

“餐廳老細” 問題”

請人
有困難？

餐廳人力
成本高？

食物質量
唔穩定？

佩厨 PACECOOK
炒餸機械人 幫到你！



THE HARBOUR GLOBAL GROUP LTD
滙港國際貿易有限公司

香港小炒店（預期300單一日）

升級前後對比

VS



項目	原有店型	升級後店型 (餐廳加配一部四鍋炒鑊機械人)	對比結論
機械人租用成本	沒有	一部自動投食材四鍋炒鑊機械人 HK\$5280/月	機械人租用成本增加 HK\$63,360/年
廚師成本	2.5個專職廚師 平均HK\$30,000/月/人	1個初級廚房學徒 HK\$22,000/月/人+ HK\$4,800 Part Time 頂假	人力成本減少 HK\$578,400/年
用油成本	用油平均每份多5ml 每天多用油1500ml 每月多用油45L	減少用油45L/月 (菜籽油HK\$300/桶/25L)	用油成本減少 HK\$6,480/年
能源成本	三個煤氣爐頭 每天使用10小時 煤氣費大概為HK\$13,500	炒鑊機械人炒一個鑊 大概0.15度電，一天炒200碟鑊 一個月月費大概港幣HK\$1,440	能源成本減少 HK\$144,720/年
出餐速度	一個廚師 最快兩分鐘出兩碟	一個初級廚房學徒 可兩分鐘出四碟	出餐速度 完全沒有改變
出品一致性	70%	自動設備 穩定提升至95%	味道精準率 提升25% 客戶體驗提升
設計新品速度	廚師很難培訓， 導致上新速度受限	由總廚一個研發食譜 然後直接發送到所有 炒鑊機械人上，一天完成	新品推進更快速 客戶體驗提升
開店速度	培訓周期長	縮短培訓周期	開店速度加快

每年總成本節省
HK\$600,000+



我們的炒魷機械人

已進駐到以下國家並已投入服務
為當地餐廳降本增效



ISO 認證 中央工場支援



1 肉類切割

採用先進設備及專業技術，
精確切割各類肉品，
確保新鮮度與尺寸一致，
方便後續加工。



2 專業醃製

運用獨家配方及嚴謹工藝，
確保食材深度入味、
口感鮮嫩，為您提供
風味卓越的預製肉品。



3 預製點心

製作多款高品質預製點心，
標準化生產，
方便快捷加熱，
保持傳統風味與口感。

所有食材及醬料都經過嚴格把控，確保品質穩定、安全可靠。

*只限香港客戶

K9 Pro Max-4 4鍋全自動炒餸機械人

零經驗首選，全自動烹飪

產品特點

- 自動投食材：食材會跟據食譜依時自動投放，適合完全零經驗人員處理
- 極致效率：一人可同時操作4個鍋，每小時出餐量達100+。
- 自動預熱、調節火力及投入醬料：
還原總廚手藝，提升菜式穩定度。
- 7 路噴料，靈活調整菜式
- 標配炒鍋容量升級- (750克加至1.5公斤)
-自動醬料噴射系統 - 由上代4路升級至7路(含芡汁+升級防沉澱系統，可勾芡)
- 可將食譜上傳雲端：助你輕鬆擴展業務
- 全系列可加裝油脂恆溫系統

適用場景

高流量的茶餐廳、小炒店及三餚飯專門店。



保障

- 附帶產品意外全球保險

型號詳情

型號	產品尺寸	產品電壓	產品火力	最大烹調量
K9 Pro Max-4	1100mm (闊) 890mm (深) 1470mm (高)	380V 三相 30A	16kW	1.5KG

K9 Max -4

4鍋手動炒鑊機械人

極致效率，一人控制四個鍋
大大減低人力成本

產品特點

- 極高效率：一個人可同時操作4個鍋，每小時出餐量達100+
- 自動預熱、調節火力及投入醬料：
還原總廚手藝，提升菜式穩定度
- 7路噴料，靈活調整菜式
- 標配炒鍋容量升級(750克加至1.5公斤)
-自動醬料噴專系統 - 由4路升級至7路(含芡汁+升級防沉 澱系統，可勾芡))
- 可將食譜上傳雲端：助你輕鬆擴展業務
- 全系列可加裝油脂恆溫系統

適用場景

茶餐廳、小炒店



保障

- 附帶產品意外
全球保險

型號詳情

型號	產品尺寸	產品電壓	產品火力	每鍋最大烹調量
K9 Max-4	1090mm (闊) 790mm (深) 1370mm (高)	380V 三相 30A	12kw	1.5KG

K9 Pro Max-2

2鍋全自動炒餸機械人

自動投食材，
無需經驗，輕鬆上手

產品特點

- **自動投放食材：**食材會根據食譜依次自動投放，適合完全零經驗人員處理。
- **兩鍋設計：**輕鬆上手，適合作為廚房輔助之用。
- **靈活空間應用：**設備設計佔用位置小，可選擇坐地或坐枱。
- 7路噴料，靈活調整菜式
- **新升級免加配選項：**
 - K9標配加大版炒鍋容量(750克加至1.5公斤)
- 全系列可加裝油脂恆溫系統

適用場景

位置不多的小店



保障 • 附帶產品意外
全球保險

型號詳情

型號	產品小式	產品電壓	產品火力	每鍋最大烹調量
K9 Pro Max-2	橫版：1040mm (闊) 800mm (深) 760mm (高) 直版：550mm (闊) 700mm (深) 1470mm (高)	380V 三相 15A	8w	1.5KG



K8 Pro-2

2鍋手動炒餸機械人

小店彈性之選

產品特點

- 自動預熱、調節火力及投入醬料：
還原總廚手藝，提升菜式穩定度
- 靈活空間應用：設備設計占用位置小，
可選擇坐地或坐枱
- 4路噴料，適合固定菜式餐廳選用
- 可將食譜上傳雲端：助你輕鬆擴展業務
- 可加配以下選項：
-炒鍋容量加大(750克加至1.5公斤)

適用場景

位置不多的小店



保障

- 附帶產品意外
全球保險

型號詳情

型號	產品小寸	產品電壓	產品火力	每鍋最大烹調量
K8 Pro-2	坐枱：980mm (闊) 590mm (深) 550mm (高) 坐地：670mm (闊) 590mm (深) 1420mm (高)	380V 三相 15A	8kW	750g

聯絡電話: (852) 3527 3294

網站: <https://theharbourglobal.com>