



「新一代・明火爐具發佈會」
煤氣公司推出自動化爐具 食肆營運更具彈性新路向

(2015 年 1 月 20 日) 香港中華煤氣有限公司(煤氣公司)今天舉行新一代明火爐具發佈會,介紹一系列為飲食業引入具備自動功能的煤氣工商業爐具。

香港的飲食業為香港帶來「美食天堂」的美譽,一直是本地最有特色的產業之一,也創造了無數就業機會。面對如雨後春筍般開業的各類型食肆,飲食業的市場競爭越來越大,人工、食材、租金等成本均不斷高漲。煤氣公司盡己所長,為業界引入和改良多款煤氣工商業自動化爐具,以改善營商環境,提升員工職安健,希望鼓勵更多人創業,降低年青人入行門檻。

自動化產品既可取替部分簡單的烹調工序,提高營運彈性,也可自訂程式令烹煮過程標準化,加強食物出品的穩定性,並取代了重覆而辛勞的烹調動作,員工更可因此減少不必要的勞損,此舉有效保障了餐廳的重要人力資源。食肆如適度調配人手和機器,便能提高生產效率,減低經營成本。

煤氣公司常務董事陳永堅表示:「作為公用事業,煤氣公司一直履行企業社會責任,並與飲食界緊密合作。煤氣公司特別與生產明火自動化爐具的製造商共同研發,參照本地廚師的意見及使用習慣,改良和優化現有的明火爐具,提供創意及先進爐具支援中小型食肆持續發展,希望為社會創造更多商機,幫助年青人製造更多就業機會。」



陳永堅續稱：「今天介紹的六款自動爐具，最大特色是將一些要求體力又重覆的動作自動化，例如自動拋鑊炒爐可一分鐘自動拋鑊一百二十次，免卻廚師一日拋鑊達幾百次的體力勞損，減輕工作負擔。員工身心更健康，自然會為食肆帶來更大的經濟效益。」

新一代自動化煤氣爐具能簡化製作食物的過程，既提高中小型食肆營運的彈性，又符合香港人講究「明火」和「火候」的飲食習慣。好像香港人冬至至愛的明火煲仔飯，一般的烹調方法要靠經驗及人手不斷調校火力及計時，而煤氣公司引進的自動煲仔飯機則具備程式化的自動火力及時間控制，一按掣便能同時製作多達十煲水準一致的明火煲仔飯，減少人手失誤。

此外，高生產力的噴射熱風焗爐則可大量生產烤焗類食品，如沙嗲串燒、烤魚、薄餅等，在數分鐘內能烤出數十串串燒食品；其纖巧的機身也極適合在香港食肆的狹小廚房應用。

煤氣公司一向重視與工商業客戶的夥伴關係，匯集業界意見，致力引入新產品，提升用戶業務表現。今次推出一系列具備自動功能的工商業煤氣爐具，均針對業界就能源節約、成本監控、改善工作環境等各方面而設，務求令廚房操作更完善，食品質素更具保證。



圖 1: 在煤氣公司「新一代·明火爐具發佈會」上，常務董事陳永堅表示，全新自動化爐具系列參照了本地廚師的意見及使用習慣，改良現有的明火爐具。



圖 2: 立法會飲食界張宇人議員(右一)親自示範自動拋鏟煤氣炒爐，烹調炒飯給現場嘉賓品嚐。



圖 3: 飲食界各代表 (左起: 中華廚藝學院院長顏淑賢、香港餐務管理協會常務副主席梁振華、香港餐飲聯業協會主席陳首銘、立法會飲食界張宇人議員、煤氣公司常務董事陳永堅、煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義、稻苗學會第八屆委員會主席邱金榮及現代管理(飲食)專業協會主席黃永熾)讚賞自動拋鏟煤氣炒爐容易操作。



圖 4: 煤氣公司常務董事陳永堅(右二)、立法會飲食界張宇人議員(右一)及各飲食界代表一同參觀六款全新煤氣自動化商用爐具。圖中介紹的是煤氣智能煲仔飯爐。



圖5：煤氣公司常務董事陳永堅(右二)聯同立法會飲食界張宇人議員(右一)及各飲食界代表一同品嚐由噴射熱風煤氣焗爐(輸送帶式)烹調的泰式沙嗲串燒。

*產品介紹詳見附件

* * * * *

新聞界垂詢：

香港中華煤氣有限公司企業傳訊部

電話：2963 3486

傳真：2516 7368

電郵：ccd@towngas.com



產品介紹

(一) 自動拋鑊煤氣炒爐



- 1) 操作簡易，拋鑊自在
開關容易，內置三段（快，中，慢）速度可按客戶的不同需求調節。
- 2) 火力集中提高熱效率，為客戶節省能源及成本。
- 3) 迎合中菜「火候夠」的特色
火力可高達 20kW，漸進式，火力調節配合不同烹調需求。
- 4) 人性化設計，減少勞損
自動拋鑊動作及機械式鑊鏟都能幫助廚師減少勞損，令工作環境更舒適。
- 5) 安全裝置
為配合煤氣公司的安全標準及保護客戶的安全，特別內置緊急關機掣。
- 6) 迎合客戶的使用習慣設配件
設計了供水，去水裝置及火力調節手柄。



香港中華煤氣有限公司
The Hong Kong and China Gas Company Limited

做炒飯步驟：



1) 搖鍋令油滲透



2) 倒進雞蛋



3) 快速倒進米飯一起混合



4) 倒進其他食材



5) 扭“拋鑊”掣



6) 開始“拋鑊”



7) 盛飯



8) 大功告成



(二) 煤氣自動炸油爐



1) 自動升降

減少員工提放時的勞損及工作壓力。

2) 保持食物質素

油炸時間由計時器控制，食物質素更為統一。

3) 可調控油溫範圍 105°C ~ 190°C

適合油炸大部份食物。

4) 容易操作

一按即下，亦可選擇預設或自訂油炸時間。

預設時間（3，4，5 分鐘）或自訂為零至十五分鐘。



控制版



(三) 煤氣智能煲仔飯爐



- 1) 自動烹調，提高廚房的工作效率
每個爐頭可獨立控制烹調時間及大小火力，
由零至四十五分鐘，使用容易方便。
- 2) 食物品質穩定，環境更舒適
與爐具廠商共同研發，配合港式煲仔飯的烹調習慣，
火力調控 1.2 - 2.8kW，烹調港式煲仔飯只需十三分鐘。
- 3) 座桌式身型纖巧，安裝方便
爐頭有四個、六個、八個、十個，可供客戶選擇。
- 4) 容易清洗
鋁製煲仔飯盛器，清潔方便。



控制版



(四) 煤氣自動燒烤爐



- 1) 提高工作效率，節省時間
七套大型燒烤叉自動式旋轉，上下排可獨立控制。
- 2) 食材選擇廣泛，可設計及烹調多款菜式。
- 3) 座台式設計，安裝方便。

尺寸（毫米）	800（闊）x 750（深）x 360（高） + 350（背面）
用氣量	20kW
喉管駁口（毫米）	Ø20
燒烤叉	7 支



(五) 噴射熱風煤氣焗爐（輸送帶式）



1) 熱風均勻，出品穩定

烤焗室上下分別有三支出風棒，高速熱風直接噴射，使食材有均勻的烤焗效果。

2) 升溫快速，保存肉汁

只需六分鐘便可升溫 250°C，比一般焗爐需時九至十分鐘快，快速解開食材冷凍層。

3) 提高廚房的生產量及工作效率

配備可獨立調節不同速度的雙輸送帶，可同時製作烹調時間不同的食材。

4) 程式操作，使用簡易

備有預設烹調程式，簡易選取烹調程式配合食客需求。

5) 機身纖巧，清洗容易

備有可拆式碎屑盤及出風棒，容易清洗。



(六) 煤氣程式溫控燒爐



- 1) 自動化操作提高生產量
自轉功能可同時掛七隻燒鵝，省力又省時。
- 2) 程式恆溫控制，令出品品質更穩定
升溫至指定溫度，爐內溫度分佈均勻。
- 3) 實地考察烹調過程研發，食物品質達至與傳統烤爐一致。
- 4) 雙層隔熱，涼廚設計

尺寸 (毫米)	1850 (高) x Ø960 (+300)
烤焗容量 (掛鈎數目)	7 只 (鴨) (另設吊環供掛叉燒及腩肉)
用氣量 (kW)	36
爐頭種類	自然預混式 - Ø8" 生鐵爐頭
火力控制	高/低火力 (或手動調校)
烤焗程序	1-13 個預設程序 (4 步) (亦可手動設置)
掛鈎傳動裝置	掛鈎自轉連公轉 (可調校轉速)