

释放您的创造力

thermaline 模块化 80/85/90 系列



thermaline

Swiss Design

索引

您的倾诉.....我们倾听.....	3
1871 年至今，精工传承，匠心不衰.....	4
您提出要求，我们来解决.....	6
采用人体工学设计.....	8
释放卫生和安全的强大力量.....	9
了解核心不同点.....	10
发挥电磁炉的强大功能，丰富菜单上的菜品种类.....	12
点式电磁炉和凹面电磁炉：功能强大，效率出众.....	14
强劲火力实现出众性能.....	15
多功能热板炉强劲炉板.....	16
直接加热，稳定出餐.....	17
直接或间接加热，一台炉具满足所有需求.....	18
高性能烧烤炉.....	19
在缸体内烹饪适用于意面等食材.....	20
炸炉保障松脆品质.....	21
多功能烹饪的决胜之选.....	22
模块化底座：厨房工作流程的基础.....	24
Essentia随时随地携手为您服务。.....	27

您的 倾诉...

我们需要一个高性能解决方案，为我们带来**稳定、精确的烹饪效果**，同时提高效率且易于使用。我们需要兼顾多种烹饪方式，同时适应紧凑而繁忙的厨房。**耐用、能效和易于使用**是满足专业厨师高要求的关键。



...我们倾听

thermaline 旨在实现**出色的灵活性、精度和能效**，适应每个厨房的独特需求，为厨师提供耐用的多功能解决方案，帮助他们充分发挥烹饪能力。



瑞士风格，出色设计
无限组合、可靠**创新**、出色
灵活性与高品质标准。



出色性能，可靠品质
精确**温控**，**均匀受热**。结构坚固
耐用表面处理无可挑剔。



节能降耗
创新解决方案带来卓越**能效**与
节能表现。为您的业务保驾护航，更能保护环境。



简单安全
卓越的人体工学设计、极致的**清洁**
便捷性和全方位的**安全保障**。

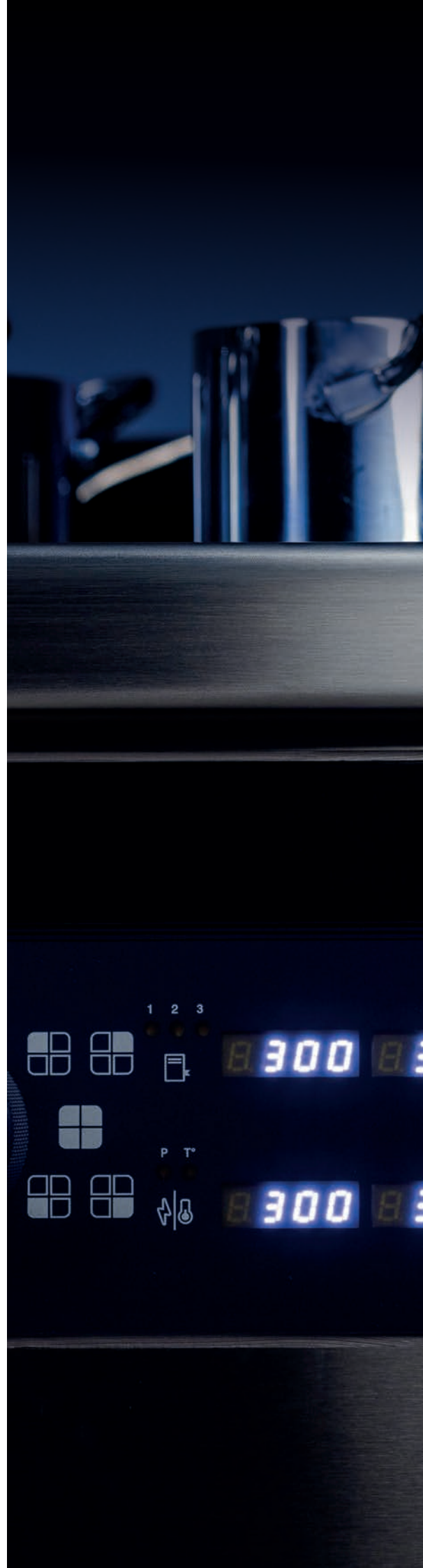
1871 年至今， 精工传承， 匠心不衰

瑞士风格，全球呈现。专为您的卓越而打造。

对创新的热忱、对客户的专注、对可持续性的坚持：这三大核心价值观激励着伊莱克斯商用，并支撑着我们的品牌愿景。

这是一段从 1871 年延续至今的故事。伊莱克斯商用旗下瑞士风格产品的历史，与全球热销的 *thermaline* 产品系列一脉相承。

凭借过去 150 多年在专业领域积累的技术底蕴，*thermaline* 提供先进的技术、出色的质量、创新的设计和易于使用的电器。瑞士风格表面处理产品的优雅设计，造就了能够融入紧凑空间且兼顾性能、洁净度和美观度的电器。





therma line
SINCE 1871

您提出需求， 我们来解决

发现满足需求的合适解决方案。了解每款解决方案的关键相似点和独特优势。

80

90

thermaline 80/90 系列

thermaline 80 系列以电加热为主（燃气炉具除外），而 thermaline 90 系列则非常全面，兼具燃气加热和电加热功能，并提供所有可选配置。



85

thermaline 85 系列

thermaline 85 系列模块化烹饪系统提供多种配置。凭借 850 mm 的进深和独特设计，该系列产品表现出强大的适应性和可扩展性，可满足从新菜品到新主厨的各类变化需求。



所有系列均支持与 ProThermetic 系列汤锅炒锅进行组合，以发挥更多功能。





瑞士风格表面处理按需提供

瑞士风格表面处理采用单块 3 mm 厚的 AISI 304 不锈钢 (1.4301) 板，表面无缝隙，且电器充分焊接，实现卓越的卫生水平和耐用性

固定在炉灶面板下方的 U 型支架进行加固，确保长效强度和省力清洁，使该系列产品成为多数高要求专业后厨的理想之选

可定制配备圆角边缘、防溅挡板、防护导轨、锅架和烤盘支撑架，专为高强度应用而打造，可承受高温重锅而不发生形变，为专业模块化后厨优化投资回报。



Thermodul 是不同模块之间的标准连接系统

Thermodul 旨在实现轻松清洁，因此采用无缝、无螺钉且充分防水的接缝设计，通过杜绝污垢堆积和液体渗漏，提供全面卫生保障。这一智能解决方案让后厨保持清洁与耐用，将强大功能与灵活布局融为一体。

待机功能让节能变得简单



**使用待机功能可节省能耗
并快速恢复到最大功率**

大多数电力炉具上均有配备

采用人体工学设计

采用以用户为中心的人体工学设计，每一处细节都提高了安全性、缓解了工作压力，让后厨工作流程更舒适、更高效。

80

90

玻璃控制面板和 LED 显示屏提高可见性



高度可见的 LED 保障全面控制

电力版本上配备的 LED 背光钢化玻璃显示屏确保数字清晰可见，即使在较远位置也可实现全面控制。它不止于单方面的显示，更与您展开有来有往的“对话”。

结构坚固耐用、造型现代简约

钢化玻璃背面经过激光雕刻处理，易于清洁且耐受清洁剂腐蚀。

金属旋钮及软触感握柄



控制旋钮由耐用的金属材料制成，配备由高性能塑料（非硅胶）制成的软触感耐热嵌件。

这种材料具有出色的绝热特性，因此即使在长期使用后，旋钮也能保持清凉触感。

防滑表面确保牢固抓握，增强舒适度、安全性和清洁便捷性，适用于各种后厨环境。

85



不锈钢控制面板设计简单而实用

不锈钢表面上的永久性激光雕刻处理确保数字和符号始终清晰可辨。得益于我们自有的激光打印技术，控制面板耐腐蚀，可安全使用洗涤剂进行清洁，且易于维护。

85

90



轻松抓握以控制全区自由烹饪电磁炉

全区自由烹饪电磁炉旋钮具有真正的人体工学优势——无论您是否戴着手套，均可轻松牢固地抓握使用。其美观设计可以与 85 和 90 系列无缝适配，优化外观和触感。

释放卫生和安全的力量

稳定的洁净度保障食品安全和顾客健康。卫生环境则防止污染并提升服务质量。



实用的卫生型底座设计

底座隔间的设计符合最严格的卫生标准，采用圆角设计*，确保清洁便捷性且全面符合 H2 标准（H3 作为选配提供）。

*thermaline 85 系列：底座符合 HS 标准，H2 作为选配提供



根据 IEC 60529 国际标准，电力版本和燃气版本的防护等级分别为 IPX5 和 IPX4。

极致卫生，轻松维护

下斜式炉体和内嵌式底座设计，有助于保护电器正面免受污垢和液体泼溅的影响。



滴水线抬高，安全防护增强

所有缸体式炉具——如炸炉、意粉炉、汤锅和暖汤池，均配备抬高的滴水线。这一实用的设计功能可防止液体、食用油或洗涤剂意外进入缸体内，从而确保日常使用中的卫生、安全和无忧操作。

烟道配备可拆卸面板，橱柜门无需工具即可拆卸，均使清洁更轻松

了解核心不同点

耐用的解决方案确保持续使用中的可靠性能。

为耐用性投资实为明智之举，这可节省时间、降低成本并提高效率。

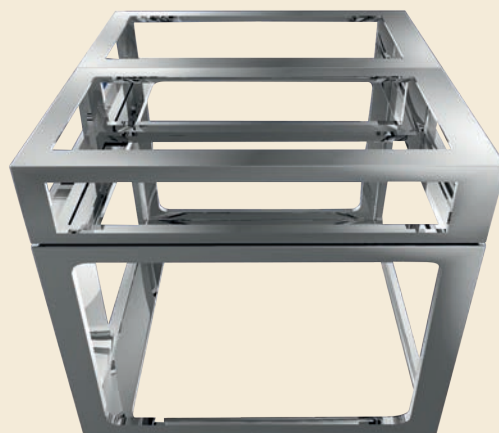
	80 thermaline 80 系列	90 thermaline 90 系列	85 thermaline 85 系列
炉具	高 250 mm		高 250 mm
底座（用于安装炉具）	高 450 mm/高 550 mm		高 450 mm
落地式炉具	高 700 mm/高 800 mm		高 700 mm
底脚	高 100 mm/高 200 mm		高 200 mm
模块化（宽度）	400/800 或 500/1000（取决于烹饪功能）		
界面	玻璃面板，带数字前置显示屏（电加热炉具）和旋钮		不锈钢面板，带旋钮和 LED 灯
功能	以电加热功能为主（燃气炉具除外）	燃气加热和电加热功能	燃气加热和电加热功能
底座	H2	H2 或 H3	HS 标准（H2 作为选配提供）
配置	<ul style="list-style-type: none"> 岛台配置：单侧和双侧操作，无防溅挡板 靠墙配置，有防溅挡板 背靠背配置，可选防溅挡板 		<ul style="list-style-type: none"> 靠墙配置，有防溅挡板 背靠背配置，有防溅挡板
装置安装位置	<ul style="list-style-type: none"> 底脚，带或不带不锈钢踢脚均可 现场浇筑混凝土或不锈钢底座 壁挂/悬臂式配置（选配工厂提供的套件） 		

仅 thermaline 90 系列提供船用版本

经久耐用

独特底架设计

thermaline 模块化 80/85/90 系列采用 **2 mm 厚的不锈钢结构**，拥有耐撞击、抗腐蚀的坚固内部框架。独特底架设计在各类安装（底脚、悬臂、不锈钢或混凝土底座）和配置（单侧或双侧操作）中均可提供结构可靠性。





发挥电磁炉的强大功能， 丰富菜单上的菜品种类

thermaline 提供全面的解决方案，包括全区自由烹饪电磁炉、单点式电磁炉和凹面电磁炉。

让我们的全区自由烹饪电磁炉释放您的创造力

全区自由烹饪电磁炉满足厨师需求，通过功率或温度控制实现灵活精确的烹饪管理——确保丰富菜品种类和极致创意发挥。

掌握专业知识

电磁炉技术中心是我们先进电磁炉解决方案设计专业知识的核心。

电磁炉不是单一的炉具， 而是一套完整的系统。

锅具的选择会对电磁炉的效能产生极大影响。高质量、多层复合结构的锅具是提升烹饪性能、缩短烹饪时间和优化烹饪效果的关键所在。



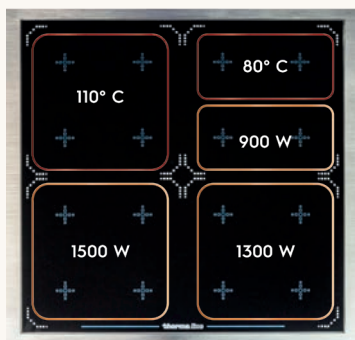
惊艳设计。出色性能。



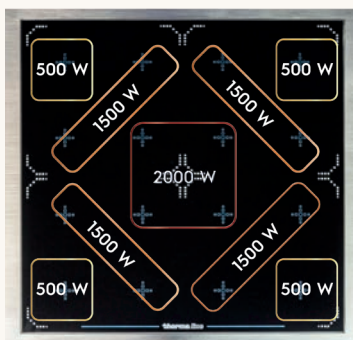
- ▶ 电容式触控面板易于使用——即使戴着手套也可轻松触控。
- ▶ 4 个分区、16 个线圈，满足个性化定制和菜品多样性需求。
- ▶ 16 个显示屏支持设置多达 16 组温度（30°C 到 250°C，每档 1°C）或功率（25W 到 2000W，共 30 档），即使在较远位置也清晰可见。
- ▶ 4 个旋钮各自管理相应分区，握柄手感舒适、稳定且防滑。
- ▶ 桥接功能：组合 2 到 4 个分区，实现同步控制和更快设置。

预置配置，开箱即用： 减少界面交互，缩短操作时间

每个分区可保存多达三种设置，从而轻松创建和调用适合整个炉面的自定义配置方案。



意式配置



法式灶模拟



平行配置



点式电磁炉和凹面电磁炉： 功能强大，效率出众

精细烹饪、快速出餐。

大幅减少能源使用、清洁工作和通风损耗。

提供多功能配置。

快速而强劲

强劲的 5 kW 加热区可在数秒内达到满额烹饪功率，确保快速可靠出餐。

直观而高效

瞬时火力控制，实现理想能效，搭配自动锅具探测，更可节能省电。

便于清洁，使用舒适

防溢表面设计防止灼伤；低热量逸散设计维持后厨清凉，减少通风需求。

功能灵活，适应性强

可与烤箱和保温柜等轻松组合，再搭配大型 LED 显示屏（TL90 和 TL80），即使在较远位置也可监控烹饪状态。



强劲火力实现 出众性能

这些高效率明火炉专为专业后厨而设计，可在各种烹饪方式中实现均匀的热量分布、快速响应和全面控制。



高效的花型炉头

专利的* 7 kW 和 10 kW 花型炉头实现出色效率，更大幅度地减少热量损耗。炉头独特的三环设计可自动根据锅具调节火焰大小，确保出色的燃烧效果和省力的灶具使用。炉架的齐平设计便于将锅具从台面平移到炉头上。

专利*

(EP2708813B1 和相关系列)

深拉成型的炉盘专为实现轻松清洁而设计，可将积水阻隔在炉头下方，简化每日收尾的维护工作。

EcoFlame 版本带有排水口，其他型号上则必须用抹布清理积水。



EcoFlame 效率

可选的 EcoFlame 锅具辨别传感器可通过激活启停功能进一步提高效率，既可节能降耗，也有助于提供快速、连续的服务。

多功能热板炉

强劲炉板

从性能优异的一体成型四区热板炉，到节能降耗的节能热板炉，再到燃气驱动的法式炉，这一系列产品均可提供加大炉面烹饪区域，以便同时使用尺寸材质各不相同的锅具。

一体成型四区热板炉：精确和控制

电加热灶具，支持 8 档功率设置和 50°C 到 450°C 的温度设置范围。

每个加热区有 2 个传感器（共 4 个加热区*），确保安全性和稳定性，防止过热和变形。

20 mm 齐平安装式钢制烹饪面板打造无缝炉面，可轻松移动锅具，同时具有排水槽的圆角边缘使清洁简单便捷。

* 也可选择双区模块版本。



节能热板炉：满足可持续性要求的选择

thermaline 节能热板炉采用创新的表面涂层，可向内反射热量，与传统的一体成型热板炉相比，**可将热量辐射降低 33%***，因此在一众相似产品中脱颖而出。

即使在高强度应用条件上，节能热板炉也可实现高效能，确保**出众性能**，同时**尽可能减少能源使用**。

* 数据来自从距离面板表面 100 mm 处测量温度的比较试验，并采用最大功率下监测到的平均能耗。



法式炉：燃气驱动的传统烹饪

法式炉是用于**多功能、高性能烹饪**的理想解决方案，提供 50°C 到 550°C 的宽温度范围。

该炉具的 27 mm 厚铸铁面板中心温度可高达 550°C，往外逐渐降低到边缘的 200°C，使其适用于多区烹饪。

为保障安全性和耐用性，该灶具采用双层夹套烟道和 IPX4 防水等级。



提供台式和独立式两种版本，独立式版本可选开放式底座或固定式燃气加热烤箱。

直接加热， 稳定出餐

体验直接烹饪带来的优势：热量平均分布、温度快速升高和恢复——帮助您始终保持稳定高效的出餐。



节约能源、快速加热

15 mm 厚的镜面镀铬扒面耐用且防粘，助您实现优秀的烹饪效果。体验均匀的温度分布和精确的温度控制，确保每份菜品的品质稳定如一。

扒炉——专为肉、鱼和蔬菜打造的理想烹饪设备，大规模烹饪得心应手，保养维护省时省力

均匀烹饪和精确控制

高性能电源模块加热系统（电加热版本）确保均匀的热量分布和准确的温度调控（80°C 到 280°C）。15 mm 厚的镜面镀铬扒板配合优化的温度分布设计，确保出色的烹饪效果。

高效能和高能效

大型烹饪扒板配备功能强大的加热元件（电加热时采用电源模块，燃气加热时采用电子点火）。电加热型号上的待机功能可降低能耗，而镜面镀铬扒板可减少热量辐射，从而改善工作环境。

便于清洁

深拉成型的炉面、可拆卸的防溅挡板和口径排水孔便于快速排出汁液。

出色的多功能性

提供单区/双区、平扒/坑扒、电加热/燃气加热、台式或落地式等版本。



直接或间接加热， 一台炉具满足所有需求

自由烹饪板的多功能扒板既可用作一体成型热板炉，也可用作扒炉，支持直接接触烹饪和通过任意厨具间接烹饪。

高性能、高精度和耐用性体现在每一处细节中

精确温度控制

电子调温功能可在 80°C 到 350°C 的宽温度范围内以 1°C 为精度调节温度，从而时刻保持优秀的烹饪效果。

双区或四区

电力自由烹饪板，具有两个/四个加热区，可选择台式和落地式版本，以满足不同的后厨布局需求。每个加热区都有两个传感器，可防止过热和扒板损坏。

经久耐用

20 mm 厚的抗刮花 AISI 316 不锈钢扒板 (DIN 1.4404) 可承受高强度使用，甚至可在其上直接使用刀具。

便于清洁

扒板高于排水口 10 mm，可保持工作区域洁净。



多样化解决方案是每个后厨的关键所需：
适用于多种烹饪准备工作，确保灵活性和空间优化。

高性能烧烤炉

高效的辐射加热和精确的分区控制，确保均匀、多功能烹饪。



无论采用燃气加热还是电加热，
均可实现同等出色的炙烤效果

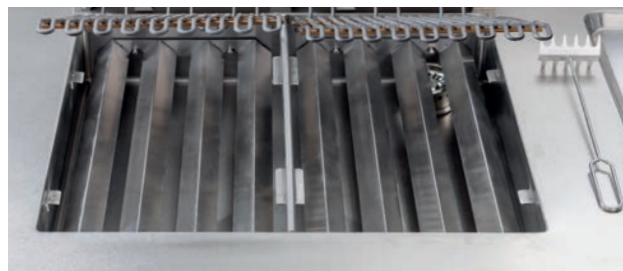
焦香扑鼻，鲜嫩多汁。始终如一

扒条的温度可高达 350°C，锁住肉汁，让食物保持湿润多汁的口感。适合同时炙烤鱼、肉和蔬菜等多种食材，使其达到恰到好处的口感。



强劲的辐射加热

高效的加热系统在导热板和烤盘之间均匀传递热量。这可在整个扒条实现均匀的温度分布，从而确保稳定的烹饪效果。



精确炙烤

每个加热区均独立控制，可在整个扒条实现精确的温度管理。专利的导热板促进均匀的热量分布，有助于始终保持可靠的烹饪效果，每平方米的能耗可节省 30%*。

* 基于内部测试

专利

(EP3127458B1 和相关系列)

电加热型号

专利

(US9591947B2 和相关系列)

燃气加热型号



简化维护

内置的水槽、排水口以及不锈钢设计让清洁省时省力。可拆卸、可进洗碗机的部件和倾斜式加热元件确保便捷维护（仅限电加热版本）。

在缸体内烹饪 适用于意面等食材

这些多功能水浴炉由优质不锈钢打造，具有出色的耐用性，可提供先进的温度控制、自动水量管理和多项安全功能，从而提高效能。



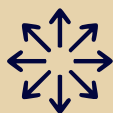
水浴炉：多功能且耐用的烹饪解决方案

水煮炉是专为低温慢煮、意面烹煮和隔水蒸煮而设计的**多功能解决方案**，可全天候提高厨房的效能。

精度为 1°C 的电子温度控制 (40-90°C) 实现理想的低温慢煮效果，强劲的 7.5 kW 多档加热可用于意面和蔬菜烹煮，再搭配自动双速加

水和淀粉滤除功能，使烹饪高效而轻松。以**耐用且耐腐蚀的不锈钢**打造并搭载强化的安全功能，水浴炉旨在实现长期可靠性能。

温度控制和自动加水功能支持通宵低温烹饪。



多元化解决方案是每个后厨的关键所需：适用于多种烹饪准备工作，确保灵活性和空间优化。

意粉炉

自动加水功能和防起泡排水口确保**稳定的烹饪过程和高效能**，即使在高强度应用中也不逊色。干运行保护功能防止设备在没有水的情况下运行。



炸炉保障松脆品质

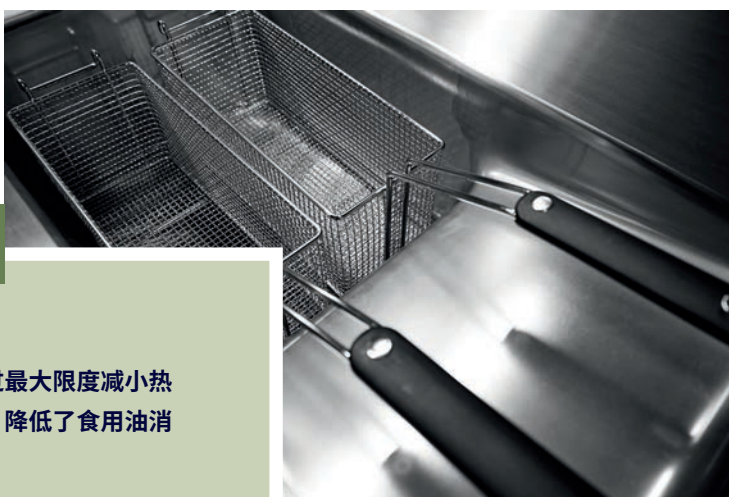
我们的专业炸炉专为卓越控油、可靠性能和便捷清洁而设计，即使在高峰时段，也可炸出非常松脆的成品。

使用 V 型缸体油炸炉激发您的烹饪潜力

V 型缸体提供电加热或燃气加热版本，具有出色性能和效率，可将油温迅速升高至**理想油炸温度**。其间接加热系统经过优化，确保烹饪用油不会直接接触高温加热元件，从而实现**非常均匀的热量分布**并杜绝焦糊风险。

快速便捷的清洁

大尺寸冷区收集食物残渣，延缓食用油变质并保持食品品质。炸炉采用精确的激光焊接技术、圆角设计和精心打造的外形，并配备压制部件和外部加热元件，使**清洁快速便捷**，为高要求厨师实现高效能。



V 型缸体

V 型缸体和间接加热系统通过最大限度减小热应力和延长食用油使用寿命，降低了食用油消耗量。

多功能烹饪的 决胜之选

多功能炒锅——一种全能型烹饪解决方案，可用于保温、慢煮、快煮、烩炖、炙烤和浅层油炸。



多元化解决方案是每个后厨的关键所需：
适用于多种烹饪准备工作，确保灵活性和
空间优化。

多功能炒锅

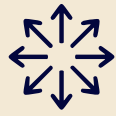
缸体由 18 mm 厚的不锈钢复合烹饪面板制成，
可抵御热冲击。

它配备大口径排水口，并允许使用份数盆来装
盛带汤的菜品。

因此，该设备非常适用于肉、鱼、蔬菜、汤
品、酱料等食材。

GN 1/1 和 2/1 版本配备电子控制和 *thermaline*
电源模块加热系统。





在您的个性化组合炉中加入 therma line ProThermetic 焖炖煮锅： 提高厨房效能的理想解决方案

专为满足数量、性能和烹饪效果等方面的高强度要求而设计：
非常适用于中央厨房、机场配餐、医院、学校食堂、大型酒店
和餐厅。



扫描二维码了解组合炉完整构成

模块化底座： 厨房工作流程的基础

了解我们专为优化厨房储存空间、烹饪流程和工作效率而设计的多功能模块化底座系列。

高温底座



电加热固定式烤箱底座

旨在实现与模块化烹饪系列产品的无缝组合，通过固定式加热系统提供高效的烹饪功能。该底座由一块 2 mm 厚的 AISI 304 不锈钢面板构成，确保耐用性和便捷清洁。

该装置可实现单侧和双侧操作（贯通式），并符合 GN 标准，为各种烹饪需求提供充裕空间。兼顾结构和卫生的设计使其成为专业后厨的可靠选择。

不可安装在电磁炉、节能热板炉、一体组合炉和自由烹饪板等装置下方。



碗碟保温柜

保持碗碟处于 30°C 到 110°C 之间稳定温度的关键。这可确保用于菜品装盘的碗碟经过妥善加热，从而提高用餐体验。



食物保温柜

保温柜的作用在于将菜品保温，同时保留其色香味，因此需将温度稳定均匀地保持在 30°C 到 120°C 的范围内。该设备确保满足卫生标准，且菜品质量不受影响。

通用底座



底座（开放式或封闭式）

通用底座是一种多功能储存解决方案，旨在无缝适配模块化烹饪系列产品。可采用开放式/封闭式配置，并由优质 AISI 304 不锈钢制成，确保耐用性和便捷清洁，有助于营造整洁高效的后厨环境。



贯通式底座（岛台配置支架）

贯通式底座适用于厨房岛台配置，可从两侧操作，提高工作效率。该产品由 AISI 304 不锈钢制成，采用圆角和平整表面设计，可简化清洁，从而提供一个稳定且卫生的平台。



❄️ 多功能和环保

R290

冷藏/冷冻底座

该产品为实现极其灵活的食物保存而设计，既用作冷冻柜，也可用作冷藏柜，从而确保妥善保存每种食物。温度设置范围为 -22°C 到 $+8^{\circ}\text{C}$ 。

采用 R290 实现环保

R290 气态制冷剂符合全球变暖方面的严格法规。

therma line

The control panel features two large, textured silver knobs with a fine grid pattern. The left knob is positioned above a digital display showing '200'. The right knob is positioned above a digital display showing '150'. Between the knobs, there are several digital displays: one showing '100', one showing '50', and another showing '2'. The panel is dark blue with white icons for various functions, including a 2x2 grid, a 3x3 grid, and symbols for power (P), temperature (T), and a double arrow. The top of the panel has a brushed metal finish with the 'therma line' logo and faint grid patterns.



Essentia

随时随地携手 为您服务。

Essentia 是卓越客户服务的核心：以专业服务确保您发挥竞争优势。Essentia 为您提供所需的支持服务，并通过**可靠的服务网络**、一系列量身定制的专属服务和创新技术来优化您的工作流程。

我们拥有 **2,200 多家授权服务合作伙伴**和 **10,000 多名服务工程师**，他们遍布全球 **149 个国家/地区**，还拥有超过 **170,000 个零配件库存**，只为满足您的需求。

我们的服务网络 随时为您服务

我们随时待命，竭诚为您提供支持，**独特的服务网络**让您的工作生活更轻松。

保持设备性能稳定

根据**伊莱克斯商用手册**和建议进行正确的设备维护，可有效避免出现意外故障。**伊莱克斯商用客户服务**提供一系列量身定制的**服务套餐**。欲了解更多信息，请联系您首选的**伊莱克斯商用授权服务合作伙伴**。

原装配件和耗材发货快速，值得信赖。这些配件和耗材都经过**伊莱克斯商用专家**的严格测试，确保**设备可靠耐用**，**性能稳定**，同时保证用户的**安全**。





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

我们的优势 始终把保护环境放在首位

- ▶ 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

