进口泰康 品牌压缩机



EC-E3



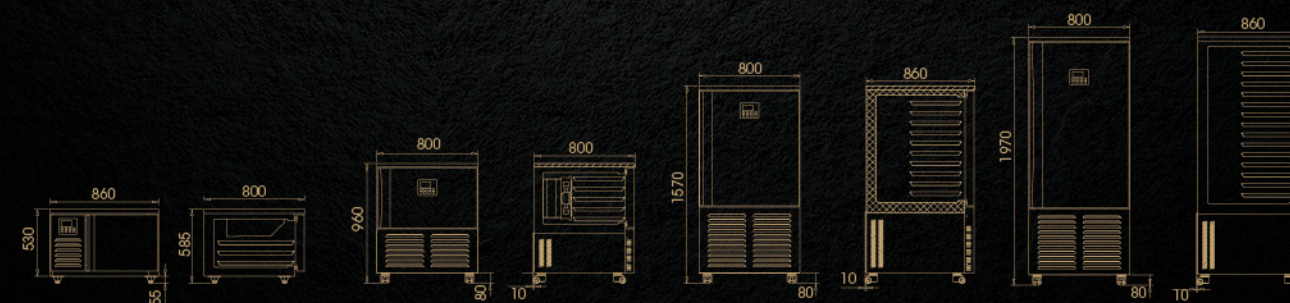
EC-E5



EC-E10



EC-E15



EC-E3	
外形尺寸 (mm)	860 x 800 x 585
容积 (盘)	3
电压 (V/Hz)	AC220V / 50HZ
功率 (kW)	0.9
制冷剂	R-404a
制冷方式	风冷 Air Cooling
冷冻冷却能力	14Kg +90°C → +3°C 8Kg +90°C → -18°C

EC-E5	
外形尺寸 (mm)	800 x 800 x 960
容积 (盘)	5
电压 (V/Hz)	AC220V / 50HZ
功率 (kW)	1.45
制冷剂	R-404a
制冷方式	风冷 Air Cooling
冷冻冷却能力	40Kg +90°C → +3°C 12Kg +90°C → -18°C

EC-E10	
外形尺寸 (mm)	800 x 870 x 1570
容积 (盘)	10
电压 (V/Hz)	AC220V 380~ 50HZ
功率 (kW)	2.7
制冷剂	R-404a
制冷方式	风冷 Air Cooling
冷冻冷却能力	40Kg +90°C → +3°C 30Kg +90°C → -18°C

EC-E15	
外形尺寸 (mm)	800 x 870 x 1970
容积 (盘)	15
电压 (V/Hz)	AC220V 380~ 50HZ
功率 (kW)	230
制冷剂	R-404a
制冷方式	风冷 Air Cooling
冷冻冷却能力	55Kg +90°C → +3°C 38Kg +90°C → -18°C



每一块牛排 都是味蕾的奢华之旅

ECHEF 不断的研发技术和创新设备，
为餐饮业提供专业的服务。
让每一个西餐厅都能有合理的厨房布局
忠于厨房出品的需求，为厨房配比合理的餐饮设备

professional

让人念念不忘的味道 由牛肉熟成到炙烤

ECHEF 专业牛排设备的创新，归功于我们的传统热爱，新的钢铁合金和最先进的设计。
它们是根据需求设计的。
这使我们能够使每一款产品充分发挥潜力和想像。

适用场景

酒店、餐厅、咖啡厅、牛排馆、酒餐厅、酒吧高级餐饮



专业牛排西餐组合炉



专业牛排西餐组合炉