志铭®铁板烧
Teppanyaki Equipment



商用铁板烧设备

源 头 厂 家

始于 2004 · 上海

官网：www.zhimingshiye.com · 咨询热线：400-963-8766



目录

产品目录 · 2026

志铭®铁板烧
Teppanyaki Equipment

01	关于我们	3
02	铁板烧设备	4
03	制造与服务	17
04	客户与认证	20
05	商用厨房设备	24

关于我们

专注于商用无烟铁板烧设备的研发和制造，深耕行业 20 余年。



2004

创立，专注铁板烧设备

志铭创立于 2004 年，专注商用无烟铁板烧设备的设计、制造与技术研发。立足国内市场，已服务近万家国内外餐饮客户，持有多项国家知识产权局授权专利，并通过 NSF、CE 等国际认证，产品销往世界多个国家和地区。

2007

建工厂与研发中心

2007 年，公司正式建立铁板烧设备工厂与研发中心。创新与品质是志铭的核心追求。我们严格执行精细化生产标准，将实用环保的设计理念融入每一台铁板烧设备，持续推动产品与服务的优化升级。

2014

品类拓展

2014 年，依托多年技术积累与对客户需求的深入理解，志铭 把产品线从铁板烧扩展到商用烤鱼炉、熔岩披萨炉、商用烤串炉、烧鸟炉与圆形明档烧烤炉。这次拓展，把在加热、控温与结构设计上的积累，带到了更广的商用烹饪领域。

2022

自营餐厅

2022 年，集团总部在上海虹桥开出第一家喜米铁板烧餐厅，此后陆续进驻上海中心 68 楼（东方明珠旁）、世博园与白玉兰广场，以及浙江、江苏等地。自营餐厅让设备在真实运营中接受长期检验，也让品牌始终贴近餐厅经营者的实际需求，推动设计与功能持续改进。



01 **展厅**

集团总部与设备展厅位于上海浦东，临近上海迪士尼度假区。



02 **工厂**

自有工厂与研发中心位于江苏淮安，拥有专业的团队和现代化生产车间。



03 **餐厅**

截至目前，集团旗下喜米铁板烧共计 11 家，分布在上海、浙江、江苏等地。



第二部分

铁板烧设备

四大系列，多种形状，适用八种业态多个场景，自有工厂可任意定制

系列	高端、常规、铜板、多功能定制	05–08
尺寸与座位	占地、座位数与台面选项	9
吸风口类型	常规 · 半隐藏 · 隐藏	10
设备构造	机身与煎板剖面	11
排烟方案	管路走向与排风口位置	13
适用场景	八种业态，从餐厅到家用户外	15–16

咨询热线：400-963-8766

高端系列

25mm
食品级淬火板

为使用高端食材、讲究出餐节奏的厨房而做。



25mm 淬火煎板

更厚的板体储热更多，放入食材时温度下降幅度小，出餐节奏更稳。

耐磨煎板

淬火板煎板硬度更高，日常使用刀叉铲不易留下划痕。

常规形状



半圆形



圆形



拱形



扇形



椭圆形



马蹄形

可定制异形，增加多种功能

常规系列

20mm
食品级合金钢

烹饪面采用 20mm 厚食品级合金钢，升温快、受热均匀，广泛应用于铁板烧餐厅。

升温快，受热匀

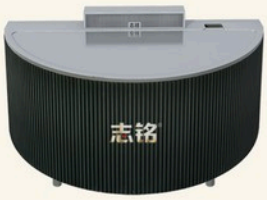
升温快、整面受热均匀，什么菜都能做。

性价比之选

多数铁板烧餐厅及私人会所优先选用的系列。



常规形状



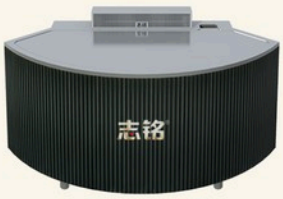
半圆形



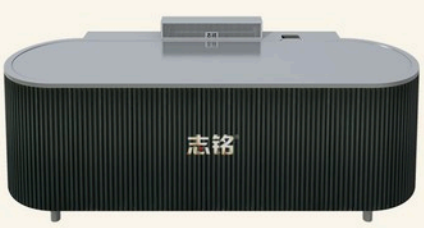
圆形



拱形



扇形



椭圆形



马蹄形

可定制异形，增加多种功能

铜板系列

20mm
实心铜板

精准控温，导热高效，助力餐饮打造差异化体验



导热更快，温度更匀

铜的导热性能明显优于合金钢材质，升温更快、火候响应更灵敏

打造差异化

单是这一层温润的铜色，就把它与常规合金钢煎板区分开来，也成为餐厅里客人会注意到的亮点。

常规形状


半圆形


圆形


拱形


扇形


椭圆形


马蹄形

可定制异形，增加多种功能

多功能定制

按单生产

形状 · 尺寸 · 功能

形状跟着你的平面图走，功能跟着你的菜单走，两者做在同一台设备上。



任意形状

L 形、弧形、多边形、转角形。可贴墙、可包柱，座位数按空间能做多少做多少。

多工位，一张台

煎板、电磁炉、炸炉、蒸炉、小火锅、保温区。可分为多个区，各自独立控温。

从图纸到交付

您提供平面图或手绘尺寸，我们提供设备布局方案和报价，然后安排工厂生产。

定制功能实例



双炒位



加电磁炉



加烧烤炉



加LED屏



多台拼接

免费提供设备布局、功能规划及排烟方案

尺寸与座位

以下标准形状、尺寸与座位数，覆盖大多数餐厅；异形与拼接台按单生产。

系列

高端系列
25mm 淬火钢

常规系列
20mm 钢板

铜板系列
20mm 实心铜

多功能定制
按现场规划，座位数不限

标准尺寸



长方形

7 座
1200 × 850 × 800 mm
8 座
1600 × 850 × 800 mm
10 座
2400 × 850 × 800 mm



扇形

8 座
1700 × 850 × 800 mm
11 座
2300 × 1071 × 800 mm



半圆形

8 座
1700 × 850 × 800 mm



椭圆形

10 座
2400 × 850 × 800 mm



拱形

10 座
1800 × 1330 × 800 mm
12 座
1800 × 1830 × 800 mm



马蹄形

11 座
2300 × 1051 × 800 mm
12 座
2600 × 1051 × 800 mm



圆形

12 座
Φ1700 × 800 mm



定制形状

定制
4800 × 3300 × 800 mm

吸风口类型选择

四种不同外观的吸风口，适配多种风格的铁板烧餐厅。

01

常规吸风口



常规吸风口台面



常规吸风口台面设备案例

02

前吹后吸
常规吸风口



前吹后吸常规吸风口台面



前吹后吸常规吸风口台面设备案例

03

前吹后吸
长条型吸风口



前吹后吸长条型吸风口台面



前吹后吸长条型吸风口台面设备案例

04

前吹后吸
开闭合吸风口



前吹后吸开闭合吸风口台面



前吹后吸开闭合吸风口台面设备案例

设备构造

设备构造与部分细节展示

01 食品级合金钢

02 高效排风罩

03 一体式结构骨架

04 电加热温控系统

05 电磁盘

06 不锈钢集油抽屉

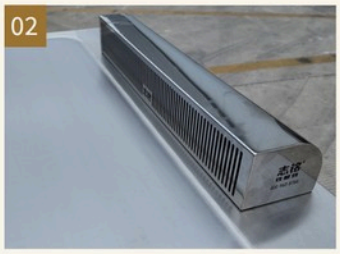
07 铁板烧专用排风电机

08 高效离心滤网

09 万向轮

10 油烟净化器







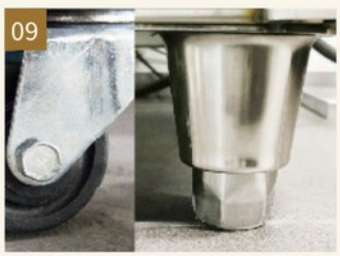






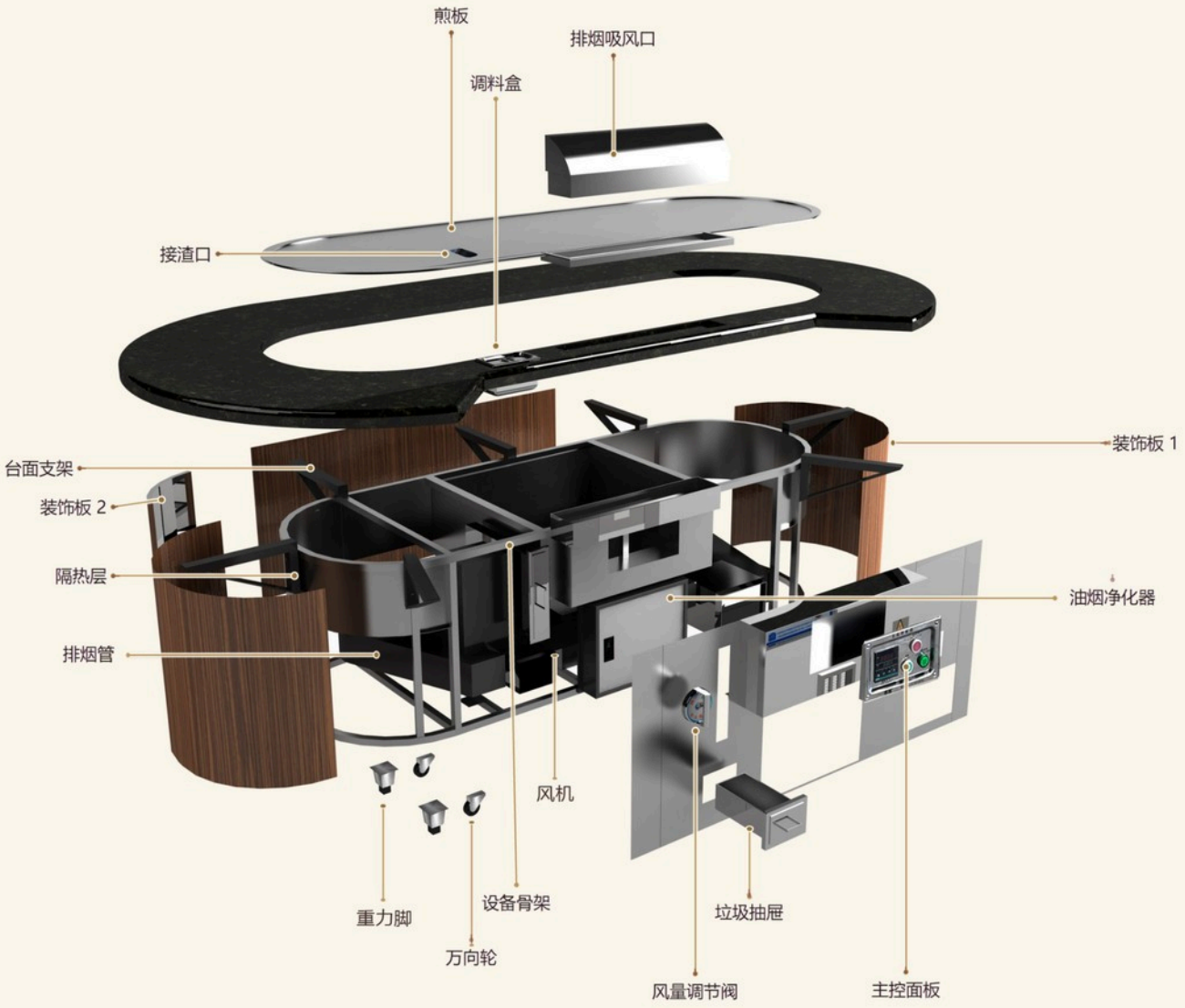






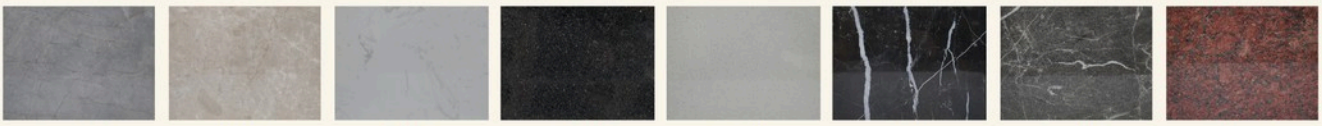


设备分解图

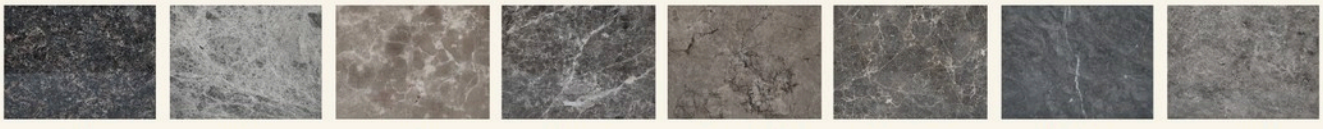


大理石花纹样式

16 款饰面，更多可另选 · 花色名为行业通用叫法



爱马仕灰 | 雅士白 | 奥特曼 | 黑金沙 | 石英石 | 黑白根 | 意大利灰 | 印度红

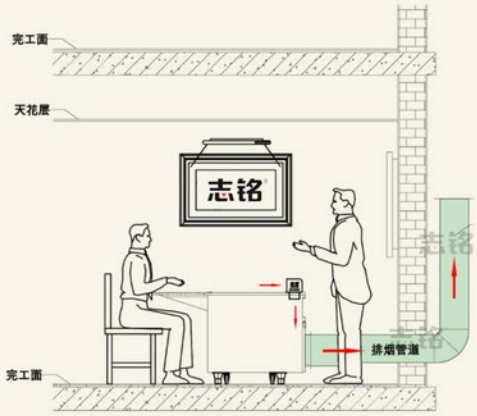


英国棕 | 波斯灰 | 花岗岩 | 爱马仕 | 老赛普洛斯灰 | 赛普洛斯灰 | 温德姆灰 | 云多拉灰

铁板烧排烟方案

管路走向与排风口位置，按每个现场布局定制。

排烟管路走向示意



厨师面直排室外

烟道直通室外后，直接排放



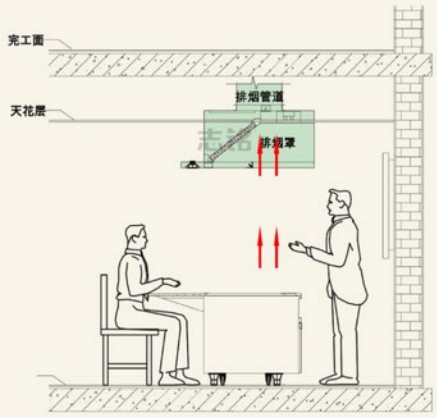
上到吊顶链接总管道

烟道通向天花吊顶，链接主烟道



地面下排

施工前预埋烟道，链接主烟道



上排烟

油烟自然上升后进入顶部烟罩

排风口位置示意



厨师面左侧



设备左侧



设备左侧



厨师面右侧



设备右侧



设备右侧

下排烟与上排烟

两种排烟方式的对比，可适配各种复杂布局。



	下排烟	上排烟
视觉影响	视觉干净：上方看不到管道	台面上方可见排烟罩
抽烟性能	内置净化系统搭配烟道，净化效率高	抽烟效果弱于下排烟
适用场景	定制内装、高层建筑、高端私宴空间	连锁餐厅、层高充足的明档
安装实例		
安装	需地板下或多楼层预留通道	需天花净空与竖向管道
维护	检修路径因走向而异，需设计前置	检修清洁更方便

适用场景

铁板烧设备，不只用在铁板烧餐厅。



01 铁板烧主题餐厅

专门提供铁板烧美食的主题餐厅，客人围坐台前、厨师当面料理。

适用场景：日式、法式铁板烧，铁板烧牛排馆、铁板烧自助餐厅、连锁餐厅等。



02 现有餐厅增设铁板烧

已有主营菜品的餐厅增设铁板烧档口，设备要装进现有的空间、电力与动线。

适用场景：中餐店、日料店、西餐牛排馆、海鲜自助、火锅店、烤肉店等。



03 酒店、度假村与邮轮

酒店、度假村与邮轮内配置的铁板烧餐区，台面与外围装饰可按场所风格定制。

适用场景：酒店包房、自助餐台、宴会厅、度假岛餐厅、温泉度假村、邮轮与大型游艇等。



04 企业接待与私人会所

企业接待用的定制铁板烧空间，按空间与装修风格做，用于客户宴请与贵宾接待。

适用场景：企业、集团公司总部、单位接待处、私人会所、高尔夫会所、游艇会所等。

适用场景

从商场档口到家庭厨房，同一个平台。



05 板前牛排饭

板前牛排饭是 2025 年在中国商场里成型的平价铁板烧快餐业态，厨师当面料理，几十元体验千元仪式感。类似于日本的板前料理和板前汉堡肉饭、天妇罗牛排饭等。



06 美食档口与明档

商场、超市与集市里的操作台，商用品质持续加热不变形，内置净化系统，大幅降低烹饪油烟。

适用场景：商场美食档口、超市生鲜即买即加工、明档餐厅、美食广场、明档中餐后厨、集市摊位等。



07 家用铁板烧

住宅用铁板烧设备，可定制尺寸、用家用电源，可单独放置也可嵌入台面。

适用场景：别墅铁板烧房、中岛台嵌入、餐桌嵌入、整体橱柜嵌入、阳光房、庭院露台，以及在后院户外厨房、凉棚下或泳池边铁板烧聚餐等。



08 户外与移动铁板烧

可推着走的铁板烧设备一体机，推到哪里都可以快速搭建铁板烧美食厨房。

适用场景：餐厅上门外烩、酒店移动烹饪、户外聚餐与团建、草坪婚礼、别墅花园派对、露营与市集等。



第三部分

制造流程与服务

从出图到第一次出餐：五个阶段、十五道工序，全程一个对接人。

生产流程	五阶段、十五道工序，出厂前全检	18
服务与支持	布局、生产、运输、安装、售后、培训	19

制造流程

五大阶段、十五道工序，每台设备出厂前逐台检测。

阶段 01
钣金与成型

01 激光切割

02 水磨加工

03 数控折弯

阶段 02
骨架与内置净化

04 骨架制作

05 净化器安装

阶段 03
加热系统与煎板

06 加热系统安装

07 煎板安装焊接

08 厨师面装修

09 台面打磨

阶段 04
控制与测试

10 控制与电气

11 开机测试

阶段 05
检验与出厂

12 外围侧板安装

13 精细拉丝

14 防锈油

15 终检与包装



服务与支持

从第一张图纸到售后，一位对接人跟到底。

01	下单前	免费出 CAD 设备图纸，沟通确认设备各项细节
02	运营指导	二十余年行业积累，加上自营餐厅可以借鉴。
03	生产期间	专属对接人，每道工序可在线追踪。
04	包装与运输	标准木架或木箱包装，物流发货至餐厅门口或指定地点
05	安装	可安排上门或视频协助安装调试
06	售后	质量问题一年保修，7×24 响应，备件长期供应。
07	培训	提供菜品教学视频，可推荐厨师，可安排到自营餐厅驻店研习





第四部分

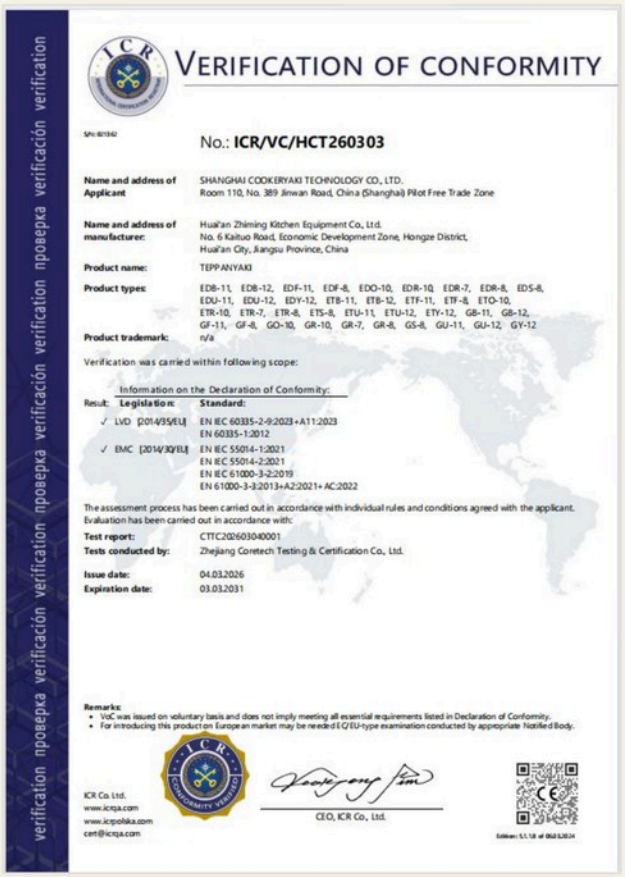
客户与认证

服务国内及海外餐饮客户，持有多项专利，并通过 NSF、CE 等国际认证。

认证与专利	CE 与 NSF 认证，以及多项国家专利	21
国内客户	连锁餐厅、区域名店、板前饭	22
全球布局	20 多个国家，酒店与邮轮合作伙伴	23

国际认证与专利证书

相关型号通过 CE 与 NSF 认证，并持有多项国家专利，证书可查。



VERIFICATION OF CONFORMITY

No.: **ICR/VC/HCT260303**

Name and address of Applicant: SHANGHAI COOKERYAKI TECHNOLOGY CO., LTD. Room 110, No. 389 Jinwan Road, China (Shanghai) Pilot Free Trade Zone

Name and address of manufacturer: Hua'an Zhiming Kitchen Equipment Co., Ltd. No. 6 Kaituo Road, Economic Development Zone, Hongze District, Hua'an City, Jiangsu Province, China

Product name: TEPPANYAKI

Product types: EDB-11, EDB-12, EDF-11, EDF-8, EDO-10, EDR-10, EDR-7, EDR-8, EDS-8, EDU-11, EDU-12, EDY-12, ETB-11, ETB-12, ETF-11, ETF-8, ETO-10, ETR-10, ETR-7, ETR-8, ETS-8, ETU-11, ETU-12, ETY-12, GB-11, GB-12, GF-11, GF-8, GO-10, GR-10, GR-7, GR-8, GS-8, GU-11, GU-12, GY-12

Product trademark: n/a

Verification was carried within following scope:

Information on the Declaration of Conformity:

Result:	Legislation:	Standard:
✓	LVD (2014/35/EU)	EN IEC 60335-2-9:2023+A11:2023 EN 60335-1:2012
✓	EMC (2014/30/EU)	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A2:2021+AC:2022

The assessment process has been carried out in accordance with individual rules and conditions agreed with the applicant. Evaluation has been carried out in accordance with:

Test report: CTTC202603040001

Tests conducted by: Zhejiang Coretech Testing & Certification Co., Ltd.

Issue date: 04.03.2026

Expiration date: 03.03.2031

Remarks:
- VoC was issued on voluntary basis and does not imply meeting all essential requirements listed in Declaration of Conformity.
- For introducing this product on European market may be needed EC/EU-type examination conducted by appropriate Notified Body.

ICR Co. Ltd.
www.icrqa.com
www.icrpolska.com
cert@icrqa.com

CEO, ICR Co., Ltd.

verification проверка verificación verification проверка verificación verification проверка verificación verification

CE

欧盟电气安全与电磁兼容



NSF International

789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA

RECOGNIZES

Shanghai Cookeryaki Technology Co., Ltd.

China

AS COMPLYING WITH NSF/ANSI 4 AND ALL APPLICABLE REQUIREMENTS. PRODUCTS APPEARING IN THE NSF OFFICIAL LISTING ARE AUTHORIZED TO BEAR THE NSF MARK.

March 3, 2025
Certificate# C0670088 - 01

Samuel Cole
Director Food Equipment

NSF

美国食品设备卫生标准

国家专利

实用新型与外观专利



国内客户

从业 20 余年，已服务国内各大城市的众多餐饮客户。

星级酒店

Hilton · SHERATON · SHANGRI-LA HOTELS and RESORTS · MARRIOTT · CROWNE PLAZA HOTELS & RESORTS · Jin Jiang Hotels · 金陵大饭店 Jinling Grand Hotel

连锁与铁板烧餐厅

海底捞 · GENKI SUSHI · TAIRYO 大漁 · 盒马鲜生 · 57湘 · 瀛座 UMIZA · 鉄板誘惑 · 雨松 精致铁板料理 TEPPANYAKI · 山之川 · 火璽 · HUAHUANG 圖凰 中国铁板烧 · ONE SHENZHEN BAY 深圳湾1号 · 松亭 · WENFU MASTER CHEF 文府大厨 · 花月初 铁板烧 · Westfield Villa 西郊壹号 · Smart Hero · 故宫 128 · Paku · 承松 · 牛YO · 暗火 DimHoo · 云漫 铁板烧 · おのでら · 40房酒屋 · 江河明月 RIVER AND MOONLIGHT · 花匠 · 板神 · 麗宴驿

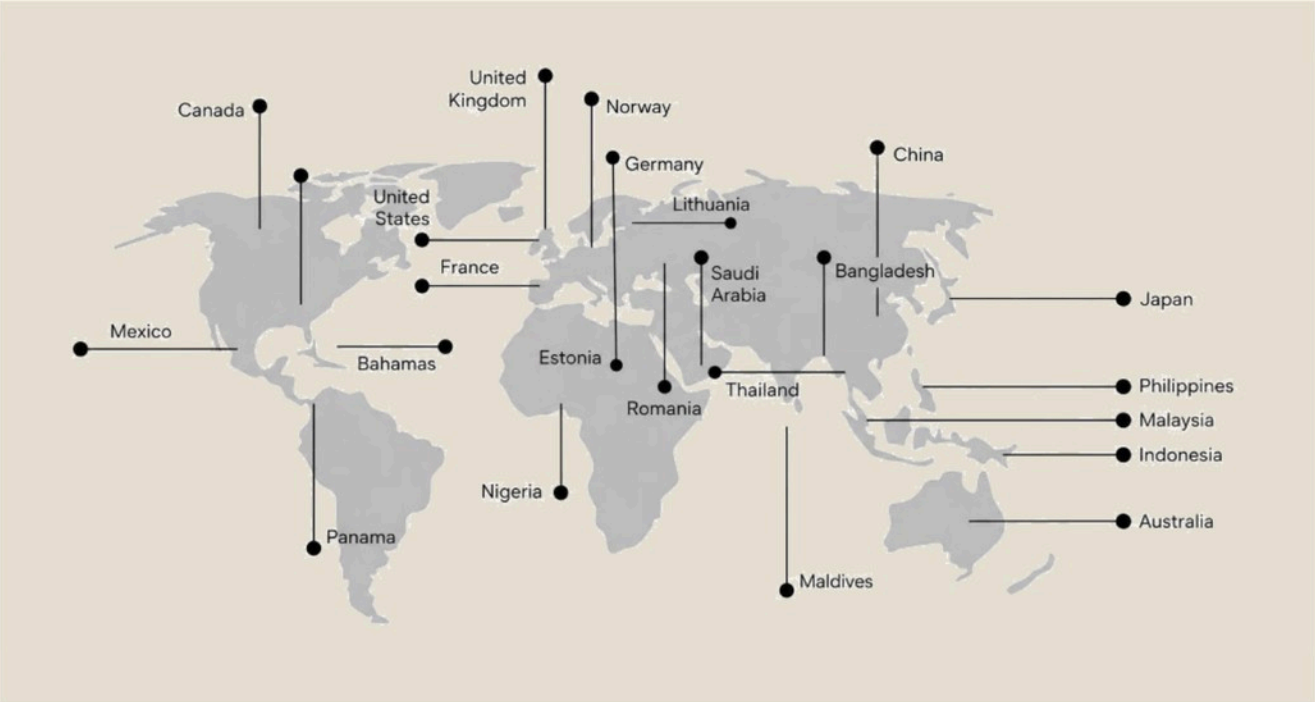
板前模式

一板一肉 · 野鲜卜卜 · 西塔喜塔 · 繁焰 FAN YAN · 洋禾 · 九炎牛 · Bibi'Box

以上为部分采购过铁板烧设备的客户，排名不分先后

全球布局

设备遍布全球 20 多个国家，覆盖各类餐饮形态：从高端铁板烧餐厅，到板前明档和家用，从连锁酒店到酒店游轮等。



酒店与邮轮合作伙伴

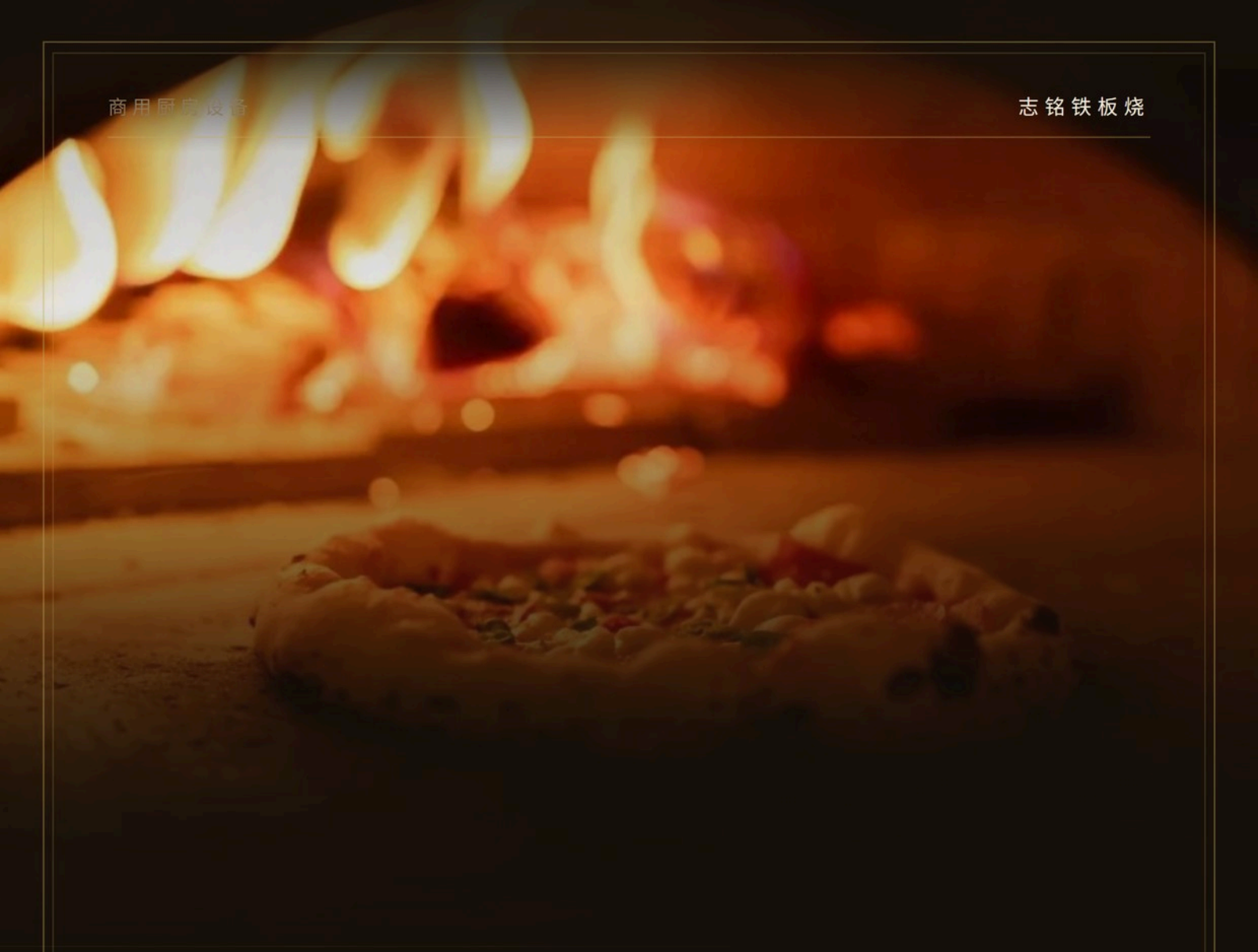
部分客户，排名不分先后

Hilton · Kempinski HOTELIERS SINCE 1897 · Sheraton HOTELS & RESORTS · Hotel Okura AMSTERDAM · Four Seasons Resort Maldives at Landaa Giraavaru · Milaidhoo Maldives · VELAA Private Island Maldives

Gili Lankanfushi Maldives · Muraka as unique as you · Ayada Maldives · Soneva Fushi · Hideaway Beach Resort & Spa · Manafaru Maldives · Baros Maldives

MSC Cruises · Royal Caribbean · Princess · NCL Norwegian Cruise Line · Carnival · Silversea · Veligandu

Adora Cruises · 西贝莜面村 · 喜来 · おのでら Onodera · Cho Japanese Dining · teppanyaki Akatsuka · The Rocks Teppanyaki



第五部分

商用厨房设备

依托多年技术积累与对客户需求的深入理解，志铭把在加热、控温与结构设计上的积累带到了更广的商用烹饪领域。

熔岩披萨炉	天然熔岩石烘烤，果木或电加热，六种款式。	25
数控电烤鱼炉	6–8 分钟出鱼，烤鱼餐厅翻台利器。	26
烧烤设备	烤串炉、烧鸟炉和明档板前烤鸡炉。	27

熔岩披萨炉

天然熔岩石炉底，可选果木或电加热



熔岩石炉底

天然火山石储热并烘干饼底，底脆内软，带果木燃烧的香气。

果木或电加热

果木款出风味、有现场感；场地不允许明火时，用电款。

六种款型

从传统的意式披萨炉，到能放进咖啡档口的紧凑款。

产品线

所有款型均为熔岩石炉底



传统意式



日式紧凑



罗马式



圆顶式



电加热熔岩石



迷你

数控电烤鱼炉

6–8 分钟出鱼，烤鱼餐厅翻台利器。



立式独立腔

每条鱼各占一腔，油汁沿侧壁流下，不会滴到加热元件上。

两侧同时受热

鱼皮侧温度稍低，上色均匀；鱼腹侧更高，外脆里嫩，无需翻面。

烤鱼温度 420°C，侧面不烫手

双层设计，内部做隔热保温处理，内部快速升温，外侧不烫手。

6–8 分钟	15–60 条鱼	420°C	2–8 个烤鱼口
快速出鱼	每小时	烤鱼推荐温度	多种型号可选



台式 2 鱼



柜式 2 鱼



台式 4 鱼



柜式 4 鱼



柜式 3 鱼



柜式 6 鱼



双层 6 鱼



双层 8 鱼

烧烤设备

积累 20 余年的加热、控温与结构工艺，用到更广的烹饪场景。



烤串炉

加热管表面温度可达 600°C，可分区独立控制，抽屉式储水垃圾盘易于清洁。



烤串炉（下排烟款）

柜式机身，产生的油烟通过内置油烟净化系统，排出室外，全程几乎无油烟。



烧鸟炉

长条形窄炉，适合烧鸟店与串吧。排烟沿背板布置，宽大底座增加储物与稳定的操作高度。



圆形明档烧烤炉

大直径圆炉，可烤牛排、羊排、鸡肉等。圆面直径 1400 至 1800 mm，整面都是烹饪区，电热管加热。两侧方箱为可拆卸接渣盒。开放式布局适合客人能看得到操作的明档厨房。

我们是工厂——每台设备按你的台面尺寸、饰面与排烟方式定制。

志铭®铁板烧
Teppanyaki Equipment

商用铁板烧设备 · 源头厂家

上海志铭实业有限公司

SHANGHAI ZHIMING INDUSTRY CO., LTD.

咨询热线

400-963-8766

官网 www.zhimingshiye.com

邮箱 zm@zhimingshiye.com

展厅 上海市浦东新区鹿吉路 199 号 16 栋

工厂 江苏省淮安市洪泽经济开发区开拓路 6 号

微信公众号

24 小时客服微信

规格参数如有变更，恕不另行通知。