

# 商用電能煮食 效益高 全面提升食肆競爭力



## 電熱燒烤爐



### 主要優點

- 智能程式自動控制配合自動旋轉燒烤功能，使熱力平均傳送到食材，燒製效果更佳
- 間接燒烤方式，在烤製過程不會產生油煙，保持廚房空氣清新
- 有效節省能源成本，提升食物質素，並為員工提供安全舒適的工作環境



## 即熱式電熱水器

### 工業型號



### 主要優點

- 即開即熱，出水溫度經常保持高於82°C，穩定可靠
- 瞬間由電能轉換為熱能，減少熱力流失，提高能源效益
- 內膽經特別處理、防水垢效能高，確保可靠耐用



## 其他電能煮食爐



### 主要優點

- 備有多段式熱能調控功能及時間掣，既節省能源，並可大幅提升工作效率
- 完善隔熱設計，減少熱力流失，有效降低廚房溫度



✉ [accmgr@clp.com.hk](mailto:accmgr@clp.com.hk)

🌐 <https://e.clp.com.hk/CommercialElectricCooking>



商用電能煮食設備種類多，用途廣泛，又容易接駁最新智能控制系統，可切合中西不同食肆的需要，較傳統燃氣設備節省能源開支，並可減少碳排放，為環保出一份力。電能煮食不但可保留食物之原汁原味，還可讓廚師炮製出色香味俱全的佳餚，以配合顧客日益提升的需求。現時，香港已有數千間食肆全面採用電能煮食設備，務求加強競爭力，在業界中脫穎而出。

### 整體摘要

	電磁爐煮食	燃料爐
能源效益	平均傳送大約8成熱能，用以直接烹調食物	平均傳送少於3成熱能
工作環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>不會產生高溫餘熱</li> <li>不會發生噪音</li> <li>毋須氧氣助燃，使廚房環境較舒適</li> <li>油煙較少</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>產生高溫餘熱</li> <li>產生大量噪音</li> <li>必須氧氣助燃</li> <li>產生大量油煙</li> </ul>
通風系統	抽氣系統要求較低，節省開支又及減低噪音	必須使用較大型通風系統處理燃燒時所產生的煙氣

## 電磁炒爐

### 主要優點

- 電磁炒爐能源效益較傳統燃氣炒爐高（見附表）
- 直接透過鑊底傳熱，升溫快，熱力均勻，火喉十足，菜餚色香味俱全
- 操作寧靜，兼不會產生高溫餘熱，改善廚房工作環境



### 能源效益比較

	電磁炒爐	燃氣炒爐
輸入功率	<b>15</b> 千瓦	<b>50</b> 千瓦
損耗熱能*	<b>22%</b>	<b>80%</b>
能源效益*	<b>78%</b>	<b>20%</b>

\* 香港城市大學2023年商用煮食設備研究結果



## 電磁平面湯爐

### 主要優點

- 電磁平面湯爐能源效益較傳統燃氣平面湯爐高（見附表）
- 多段式熱能調控功能，溫度穩定，靈活調節保溫時間
- 無須燃燒空氣助燃，有效降低廚房溫度至少4°C



### 能源效益比較

	電磁湯爐	燃氣湯爐
輸入功率	<b>15</b> 千瓦	<b>40</b> 千瓦
損耗熱能*	<b>15%</b>	<b>71%</b>
能源效益*	<b>85%</b>	<b>29%</b>

\* 香港城市大學2023年商用煮食設備研究結果



## 電熱蒸櫃 / 蒸爐

### 主要優點

- 電熱蒸櫃能源效益較傳統燃氣蒸櫃高並有多段式熱能調控功能，讓廚師準確掌握烹調時間
- 預設保溫功能，有效保持食物溫度和質量
- 高效能的熱回收電熱蒸櫃透過安裝在蒸櫃頂的冷熱交換器，能收集蒸櫃內高達75%廢熱循環再用，將流經熱交換器的冷水轉化為熱水，免費製造熱水供廚房清潔之用



## 熱水爐

### 主要優點

- 能源效益較普通電熱水爐高
- 具冷熱交換功能，產生熱水的同時亦產生冷風或冷水
- 同時應用於供暖和冷凍的熱泵，其能源使用效率(COP)達5倍以上

