



根据您的需求
量身定制



Symphony

Symphony

目录

简介

04

Symphony

06

特点

06

个性化

08

外观与补充配件

12

定制结构

14

Symphony

一曲和谐厨房乐章

Symphony系列让厨房专业人士可以自由设计一套商用定制炉具，根据个人喜好和工作习惯选择需要的工具。

炉具种类、形状、规格、配件、做工多样，设计上乘，质量优良。厨师自由定制工具，让自己享受烹调之趣，食客享受美食之乐。

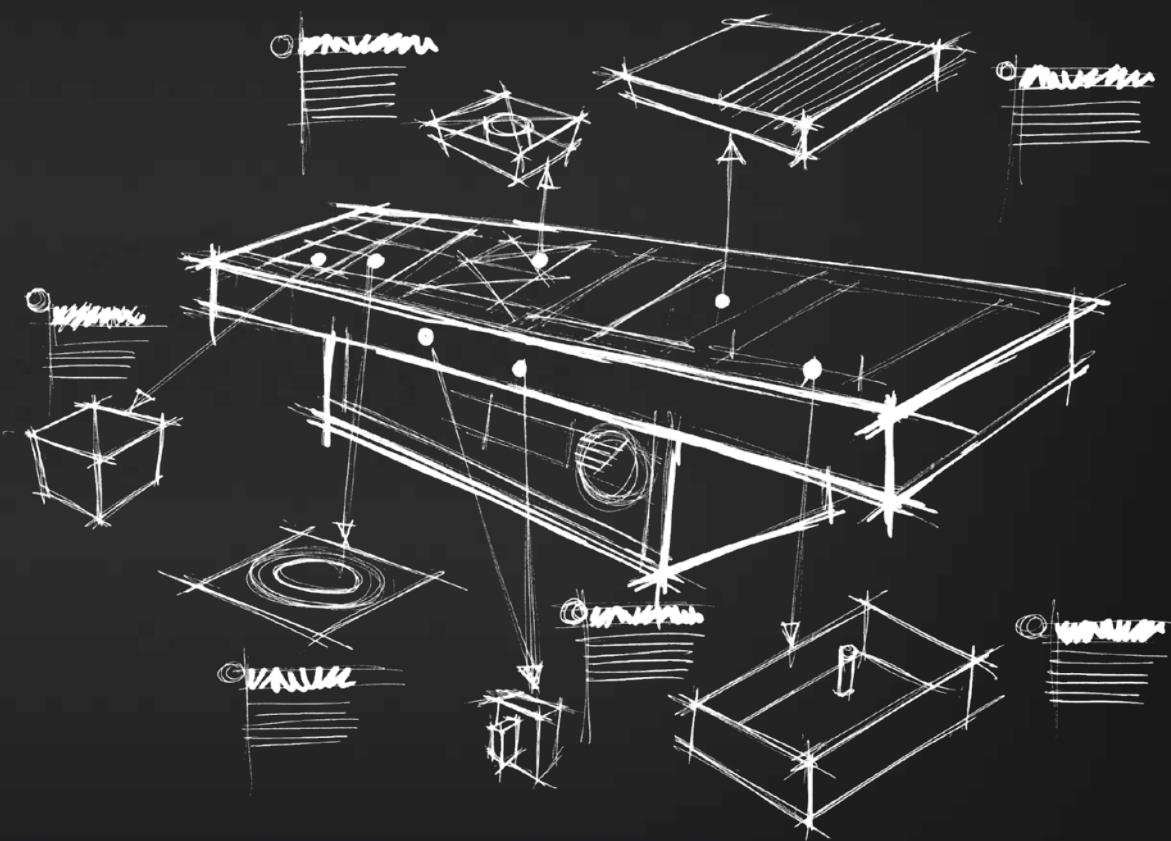




所有厨师的梦想。

Symphony系列的设计与性能是专门面向专业厨房需要，简洁大方，功能多样，超大功率，顶级质量。该系列产品是由最严格的专业人士为专业大厨设计。

此外，这套产品还拥有诸多其它优势，可以优化对空间的利用，根据厨师的喜好与工作习惯，更有效地统筹厨房工作。



优化空间利用

绝对舒适

坚固耐用，花色多样

顶级安全保障

优化效能

容易清洁



个性化设备

Symphony系列厨房拥有一系列功能性很强的定制设备，实用而美观，是满足工作需求的出色解决方案。

巴斯克烤架

独特的巴斯克烤架将控温烹调与天然烘烤结合在一起。采用多种木材和炭火进行烘烤，柴火香气融入食物中。烤架的设计特点使得热量更容易集中，烹调效率更高。



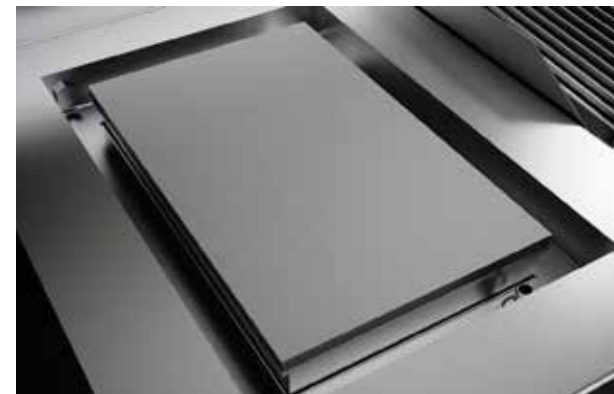
日式烧烤炉

由于这种烤炉是采用垂直结构，所以将它放置在Symphony炉具上后，可以同时采用不同温度进行烹调。



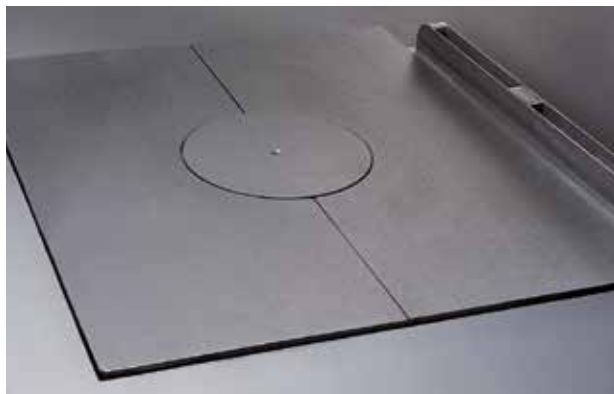
铁板扒炉

理想的煎烤用具，均匀分布热量，非常适合烹调肉和鱼。电阀控制注水洗油装置。



Coup de Feu铁板烧

大型铁板烧，配有大功率炉头，在同一块铁板上可以有不同温度。



燃气炉头

带不锈钢（也可为釉面）烤架炉头，压电式点火，配注水式废油回收装置。



电磁配件

可以视具体需要，安装不同规格和功率的电磁炉板板或电磁炉板加中式锅，炉板耗能低，热量分布均匀。



燃气烧烤炉

以 AISI-18/10型不锈钢管炉头加热火山石。有网栅用于放置石头。可抽拉式废油回收盒。



电炸炉

通过控温器调节，保证操作安全，提高油的利用率。另外还配有支架，方便最后过滤。与台面结合处可以放置一条密封条，以防有异物落入里面。



控温真空煮炉

通过电子控温装置和水的回流效应，炉内各处保持统一温度。这是简单有效烹调袋装食品的工具，可以实现低温（56-95°C）烹调。



保温炉

自动填水功能。可将GN规格容器放入，用来保存汤汁与配菜。



意粉炉

控温器调节，自动填水，全部不锈钢材质，配捞面勺。



大型烤箱

为XXL型烘烤和大盘海鲜饭设计。



送水龙头

可以将水直接送到厨师要求的准确地点，免去厨师来回移动之苦，让工作更加便利，设计上更加人性化。



花色精心设计 配件高雅大方

台面、架构、内板、前控制面板、台面底座以及上层烤架、烘焙具、水柱和辅助插头等部位均可以进行个性化设计，给炉灶设计锦上添花。

前控制面板

1.5mm可拆卸不锈钢钢板（还可选择RAL彩色釉面，与正面采用弧形拼接，便于清洁）。



接线柜

用于集中设备间连线、电箱、控制阀和阻断等（还可以选择基础底柜和带有托盘的滑轨柜子等配搭）



可安装扶手

厨师的辅助设施



基础柜、保温层和冷藏柜

保温柜和保温层，保持饭菜温度

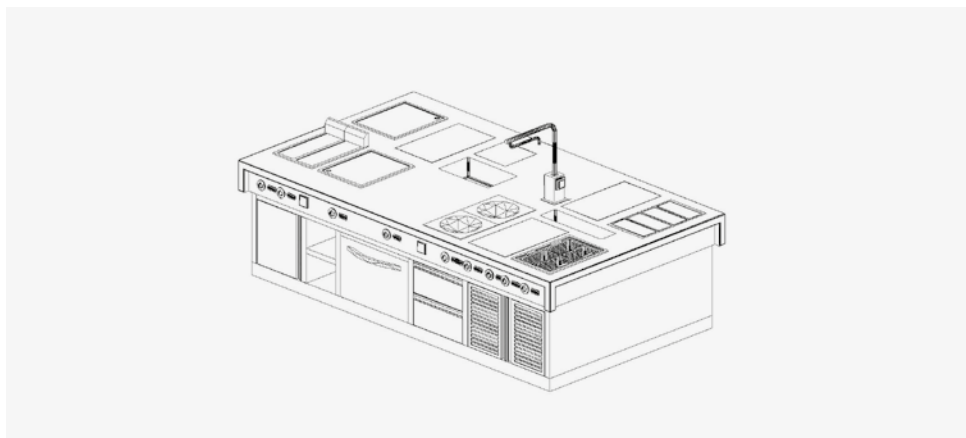


多种结构，个性定制

Symphony让用户可以根据自己的空间需求进行合意的设计，优化对空间的利用。

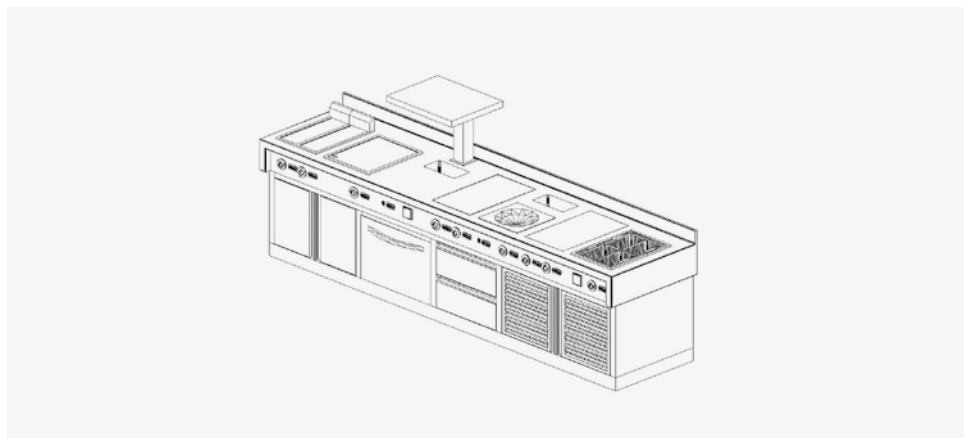
中央式Symphony

“岛式”炉灶，厨师围绕中央烹调岛工作，可以从岛的各边进行操作。



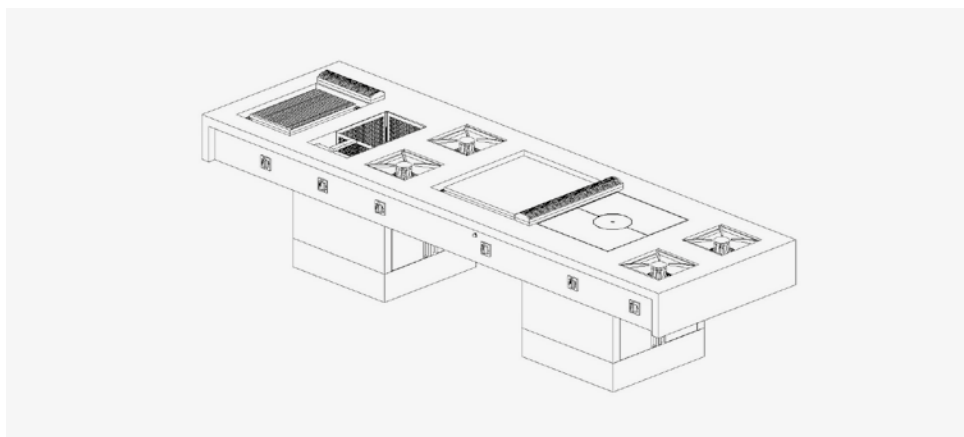
壁式Symphony

炉具靠墙安装，所有设备和用具呈线形排列。炉具后侧配有护板，起到美化和保护的双重作用。



底座式Symphony

无论是壁式还是岛式，底座式设计工作台下只有一个或一组底座，简约干净。



矮柜式Symphony

在壁式或岛式炉灶设计中，如工作台采用矮柜式安装，那么矮柜可以设计为不同类型的储物空间或辅助单元：例如可以是开放或封闭型，也可以是基础柜或冷热柜，还可以是电烤箱或接线柜等。

