



Official Website



Facebook



Instagram



Youtube

* 本公司保有產品修改之權利

2026

 中部電機

烘焙設備專業製造廠

 CPBM

 台灣食品機械

世界頂級烘焙設備總匯

中部電機工業股份有限公司

總公司
台中市南區復興路一段226號
Tel : 04-2261 3131 (4 Line) Fax : 04-2261 4553
台北連絡處
Tel : 02-2751 2333 (4 Line)
E-mail : probake.chungpu@msa.hinet.net

CHUNG PU BAKING MACHINERY CO., LTD.

HEAD OFFICE
No. 226, Sec. 1, Fuxing Rd., South Dist., Taichung City 402, Taiwan (R.O.C.)
Tel : 886-4-2261 3131 (4 Line) Fax : 886-4-2261 4553
TAIPEI OFFICE
Tel : 886-2-2751 2333 (4 Line)
<http://www.chungpu.com.tw>

香港食品機械有限公司

香港柴灣祥利街18號祥達中心11樓7-8室
Tel : (852) 2556 0099 Fax : (852) 2897 3132
中山辦事處
廣東省中山市小欖鎮工業大道中32號A棟4樓
Tel : 86-760-2222 2169 Fax : 86-760-2222 2950

HONG KONG FOOD MACHINERY CO., LTD.

Unit 7 & 8, 11/F Cheung Tat Centre, 18 Cheung Lee Street,
Chai Wan, Hong Kong
Tel : (852) 2556 0099 Fax : (852) 2897 3132
Email: general@hkfm.com.hk
<http://www.hkfm.com.hk>



 中部電機

 CPBM

1951年創立 我們贏得烘焙業的信賴

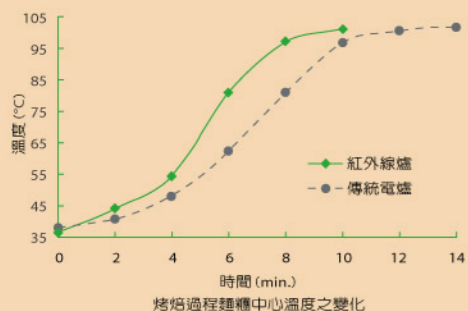




IAB ENERGY-SAVING

IAB SYSTEM

紅外線火力控制系統
效率 · 品質 · 節能



電力節約 20%

連續烘焙產品時，總耗電量節省近2成

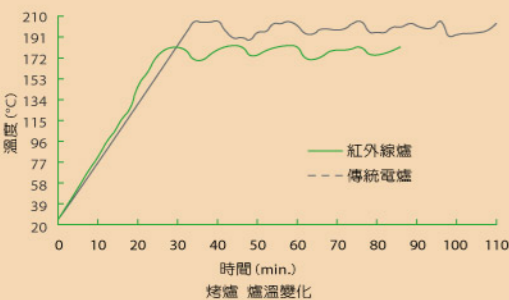
烘焙速度縮短 10~30%

紅外線因輻射效應之故，產品中心溫度提升快，縮短約10~30%烘焙時間

熱效率提升，爐溫設定降低約 25°C

應用紅外線烤箱對甜麵包烘焙之時間效益與耗電成本之影響

參考資料來源：中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系



紅外線加熱對產品影響

內層與外皮同時加溫

紅外線產生的電磁波可滲透入被加熱物的內部，經由振動所產生的熱能，使內層與外表同時烘焙

鬆軟、溼潤的口感

蛋糕與麵包經紅外線內外同時加熱，使表皮變薄，內部組織更細密，且因烘焙時間縮短，使蛋糕、麵包增加了水分，達到入口即化的最高口感

延長保鮮期

紅外線所烘焙的蛋糕與麵包，能透過強力均勻的電磁波震盪，使澱粉完全α化（柔軟&彈性）延長β化（乾硬&老化）時間，使賞味期增加。且因內外完全的加熱，黴菌不易產生，使烘焙物保存期限得以延長



紅外線火力控制系統 vs. 標準電熱裝置

500g 帶蓋吐司



22 min

紅外線火力控制系統



25 min

標準電熱裝置

▶ 烘焙溫度

上火180°C / 下火180°C

使用紅外線火力控制系統
產品冷卻後重量增加3.3%
烘焙時間快12%
能源節省16%

6吋海綿蛋糕



22 min

紅外線火力控制系統



26 min

標準電熱裝置

▶ 烘焙溫度

上火170°C / 下火150°C

使用紅外線火力控制系統
產品冷卻後重量增加4.4%
烘焙時間快15.4%
能源節省16%

50g 甜麵包



7 min

紅外線火力控制系統



10 min

標準電熱裝置

▶ 烘焙溫度

上火210°C / 下火160°C

使用紅外線火力控制系統
產品冷卻後重量增加1.8%
烘焙時間快30%
能源一樣

Infrared 紅外線加熱裝置

世界首創 IAB 紅外線微調火力雙控

A 段(上火強火)加熱時火力可6段調節，從50%~100%

如蛋糕類產品，烘焙溫度較低，採用較溫和的火力來持續加熱，可使產品在穩定的溫度下得到最佳的烘焙效果
(傳統烤爐採用 ON-OFF 控制，火力不是太強，就是停火，無法調節加溫火力)

B 段(上火弱火)保溫時火力可6段調節，從0%~50%

在爐溫達到時，仍可保有微火~弱火的加熱，使在烘焙過程中的產品，不致中斷加熱，導致烘焙物塌陷
(傳統烤爐無保溫加熱裝置，導致烘焙產品不穩定，外型體積小及中心溫度不足)



觸控式IAB微調火力雙控操作面板

可記憶5組烘焙模式

爐火快捷設定

VESTA SERIES



烘焙烤爐 全新世代



型號 / Model	V-300-IAB	V-300 S3-IAB
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1200 x 1960	1400 x 1200 x 1960
電 力 Power	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 22KW
爐 內 徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200



獨家VHE水氣強排系統 (Vesta Humidity Extraction)

更有效率調整爐內的水氣，進而控制產品濕度



全新全氣密爐門爐體結構

烘烤能源節約，產品保濕效果提升



爐門開啓角度保持裝置

透過獨家裝置設計，更輕易調整烘焙時的熱對流，增加產品上色狀態及酥脆度



9.7吋超大彩色顯示控制

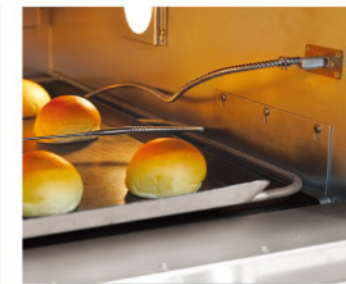
簡單、快速的選擇烘焙方式，也可經由5段手動記憶流程，達到階段式烘焙效果，並可使用多達60組的程式設定，記錄自家烘焙程序

選配：可連接WIFI上傳烘焙溫度時間數據



觸控式IAB微調火力雙控操作面板 (選配)

可記憶5組烘焙模式
爐火快捷設定
VHE水氣強排系統



中心感溫探針 (選配)

經由高精度中心感溫探針，實現更精準的理想烘焙



搭載紅外線火力控制系統

烘焙效率更高，產品烘焙品質更佳，能源更節約

DIAMOND SERIES



DM-300 S3-IAB

鑽石型 店面現烤專用烤箱

個性化外觀 現場烘焙的視覺焦點

透過客製化的外觀，令客戶有更深刻的印象及提高話題度



配件品項代號

淨味排氣罩 Ultra Vent Fresh	爐腔全搭載紅外線砂石板 Infrared Ceramic	歐式麵包蒸氣系統 Steam System	音樂蜂鳴器 Music Buzzer	客製顏色 Custom Paintings
代號 UVF	IRC	S		

型號 / Model	DM-100-IAB	DM-200-IAB	DM-300-IAB	DM-200-IAB-LTF	DM-300-IAB-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1015 x 1275	1400 x 1015 x 1655	1400 x 1015 x 1700	1400 x 1350 x 1965	1400 x 1350 x 2010
電力 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230

『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』

AB-CON INFRARED

卓越的烘焙效果

PRO-IAB

紅外線 & IAB 微調雙控烘焙爐

- 外殼全不鏽鋼
- 數字顯示溫控
- 蛋糕專用設計
- 全機電腦程控製造
- 日本進口高溫保溫棉



PRO-300-IAB-LTF-CG



Pro-100-IAB-CG



Pro-200-IAB-CG

配件品項代號

LED 不鏽鋼排風罩 LED Top Fan	歐式麵包蒸氣系統 Steam System	長崎蛋糕配件 Castella Kit	歐式大視窗 C-Type Door
	 蒸氣系統 入爐架 出爐鏟		
代號 LTF	 紅外線砂石板 德國原裝石板 『PRO型 & N型標準配備』 『4EP以上配備』	CTK	CG

型號 / Model	PRO-100	PRO-200	PRO-300	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1015 x 1275	1400 x 1015 x 1655	1400 x 1015 x 1700	1400 x 1350 x 1965	1400 x 1350 x 2010
電力 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230

『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』

PRO - EMPIRE SERIES

PRO高產量帝國型 頂級歐式烘焙爐



08

自製設備 OVEN



PRO-300-S3-4AP-D-IAB-CG
帝國型美規紅外線歐式麵包蒸氣深爐 & 歐式自動入爐器

型號 / Model	PRO-300-S3	PRO-300-S3-4AP-D	PRO-300-S3-4EP-W	PRO-300-S3-6EP	PRO-300-S3-6AP
烤盤擺放方式					
電力 Power	3P. 22.5KW	3P. 31.5KW	3P. 27KW	3P. 34.8KW	3P. 40.2KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 230	970 x 1480 x 230	1260 x 890 x 230	1280 x 1280 x 230	1500 x 1480 x 230
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1015 x 1800	1400 x 1705 x 1830	1690 x 1115 x 1830	1700 x 1500 x 1840	1930 x 1730 x 1840
*搭配入爐架尺寸 (WxDxH) mm	1900 x 2580 x 2400	1900 x 3990 x 2400	2190 x 2780 x 2400	2200 x 3560 x 2400	2430 x 4020 x 2400
烤盤容量400x600mm	2	4	4	6	6
烤盤容量460x660mm	2	4	2	2	6
烤盤容量460x720mm	2	4	2	2	5



Piccola

迷你專業半盤烘焙爐

可符合60cm的工作台面



Speedy

輕食專用快速覆熱爐

可符合60cm的吧台桌面

- 可產生高溫的熱蒸氣來傳遞熱能量，使商品快速回溫
- 搭載紅外線裝置可使商品快速產生梅納反應和香氣
- 回烤覆熱後商品外表酥脆內部保濕
- 商品冷卻後老化速度慢
- 除覆熱功能外，也可烘焙蛋糕、麵包及餅乾等產品，讓店裡的商品更豐富



Piccola & Speedy S 配件

加強注水裝置 Water Injection 	歐式麵包蒸氣系統 Steam System 	一層腳架 Trolley 	客製顏色 Custom Paintings
代號 WJ	代號 S	代號 Tr5	

型號 / Model	K-3-S-IAB-CG-WJ	K-3-WJ Speedy
外徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 610 x 610	740 x 610 x 610
電力 Power	220V. 1P. 3.2KW	220V. 1P. 3.2KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 480 x 200	480 x 480 x 200

O'Pizzaiolo

SERIES

500°C 披薩電窯爐



- 爐內搭載紅外線砂石板
- 優越的保溫及蓄熱，溫度可達500度
- 使用O'Pizzaiolo高溫電窯，可達到與窯燒一樣的效果
- 超小的體積，在最佳的位置，現場操作提高點餐率



O'pizzaiolo



O'pizzaiolo 3



<p>9" Pizza</p>	<p>9" Pizza 9" Pizza 9" Pizza</p>	<p>9" Pizza 9" Pizza 9" Pizza 9" Pizza 9" Pizza 9" Pizza</p>
O'Pizzaiolo	O'Pizzaiolo 3	O'Pizzaiolo 6

型號 / Model	O'Pizzaiolo	O'Pizzaiolo 3	O'Pizzaiolo 6
外徑 DIM.(WxDxH) mm	745 x 680 x 610 / 1590 (含腳架)	970 x 690 x 615 / 1595 (含腳架)	1400 x 1015 x 1595 (含腳架)
電力 Power	220V. 1P. / 3P. 4.7KW	220V. 1P. / 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW (47A)
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	425 x 435 x 150	645 x 460 x 150	930 x 770 x 200

K - COMPACT SERIES

K型泛用 高品質專業單盤烘焙爐



K-15P-S-WiJ-IAB-CG



AR



K-15RP-S-XLWiJ-IAB-CG



AR



數字顯示型高精度溫度控制器



獨創紅外線上火加熱系統

紅外線AB觸碰式5組烘焙記憶控制面板 (IAB型)

配件品項代號

凍藏醱酵箱 (4盤) Retarder Proofer	歐式醱酵箱 (5盤) Proofer	歐式麵包蒸氣系統 Steam System	不鏽鋼排風罩 Top Fan	淨味排氣罩 Ultra Vent Fresh
代號 RP -15°C~+40°C	P 常溫~+40°C	S	LTF	UVF



K-5-IAB-CG



K-15-IAB-CG



K-15P-IAB-CG



K-25-IAB-CG



K-25P-IAB-CG



K-35-IAB-CG-LTF



客製顏色 (拿鐵紫色)

爐門加大視窗 CG Type	加強注水裝置 Water Injection	吊鉤 Hook	爐頂層架 Tray Support	客製顏色 Custom Paintings
CG	WiJ	H	T5	

*RP凍藏醱酵箱搭配XLWiJ

型號 / Model	K-5-IAB-CG	K-15-IAB-CG	K-15P-IAB-CG
外徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 840 x 420	740 x 840 x 1240	740 x 840 x 1240
電力 Power (220 V.)	3.5KW	3.5KW	5KW
醱酵室容量 Proofer Capacity	-	-	5 盤
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200

『RP凍藏醱酵箱1.2KW (220V.) / P醱酵箱1.5KW (220V.)』

型號 / Model	K-25-IAB-CG	K-25P-IAB-CG	K-35-IAB-CG-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 840 x 1460	740 x 840 x 1660	740 x 1070 x 1755
電力 Power (220 V.)	7KW	8.5KW	11.1KW
醱酵室容量 Proofer Capacity	-	5 盤	-
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200

『加裝蒸氣系統每層再多加0.7KW電力』

N-CLASSIC SERIES 千錘百鍊 經典重現

N型 典藏型烘焙爐

- 外殼全不鏽鋼
- 數字顯示溫控
- 日本進口高溫保溫棉
- 全機電腦程控製造



N-100



N-200



N-300

型號 / Model	N-100	N-200	N-300	N-200-LTF	N-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1015 x 1245	1400 x 1015 x 1665	1400 x 1015 x 1710	1400 x 1350 x 1975	1400 x 1350 x 2020
電力 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200

『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』

PRO - EMPIRE SERIES 展現一流的烘培·追求極致的品質

PRO帝國型 頂級烘焙爐

- 外殼全不鏽鋼
- 數字顯示溫控
- 蛋糕專用設計
- 全機電腦程控製造
- 日本進口高溫保溫棉



Pro-100



Pro-200



PRO-300

型號 / Model	PRO-100	PRO-200	PRO-300	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1015 x 1275	1400 x 1015 x 1655	1400 x 1015 x 1700	1400 x 1350 x 1965	1400 x 1350 x 2010
電力 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230	970 x 790 x 230

『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』



義大利 [ICB] 巧克力設備

CHOCOTOP

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 480 x 460 x 620
- 電力 Power : 220V. 1.1KW
- 容量 Capacity : 5.5 Kg



單臂生巧克力切台

- 配備切刀 : 37.5 - 30 - 22.5 mm



雙臂生巧克力切台

- 配備切刀 : 37.5 - 30 - 22.5 mm



義大利 [ICB] 塔杯成型機

- 成型、烘焙一次完成
- 可設定時間、溫度
- 操作簡易，生產快速



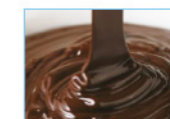
型號 / Model	Cook-matic
外徑 DIM.(WxDxH) mm	510 x 440 x 380
電力 Power	220V. 3.2KW
最高溫	250



Stephan 德國 [史蒂芬] 真空乳化、均質機

- 高生產量：可瞬間混合、粉碎、乳化等方式處理食材，快速、安全又衛生
- 堅固耐用：特殊不鏽鋼合金刀具，極大馬力直接驅動
- 功能全面：全機種可選配抽真空、加熱等系統
- 配備雙層鍋，可準確控制產品溫度
- 特殊角度設計刀具，搭配真空裝置，創造超凡細緻口感
- 適用產品：巧克力甘納許

型號 / Model	UMC-5
外徑 DIM.(WxDxH) mm	500 x 340 x 560
電力 Power	220V. 3P. 1.5 / 1.9KW
馬達轉速 RPM	300 / 3000
容量 Capacity	5 L



VMI 法國 [VMI] 無段變速攪拌機

- 不鏽鋼 + 鋁合金機身 - 易清潔、衛生
- 世界盃麵包大賽指定機種

- 優異的打發量及精緻的品質



專利移動裝置，清潔方便



配備產品照明，查看容易



全觸碰可程式面板



型號 / Model	PH412 Digy	PH612 Digy	PH812 Digy
外徑 DIM.(WxDxH) mm	715 x 795 x 1395	715 x 820 x 1460	715 x 820 x 1530
電力 Power	220V. 1P. 2.2KW	220V. 1P. 3KW	220V. 1P. 3KW
容量 Capacity	40 L (20 L)	60 L (20 L, 40 L)	80 L (40 L, 60 L)

Stephan 德國 [史蒂芬] 高速萬能調理機

- 高生產量：可瞬間混合、粉碎、乳化等方式處理食材，快速、安全又衛生
- 堅固耐用：特殊不鏽鋼合金刀具，極大馬力直接驅動
- 功能全面：全機種可選配抽真空、加熱等系統
- 適用產品：生巧克力、卡士達醬、手工果醬、杏仁糕、堅果醬



UM-24

UM-60E

型號 / Model	UM-24	UM-60E
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1100 x 1650 x 700	900 x 530 x 1600
電力 Power	220V. 3P. 7.5KW	220V. 3P. 6.6 / 9KW
馬達轉速 RPM	300 / 3000	1800 / 3600
容量 Capacity	24 L	60 L



德國 [慕莎娜] 鮮奶油打發機

- 優越的生產能力：打發1公升鮮奶油只需1分鐘
- 可調整鮮奶油打發程度
- 可設定微量、少量、中量及連續打發 (BOY機型)
- 內藏式壓縮機組及雙層保溫裝置 (BOY機型)



MINI

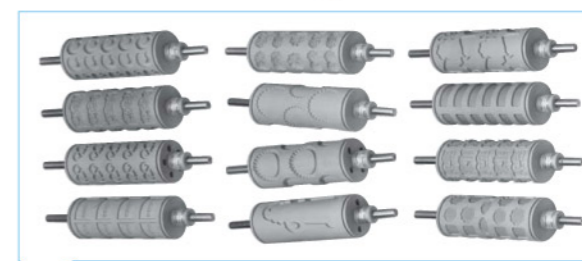
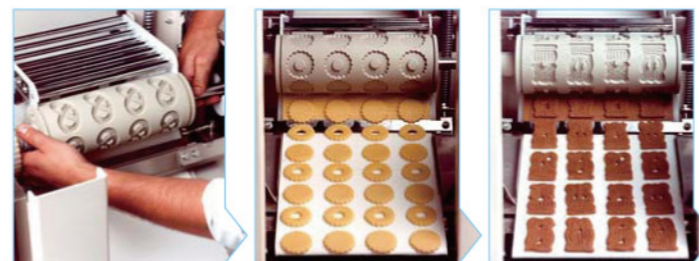


BOY

型號 / Model	MINI	BOY
外徑 DIM.(WxDxH) mm	220 x 310 x 400	250 x 460 x 420
電力 Power	220V. 1P. 500W	220V. 1P. 500W
內藏式冷藏容量 Capacity	-	4 L

kalmeyer 荷蘭 [康美] KGM餅乾成形機

- 製作時無需撒粉，不影響品質
- 折疊式設計收納桌，收納方便
- 可拆卸麵糰滾輪，易於清潔
- 麵糰厚度可調 (適合重量) 適合製作大、小、厚或薄的麵糰形狀
- 脂肪含量在30%至70% (相對於麵粉) 之間之各種甜糕點麵糰



型號 / Model	KGM
外徑 DIM.(WxDxH) mm	570 x 550 (收納) / 1650 (操作) x 1240
電力 Power	230V. 1P. 2.4KW
產能	2-5公斤麵團/分鐘
烤盤寬度 mm	250

60種標準形狀的滾輪可供選擇，特殊產品圖形也提供客製化滾輪製作



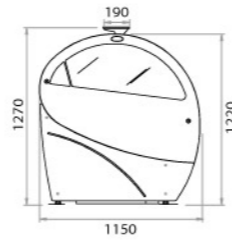
義大利 [Ital Proget] 冰淇淋展示櫃

Moon

- 雙風扇循環系統
- 熱處理彎面玻璃
- 絕美義大利工藝



Moon



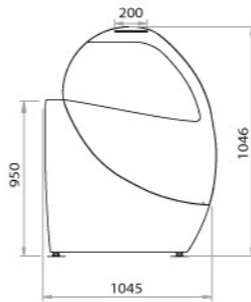
型號 / Model	Moon 12	Moon 18	Moon 24
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1110 x 1150 x 1270	1615 x 1150 x 1270	2150 x 1150 x 1270
電力 Power	220V. 1P. 2.1KW	220V. 1P. 3.5KW	220V. 1P. 3.8KW
容量 Capacity	8/12	12/18	16/24

Twist

- 單風扇循環系統
- 熱處理彎面玻璃
- 深度淺，室內空間利用佳



Twist



型號 / Model	Twist 12	Twist 18	Twist 24
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1110 x 1045 x 1046	1623 x 1045 x 1046	2140 x 1045 x 1046
電力 Power	220V. 1P. 2.1KW	220V. 1P. 3.5KW	220V. 1P. 3.8KW
容量 Capacity	8/12	12/18	16/24



義大利 [IFI] 冰淇淋展示櫃

Pivot

- 最美的冰淇淋蛋糕展示櫃

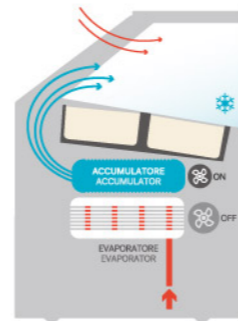


Jolly

- 經典簡約造型



- 專利雙系統恆溫



型號 / Model	Pivot	Jolly L118	Jolly L168	Jolly L218
外徑 DIM.(WxDxH) mm	650~850 x 650 x 1900	1180 x 998 x 1200	1623 x 998 x 1200	2140 x 998 x 1200
電力 Power	220V. 1P. 1.75KW	220V. 1P. 3.4KW	220V. 1P. 3.7KW	220V. 1P. 4KW
容量 Capacity	6層	8/12	12/18	16/24



義大利 [IFI] 冰淇淋展示櫃

來自義大利，最頂尖的展示櫃設計團隊

POZZETTI 經典造型



POZZETTI-FAST



BANCO POZZETTI

型號 / Model	4-L800	6-L1100	8-L1300	10-L1500
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1100 x 700 x 951	1100 x 700 x 951	1300 x 700 x 951	1500 x 700 x 951
電力 Power	220V. 1P. 381W	220V. 1P. 432W	220V. 1P. 584W	220V. 1P. 594W
容量 Capacity	4 x 2	6 x 2	8 x 2	10 x 2

PANORAMA 經典大視窗



BIT-2

BIT-4

BIT-6



PANORAMA-BIT

型號 / Model	BIT-2	BIT-4	BIT-6
外徑 DIM.(WxDxH) mm	365 x 770 x 870	615 x 770 x 870	865 x 770 x 870
電力 Power	220V. 1P. 405W	220V. 1P. 439W	220V. 1P. 620W
容量 Capacity	2	4	6



Gelato COOLBOX 移動式冰淇淋展示櫃

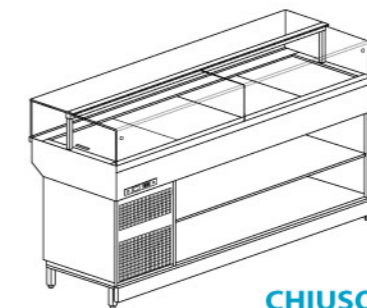
型號 / Model	Cool Box
外徑 DIM.(WxDxH) mm	600 x 300 x 514
容量 Capacity	2



義大利 [IFI] 蛋糕展示櫃



CHIUSO



COLONNA

型號 / Model	CHIUSO L2520	COLONNA L1200	COLONNA L1750
外徑 DIM.(WxDxH) mm	2520 x 815 x 1201	1200 x 852 x 1150	1750 x 852 x 1150
電力 Power	220V	220V	220V

MASDAC 日本職人桌上型銅鑼燒機

- 可生產從甜點到輕食等多種商品
- 獨家的加熱設計，可連續生產，不掉溫度產品的品質最穩定
- 由設置在店內的多功能銅鑼燒機為顧客特製的現烤產品

型號 / Model	SDR-SE-TT
外徑 DIM.(WxDxH) mm	600 x 410 x 260
電力 Power	220V. 1P. 2.3KW
重量 Machine weight (kg)	34



boyens backservice 德國 [噴寶] 果膠噴飾機 / 烤盤油噴油機

果膠噴飾機

- 均勻的厚薄度：果膠噴灑厚薄亮度均一
- 用量省50%：比傳統毛刷節省約50%以上的果膠
- 乾淨衛生：無毛刷掉毛問題
- 高品質：採小量加熱（非整桶式）果膠不變質
- 方便使用：隨噴隨有
- 外徑 DIM.(WxDxH) mm：310 x 370 x 350
- 電力 Power：220V. 1P. 1.5KW



烤盤油噴油機

- 移動方便
- 噴灑均勻、不起煙霧
- 容量：5.7L



SISTEMA PROJECT 義大利 [普羅傑] 烘焙用洗缸機

- 簡單操作介面
- 節省人力
- 清洗快速
- 提高衛生要求



S90



S100

型號 / Model	S90	S100
外徑 DIM.(WxDxH) mm	600 x 700 x 850	650 x 845 x 1540
電力 Power	220V. 3P. 6.7KW	220V. 3P. 6.6 / 9KW
清洗力	400 x 600 mm 烤盤5片 20 L 桶 x 1個	400 x 600 mm 烤盤5片 460 x 660 mm 烤盤5片

robot coupe® 法國 [羅柏特] 調理機

- 強力的馬達及高適應性設計，可在各式的容器，調理不同的產品且產量大
- Robot Coup獨家設計，攪拌工具全材質為不鏽鋼，可拆卸清洗，安全衛生

POWER MIXERS 強力手提式調理機



型號 / Model	MMP 190 V.V	MMP 240 V.V	CMP 350 V.V	MP 450 Ultra V.V
外徑 DIM.(WxDxH) mm	485-Ø78	535-Ø78	700-Ø94	840-Ø125
適用容量 Capacity	3 L	4 L	45 L	100 L

桌上型高速調理機

- 使用簡單，直接的工業級馬達及符合安全衛生的機體設計
- 只需數分鐘，就可做出美乃滋、蔬菜泥



型號 / Model	R-Cook	Blixer 3	R5	Blixer 10
外徑 DIM.(WxDxH) mm	225 x 340 x 520	245 x 305 x 460	226 x 304 x 460	315 x 545 x 680
容量 Capacity	3.7 L	3.7 L	5.5 L	11.5 L
處理能力 (混合)	2 kg	2 kg	3 kg	6 kg

R45 落地型45L乳化均質機

- 二段變速1500rpm和3000rpm
- 不鏽鋼機身
- 適用於各式醬料，西點麵糊的乳化及均質
- 另有23L, 30L, 60L可供選擇



選配刮刀

R45

BRADO 義大利 [賀采] 頂級蛋糕備料機

TRITTICO EXECUTIVE EVO 頂級主廚專用型



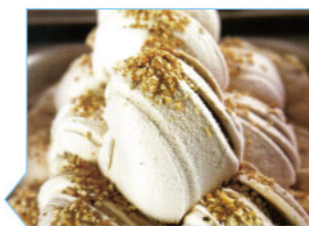
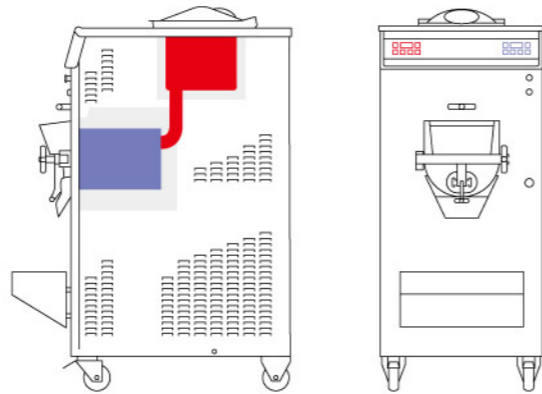
*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

世界甜點比賽指定設備

Sherbeth
VIII FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

義大利冰淇淋名店節指定使用

- 甜點備料快速，廚房節省2~4名操作人力
- 獨家上加熱下冷卻系統，衛生、穩定、快速的產品製程
- 結合加熱、殺菌、均質、極速降溫成型...製作冰淇淋只需一部設備
- 內建17組自動程序：
巧克力調溫、甘那許、義大利冰淇淋、慕斯、布蕾、巴巴露、
義式蛋白糖霜、卡士達醬、奶油白醬、檸檬餡、水果軟糖、
奶油餡、自動清洗功能



Trittico Executive
EVO183

型號 / Model	183	305	610	1020
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	500 x 790 x 780	510 x 800 x 1400	610 x 950 x 1410	610 x 1150 x 1440
電 力 Power	220V. 3P. 5.3KW	220V. 3P. 5.8KW	220V. 3P. 9KW	220V. 3P. 18.6KW
容 量 Capacity	3 L	5 L	10 L	20 L
每小時產能 (L)*	12 / 18	20 / 30	45 / 60	80 / 120
冷卻方式	水冷	水冷	水冷	水冷

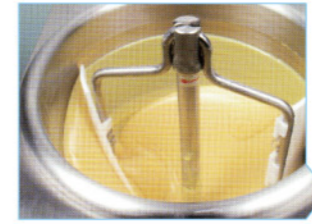
『產能因產品及狀態需求而異』

BRADO 義大利 [賀采] 卡士達煮餡機 / 煮泡芙機



MIXCREAM

- 外層全不鏽鋼，符合HACCP規範
- 可調式轉速系統
- 可選擇滿載或半載模式
- 自動起始裝置
- 可選配真空及均質裝置



型號 / Model	18	36	56
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	500 x 700 x 1220	500 x 700 x 1250	500 x 700 x 1250
電 力 Power	220V. 3P. 3KW	220V. 3P. 5.9KW	220V. 3P. 9.5KW
容 量 Capacity	18 L	36 L	56 L
每小時產能 (L)*	9 / 18	18 / 36	28 / 56
冷 卻 方 式	水冷	水冷	水冷

『產能因產品及狀態需求而異』

BRADO 義大利 [賀采] 巧克力調溫機 / 批覆機

- 世界甜點比賽指定設備
- 內建8種巧克力調溫程式

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

世界甜點比賽指定設備



型號 / Model	K12 EVO	K24 EVO	K24 EVO
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	805 x 730 x 1550	805 x 730 x 1530	805 x 905 x 1530
電 力 Power	220V. 3P. 1.7KW	220V. 3P. 2.3KW	220V. 3P. 3KW
選配巧克力輸送帶 (W) mm	1880	1880	1880
最 大 容 量	12 kg	24 kg	50 kg

英國 [摩諾] 多功能蛋糕填充機

EPSILON 400 輕巧桌上型

- 中文觸控介面
- 不破壞麵糊，快速精準填充
- 體積小，最極致的產能與空間利用
- 外殼全不鏽鋼，安全衛生

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 950 x 742 x 774
- 入料高度 : 550 mm
- 電力 : 220V. 1P. 2.5KW
- 入料斗容量 : 20 L
- 最高充填量 : 16 週期/分



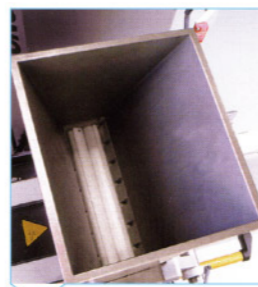
OMEGA-TOUCH 量產落地型

- 兼顧多樣化產品與大量生產
- 不傷害麵糊，可填充戚風蛋糕
- 可連續快速的精準填充
- 彩色中文觸控制介面
- 550組程式設定
- 外殼全不鏽鋼



多樣化的產品選項

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 1200 x 871 x 1541
- 入料高度 : 1333 mm
- 電力 : 220V. 1P. 2.5KW
- 入料斗容量 : 41 L
- 最高充填量 : 35 週期/分



RONDO DOGE 瑞士 [RONDO DOGE] 雙面壓麵機

- 優越的速度配比，麵糰延展時不易破損
- 精確的滾輪調整裝置，使麵糰延壓至最佳程度
- 好清理的刮刀設計

ECONOM 4000

STM5303

SSO615

AUTOMAT 2000

SSO687

Rondostar 5000 PRO



型號 / Model	STM5303	SSO615	SSO685	SSO687	Rondostar 5000 Pro
型式	桌上型	落地型	落地型	落地型	落地型
輸送帶寬	475 mm	605 mm	635 mm	635 mm	640 mm
滾輪間隙	0.3 - 30 mm	0.5 - 30 mm	0.5 - 45 mm	0.5 - 45 mm	0.2 - 45 mm
輸送帶速度	50 cm/sec	50 cm/sec	60 cm/sec	60 cm/sec	85 cm/sec
工作時佔地面積	1040 x 1550 mm	1072 x 2900 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm	3670 x 1260 mm
電力	220V. 3P. 750W	220V 3P. 1KW	220V. 3P. 0.9KW	220V. 3P. 0.9KW	220V. 3P. 1.4KW

RONDO DOGE 提供全自動丹麥、可頌生產線系列。



荷蘭 [KOMA] 急速冷凍庫

暢銷世界第一品牌

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

世界甜點比賽指定設備

■ KOMA獨家的80/20黃金配比：
KOMA H型擁有急速冷凍庫和保存庫的完美結合，
80%產品急速冷凍，20%產品保存保鮮

■ KOMA急速冷凍庫 (-38°C)：
以最快的速度通過產品的冰晶點，封存產品最初的
風味及鮮度

■ KOMA保存庫 (-18°C)：
在KOMA (TLR-formula) 的基礎上，可保存未包裝的
產品長達14天，且保持美味不脫水，祕訣在於KOMA
保存庫擁有穩定的低溫度及低風速
(T：溫度 L：空氣循環 R：相對濕度)



H-1



H-3



■ 高密合度強力門把



■ 調整型不鏽鋼圓腳



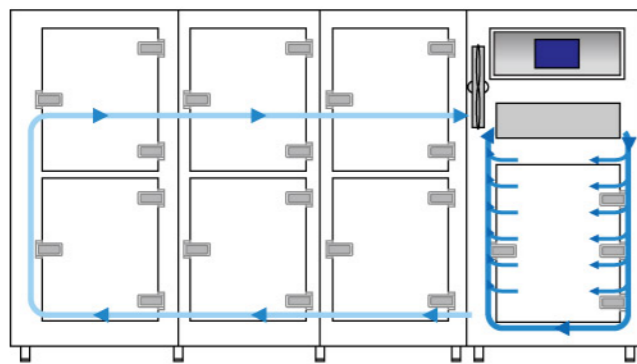
■ 內板圓角設計



H-4



H-6



■ KOMA獨家的80/20黃金配比

型號 / Model	H-1	H-3	H-4	H-6	H-8
外 徑 DIM. (WxDxH) mm	1190 x 1125 x 2100	2060 x 1125 x 2100	2930 x 1125 x 2100	3800 x 1125 x 2100	4670 x 1125 x 2100
電 力 Power	220V. 3P. 3.1KW	220V. 3P. 2.4KW	220V. 3P. 3.1KW	220V. 3P. 3.1KW	220V. 3P. 3.1KW
急速庫容量 (每層間格50mm)	18層 (36盤)	18層 (36盤)	18層 (36盤)	18層 (36盤)	18層 (36盤)
歐 規 盤 mm	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
保存庫容量 (每層間格50mm)	-	28層 (56盤)	56層 (112盤)	84層 (168盤)	112層 (224盤)

『產能因產品及狀態需求而異』



日本超人氣

N-4 迷你型急速冷凍庫 (-35°C & -18°C)

- KOMA的80/20黃金配比
- 適合小型工作室及門市
- 外徑DIM.(WxDxH) mm：2110 x 760 x 2100
- 急速庫容量：11層 (11盤)
- 保存庫容量：28層 (28盤)



N-4

KTR-3 隧道式急速冷凍 (-40°C ~ -18°C)

- 高效能的急凍能力，可針對產品特性和
生產流程需求而特殊設計
- 高生產力，最大可加長到24M



KTR-3

MISTRAL 台車式急速冷卻 / 冷凍

■ 強力的急速冷凍和冷卻能力，可針對產品特性和生產
流程的需求而特殊設計

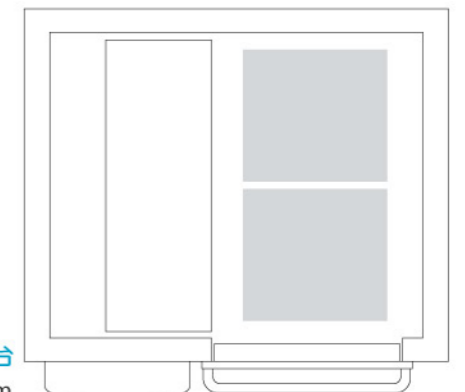
- 作業性** 可急速冷凍及冷卻，縮短產品作業時間
- 衛生管理** 急速冷卻可快速通過細菌繁殖溫度層，
可延長產品保鮮度
- 品質向上** 減少食材風味的流失，提升食感

- 外徑DIM.(WxDxH) mm：1660 x 1360 x 2300
- 急速冷卻處理能力：280 kg/90分 (初溫+90°C → 終溫+3°C)
- 急速冷凍處理能力：100 kgs/h (初溫+25°C → 終溫-7°C)



MISTRAL

KCF 內部有效尺寸 800 x 1120mm

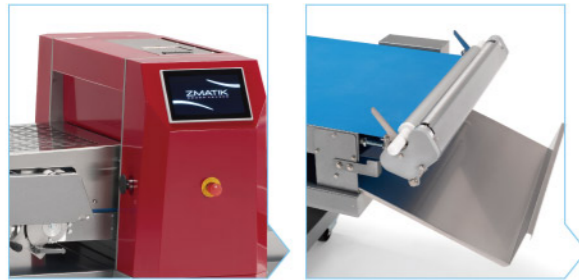


400x600台車 x 2台
660 x 480 x h 1855mm

Z.MATIK 義大利 [Z.MATIK] SFA全自動丹麥機



- 業界最小佔地面積的自動丹麥機，全長僅3.5M
- 可設定延壓程式，降低操作技術門檻
- 快速延壓，自動灑粉，提升生產效率



SHA65140

型號 / Model	SHA65140	SHA65160	SHA65200
外徑 DIM.(WxDxH) mm	2960 (3580) x 1180 x 1360	3340 (3980) x 1180 x 1360	4180 (4780) x 1180 x 1360
輸送帶寬 mm	650	650	650
電力 Power	1.1KW	1.1KW	1.1KW

GC 系列 可頌麵包生產線

- 麵帶自動切割成型
- 可頌麵包自動捲起成型
- 可頌麵包產量：

GC200型	GC400型
最大120g / 840個	最大120g / 1320個
最小25g / 2500個	最小25g / 4000個



TL-1 系列 多功能丹麥可頌生產線

- 可搭配多組麵糰切割刀具，適合各種造型丹麥麵包
- 多種工作台面可選擇從台面長 2200 到6200mm，讓產能伸縮自如
- 可搭配GC系列可頌麵包自動捲起成型機



metronics TECHNOLOGIES 西班牙 [watercut] 水刀切割機



水刀切割機能為您的糕點生意帶來什麼

- 基於切割機令人驚嘆的質量設計，無論由誰操作，效果都一樣
- 以更強勁的生產能力，更低的成本，完成更高的成品糕點切割，您將從您的同行中找到最本質的區別
- 從以上顯示，此產品將為您帶來更高的利潤空間

什麼產品可以使用水刀切割機

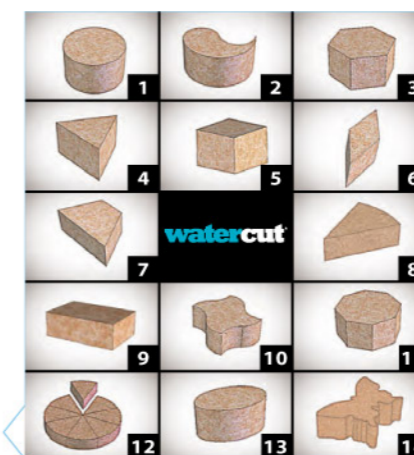
- 通常冰凍或冷凍的所有蛋糕種類都能切割，這種高壓水流比使用刀鋸切割要乾淨利落
- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 1200 x 1850 x 1450
- 切割尺寸 mm : 600 x 400
- 最快速度 Speed : 150 mm/s



LX Advance

簡單快速的形狀編程

- 圓形
- 淚珠形
- 六角形
- 三角形
- 方形
- 鑽石形
- 梯形
- 比例形
- 長方形
- 旗形
- 八角形
- 塊形
- 橢圓形
- 自由形



如何使用



baktec 荷蘭 [貝克特] 冰水機組

- 高精準度，電子式記憶計量錶
- 可微調，精準度0.1公升
- 溫度範圍2~80°C



B1 CERES III



B2 UNIVER II



B1 CERES III

- 穩定的冰水輸出
- 只需自然進水，無需幫浦等設備
- 出水溫度2~3°C



BKL 200 ICE EF HEAVY DUTY

型號 / Model	B1 CERES III	B2 UNIVER II 預放水型	BKL 200 ICE EF HEAVY DUTY
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	270 x 115 x 295	400 x 320 x 155	505 x 527 x 880
電 力 Power	220V. 1P. 30W	220V. 1P. 30W	220V. 3P. 1KW
能 力 Capacity* (L)	0.1~999.9	0.1~999.9	200
流量 (依水壓而定) Speed	20 L/分	25 L/分	12~20 L/分

Domino 義大利 [多米諾] 老窖機

- 可培養出獨具風味的液態老麵種
- 溫度可調整設定4~40°C的範圍
- 攪拌、加熱、冷藏、三機一體，麵種穩定度最佳
- 適用於各式歐式及日式麵包，增強其風味及香氣
- 人機介面，操作更方便
- 機身不鏽鋼



MAMA 80 TOUCH



型號 / Model	MAMA 80 TOUCH	MAMA 120 TOUCH	MAMA 300 TOUCH
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	892 x 935 x 1420	892 x 935 x 1590	1110 x 1300 x 1650
電 力 Power	220V. 1P. 1.8KW	220V. 1P. 2.3KW	220V. 1P. 7.5KW
容 量 Capacity* (L)	87	120	320
麵液容量 Capacity* (kg)	30~73	45~100	90~270

ToKuRa 日本 [戶倉] 凍藏醱酵箱

- 庫板為高密度材質，可有效的斷冷及斷熱
- 庫內循環風扇有獨特的對流方式，可保持庫內溫度和濕度均勻，同時避免麵糰乾燥
- “不濕不乾” 每種模式均可在冷藏條件下，可進行低溫加濕，在醱酵過程中理想的濕度控制，確保“不濕不乾”，這使得麵包能夠保持柔軟的外皮

型號 / Model	PDD-M2 (雙門雙控)	PDX-MS (雙門單控)
烤盤擺放方式		
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	840 x 1270 x 2175	620 x 1010 x 2280
醱酵室容量 Proofer Capacity	18盤 x 2門 = 36盤	16盤
溫 度 範 圍 Temperature range	-18°C~+45°C	-18°C~+45°C
電 力 Power	220V. 3P. 2.4KW	220V. 3P. 1.5KW
烤 盤 容 量 mm	400 x 600	400 x 600



Diosna 德國 [迪歐] 無樁式螺旋攪拌機

最完美的手揉攪拌效果

- 大型攪拌鉤→麵糰吸水率增加2~5%
- 無擋麵樁→麵糰不切斷，組織完美
- 超高密合度→歐洲佔有率第一名，縮短攪拌時間
- 重型鑄鋼結構→精度高、穩定性佳、堅固耐用
- 雙指針定時器→攪拌時間和定時，指示清楚



SP80D

型號 / Model	SP40D	SP80D	SP120D	SP160D	SP200D
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	560 x 900 x 1154	700 x 1025 x 1210	800 x 1270 x 1300	890 x 1380 x 1338	950 x 1425 x 1405
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	40	80	120	160	200
麵粉容量 Flour capacity* (kg)	25	50	75	100	125

『Diosna 提供連續大量攪拌生產流程設備』

FERNETO 葡萄牙 [佛內托] 螺旋式錐型攪拌機



- 獨特的錐型桶結構：
對麵糰有更好的吸水率及降低桶對麵糰的摩擦溫度，麵筋形成不易會被切斷
- 全機搭載8段變速系統：
可輕易的調整攪拌速度，更有利於攪拌高含水量(80%)和低含水量(50%)的麵糰
- 面板含自動模式可設定9組記憶模組
- 攪拌桶下方附有排水孔，清潔更省力
- 可選配全機不鏽鋼及觸碰面板



AEF050

AEF 標準系列

型號 / Model	AEF030	AEF050	AEF080	AEF100
外徑 DIM.(WxDxH) mm	620 x 1120 x 1270	680 x 1270 x 1450	800 x 1570 x 1525	870 x 1655 x 1525
電力 Power	230V. 3P. 3KW	230V. 3P. 5.5KW	230V. 3P. 7.5KW	230V. 3P. 7.5KW
麵糰容量 Dough capacity* (Min.-Max.)	2.5~50 kg	4~80 kg	6.5~130 kg	8~160 kg
麵粉容量 Flour capacity* (Min.-Max.)	1.5~30 kg	2.5~50 kg	4~80 kg	5~100 kg

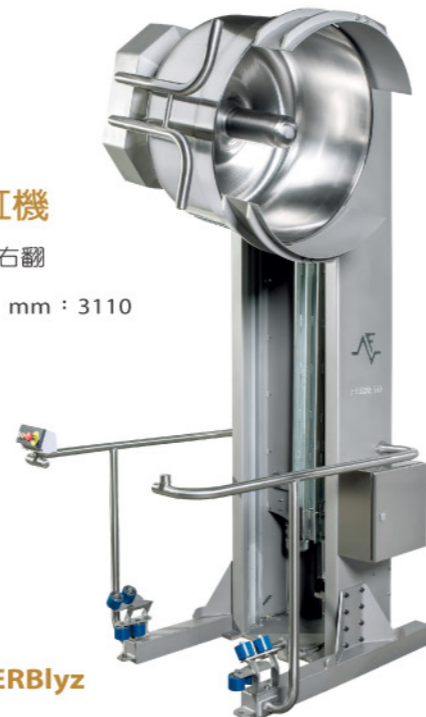


ATR080



ERBlyz 舉缸機

- 可訂製左翻或右翻
- 最高舉缸高度 mm : 3110



ERBlyz

ATR 離缸系列

型號 / Model	ATR080	ATR100
外徑 DIM.(WxDxH) mm	870 x 1865 x 1415	870 x 1865 x 1415
電力 Power	230V. 3P. 11KW	230V. 3P. 11KW
麵糰容量 Dough capacity* (Min.-Max.)	6.5~130 kg	8~160 kg
麵粉容量 Flour capacity* (Min.-Max.)	4~80 kg	5~100 kg

bernardi 義大利 [貝納蒂] 雙鉤攪拌機



- 混合效率高
- 攪拌摩擦溫低
- 模仿手工攪拌麵筋延展性最佳
- 24系列提供雙速及五速機型選擇



MISS BAKER PROXL



型號 / Model	Miss Baker ProXL
外徑 DIM.(WxDxH) mm	380 x 540 x 530
電力 Power	230V. 1P. 0.5KW
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	1~8
攪拌速度 Speed levels	五速

bernardi 義大利 [貝納蒂] 雙鉤攪拌機



RS 24



BTS 24

型號 / Model	RS 24	BTS 24
外徑 DIM.(WxDxH) mm	450 x 710 x 910	450 x 710 x 910
電力 Power	230V. 1P. 1.5KW	230V. 1P. 1.5KW
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	3~24	3~24
攪拌速度 Speed levels	雙速	五速

Domino 義大利 [多米諾] 雙鉤攪拌機



- 混合效率高
- 攪拌鉤可調整
- 攪拌升溫最少
- 麵筋延展性最好
- 減少葡萄乾及乾果拌入麵糰之破損率
- 適合高水份及高油份產品：
如拖鞋麵包、法國麵包、布里歐、義大利水果麵包
- 全觸碰面板，可設程式控制
- 全機無段變速，攪拌鉤及桶可分開控制

型號 / Model	TUFF 45	TUFF 65	TUFF 110
外徑 DIM.(WxDxH) mm	650 x 870 x 1330	650 x 870 x 1420	790 x 1070 x 1670
電力 Power	220V. 3P. 2.2KW	220V. 3P. 2.2KW	220V. 3P. 3.37KW
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	46	64	110

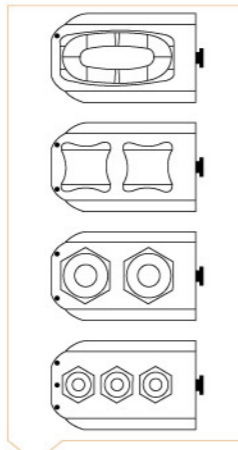


TUFF 45

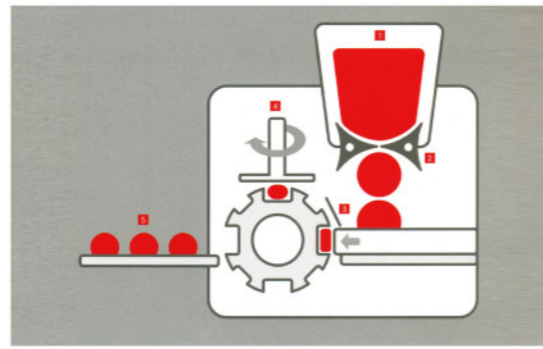
KONIG 奧地利 [康利] 全自動麵糰分塊滾圓機

MINI REX MULTI 最迷人的自動分塊滾圓機

- 適合甜麵包、漢堡、吐司等軟式麵糰
- 首創快拆式模具系統，增大麵糰處理範圍
- 重量範圍：11.5g~330g (滾圓最大到140g)
- 每小時產量：2400只 (2口徑)



可換模具系統



分割重量 (視麵糰情況而定)	分割孔數	每小時分割量 (個)
11.5-20g	3	3,600
15-30g	3	3,600
23-60g	2	2,400
25-68g	2	2,400
30-80g	2	2,400
40-95g	2	2,400
55-108g	2	2,400
75-120g	2	2,400
85-140g	2	2,400
100-250g	1	1,200
190-330g	1	1,200



MINI REX FUTURA 最輕巧的大範圍自動分塊滾圓機

- 適合甜麵包、漢堡、吐司等軟式硬式麵糰
- 世界專利麵糰分割系統，可控制麵糰入量，使麵糰保有手製般的高品質
- 重量範圍：13~160g (參考規格表)
- 每小時產量：1800~4000只



分割重量 (視麵糰情況而定)	分割孔數	每小時分割量 (個)
13-85g	2	4,000
16-105g	2	4,000
20-130g	2	4,000
25-140g	2	4,000
35-160g	2	4,000

CLASSIC REX / CLASSIC REX FUTURA

- 適合甜麵包、漢堡、吐司等軟式硬式麵糰
- 世界專利麵糰分割系統，可控制麵糰入量，使麵糰保有手製般的高品質
- 輸出列數：4~6列
- 重量範圍：20~160g
- 每小時產量：6000~9000只



CLASSIC REX 範圍說明

分割重量 (視麵糰情況而定)	分割孔數	每小時分割量 (個)
13-18	6/8	9,000/12,000
18-30	6/8	9,000/12,000
20-50	4/5/6	6,000/7,500/9,000
22-55	4/5/6	6,000/7,500/9,000
35-80	4/5/6	6,000/7,500/9,000
50-110	4/5/6	6,000/7,500/9,000
55-125	4/5	6,000/7,500
60-135	4/5	6,000/7,500
65-160	4/5	6,000/7,500



CLASSIC REX FUTURA 範圍說明

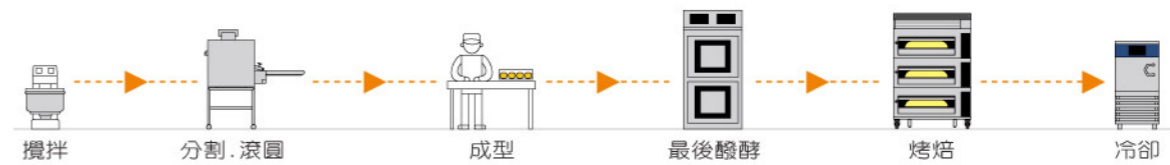
分割重量 (視麵糰情況而定)	分割孔數	每小時分割量 (個)
17-85	4/5/6	6,000/7,500/9,000
20-110	4/5/6	6,000/7,500/9,000
22-125	4/5	6,000/7,500
35-180	4/5	6,000/7,500
50-110	4/5/6	6,000/7,500/9,000
55-115	4/5/6	6,000/7,500/9,000
55-125	4/5	6,000/7,500
60-135	4/5	6,000/7,500
65-160	4/5	6,000/7,500
70-170	4/5	6,000/7,500

『上表包括一般常用機型。重量範圍視麵糰入量和黏稠度來做增減，特殊重量範圍可要求訂製』

高效率的麵包 生產流程



(1) 當天現烤 → A. 人手充足時段



→ B. 人手不足時段



(2) 隔天使用 → -5°C 流程



FERNETO 葡萄牙 [佛內托] 全自動麵糰分割滾圓機

DAA

- 觸碰式螢幕
- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 700 x 640 x 1670
- 可換模系統
- 電力 Power : 230V. 3P. 1.3KW
- 全機不鏽鋼
- 工作高度 mm : 950

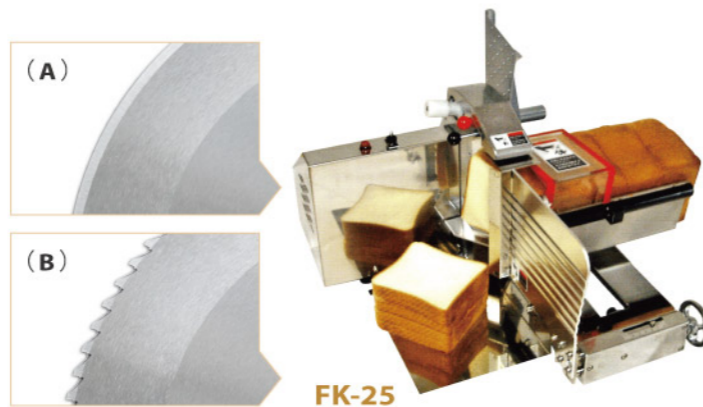


獨家可換模系統

模具代號 / Removable Head	PDV330	PDV336	PDV336	PDV415	PDV422	PDV430	PDV436
分割數 Pieces	30	36	54	15	22	30	36
分割麵糰重量 Weight of dough pieces* (g)	Min.	30	25	15	85	60	40
	Max.	100	85	40	300	205	135

日本 [富士島FUJISHIMA] 吐司專用切片機

- 可任意調整吐司的厚薄度
- 標配為平滑刀 (A)
- 完美細緻的吐司切面
- 可選配鋸齒刀 (B)
- 全機不鏽鋼，清潔容易



型號 / Model	FK-25
外徑 DIM.(WxDxH) mm	530 x 530 x 540
電力 Power	110V. 100W

lebema 德國 [樂寶馬] 切片機

- 適合切歐式麵包及吐司和常溫蛋糕等產品
- 切片可定厚度3~25mm
- 操作安全，使用方便



型號 / Model	Lotus S
外徑 DIM.(LxWxH) mm	800 x 590 x 1090
電力 Power	220 V. 900W
厚度調整範圍 Adjustable slice thickness	3~25 mm
產品最大尺寸 Max. bread size (LxWxH)	39 x 30 x 12/14 cm ²

Mécapâte MERAND 法國 [米樂] Le BakePod[®] 全新概念-只需要小額投資的內場

DIVA 低溫長時間醱酵

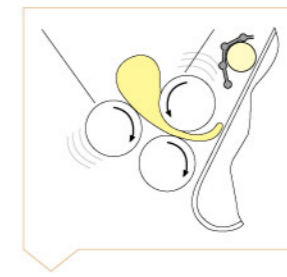


此全新概念，能更容易設立新的店面。麵糰可在中央工場製作，並可將產品採用其二種方式，出貨到不同分店：
 將冷藏大麵糰塊 (3~4°C) 放入冷藏車運至到分店的冷藏冰箱 | 將冷凍大麵糰塊運至到分店的冷凍冰箱
 此將維持一致性的產品品質在任何一家分店，並能在客人面前同時製作及現烤麵包。

Tregor 麵包整型機

- 36段精密滾輪調整
- 法國Europain麵包大賽指定機
- 可搭配：1. 傳統尖頭法國麵包成型器 2. 三明治麵糰成型器

型號 / Model	Tregor
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1000 x 630 x 680
電力 Power	220V. 3P. 550W
處理重量 Capacity	25~1450G



獨特3滾輪整形裝置



Tregor

DIVA 麵糰分塊機

- 符合麵糰的壓力設定
- 20種格板可選擇，可以選擇各種各樣的麵糰形狀可以達到 (其它尺寸依照需求訂製)

型號 / Model	DIVA
外徑 DIM.(WxDxH) mm	580 x 800 x 1105
電力 Power	220V. 3P. 1.5KW
分割重量 Divisio weigh	200~1000G
分割數 Division	10 粒、20 粒、40 粒
處理重量 Capacity	4~20 kg



DIVA



DIVA 分割圖



HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

德國 [霍伊福] 熱油烤箱

高品質 + 大產量 + 高效率空間應用 終極解決方案



德國麵包使用手動入爐器入爐



德國麵包使用自動入爐器入爐



小法國麵包使用烤盤台車入爐



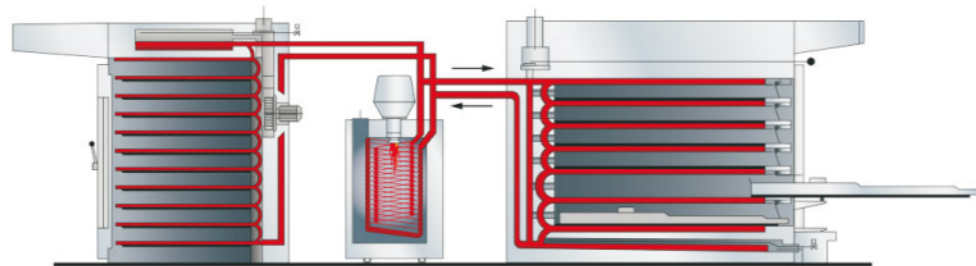
隧道爐生產線歐式麵包使用全自動升降式

VULKAN THERMOROLL

- 無可匹敵的多功能泛用烤箱
- 可獨立單機配置，用於門市使用
- 可選配石床台車，或組合安裝到大型烤箱
- 從 30m 到 100m 客製化產量規劃
- 高度：7~14層可供選擇
- 可選配石床台車及自動入爐裝置

熱油系統的運作方式

- 烤箱使用熱油加熱系統其實是類似歐洲的中央暖氣系統的原理
- 使用HEUFT的加熱鍋爐與烘箱是分離的系統
- 透過天然氣、電力或柴油加熱方式，加熱HEUFT鍋爐使用加熱油，是一種絕對安全且高效率的加熱介質
- 加熱的導熱油透過迅速非加壓系統泵浦，通過管道系統傳送至烤箱的對流加熱器



熱油加熱系統的優點

- 熱油蓄熱量比空氣還高 2700倍以上
- 比熱空氣或蒸氣顯著傳熱快
- 熱油（加熱介質）之間和在爐室中的溫度差異極小
- 所有烤箱系統中最佳加熱效率
- 低散熱損失和最小的低溫時間

RATIONAL

德國 萬能蒸烤箱 iCombi Pro

全球獨一無二的自製餐中心

iCookingSuite

內建自動程式

iDensityControl

智慧空氣管理功能

iProductionManager

能源時間排程優化

iCareSystem

自動清潔系統



型號 / Model	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	20-1/1
外徑 DIM.(WxDxH) mm	655 x 621 x 567	850 x 842 x 754	850 x 842 x 1014	877 x 913 x 1807
電力 Power	220V. 1P. 5.3KW	220V. 3P. 10.8KW	220V. 3P. 18.9KW	220V. 3P. 37.2KW
容量 Capacity	GN2/3 x 6	GN1/1 x 6	GN1/1 x 10	GN1/1 x 20

MONO

英國 [摩諾] ECO-TOUCH 熱風爐

ECO-TOUCH 熱風爐

- 可變風向設計
- 獨家能源節約設計
- 烘焙均溫、著色均勻
- 可搭配酸酵箱或不鏽鋼腳架
- 中文介面，可記憶程式設定

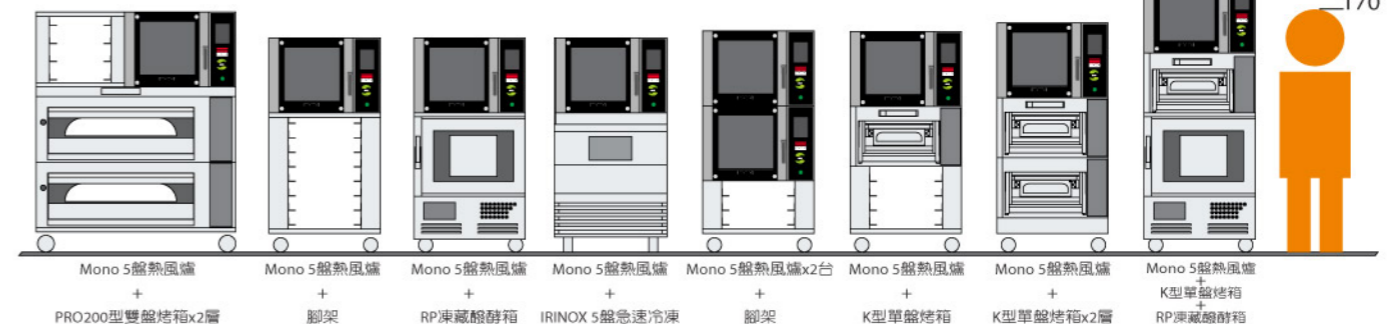
型號 / Model	FG153T (4/5 tray)	FG149T (10 tray)
外徑 DIM.(WxDxH) mm	780 x 1103 x 525	780 x 1109 x 1170
電力 Power	220V. 1P. 5KW 220V. 3P. 7.5KW	220V. 3P. 15KW
適合烤盤尺寸	400 x 600	400 x 600
容量 Capacity	5 盤	10 盤

另有符合457 x 660 mm烤盤規格的機型



BX Eco-Touch 4/5 Tray

BX Eco-Touch 10 Tray



Mono 5盤熱風爐 + PRO200型雙盤烤箱x2層
Mono 5盤熱風爐 + 腳架
Mono 5盤熱風爐 + RP凍藏酸酵箱
Mono 5盤熱風爐 + IRINOX 5盤急速冷凍
Mono 5盤熱風爐x2台 + 腳架
Mono 5盤熱風爐 + K型單盤烤箱
Mono 5盤熱風爐 + K型單盤烤箱x2層
Mono 5盤熱風爐 + K型單盤烤箱 + RP凍藏酸酵箱

170

R 瑞典 [利猛] 台車熱風上吹式烤爐
1958年台車爐的創始者

穩定 · 均勻 · 節能

Revent LCD 全新控制面板

- 8吋色LCD顯示
- 可記憶100組烘焙程式，每組程式可設定4個溫度，3個蒸氣和3個節流閥功能
- 中文操作介面



Revent 726 單台車式



Revent 724 雙台車式

型號 / Model	Revent 726	Revent 724
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	1431 x 1942 x 2472	2039 x 2280 x 2499
能 源 Energy	電力、柴油、瓦斯	電力、柴油、瓦斯
容 量 Capacity	單台車(16 盤)	雙台車(32 盤)



Revent
In Bread We Trust

使烘焙產品達到上乘品質要求

Revent 的領先技術 = 烘焙的品質保證

- 較大的體積
- 較多的水分
- 較薄的外皮

獨步全球的設計

TCC 完全熱風上吹式控制系統

TOTAL CONVECTION CONTROL

HVS 超大量蒸氣發生系統

HIGH VOLUME STEAM

GIAC 內動式控制器

GRAPHIC INTER ACTIVE CONTROLLER

TCC

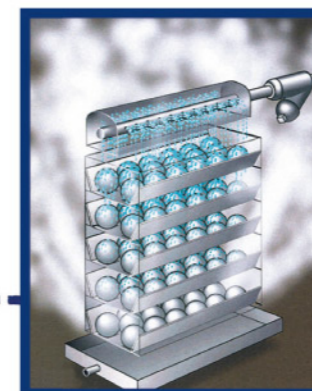
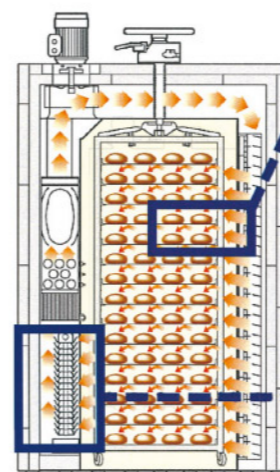
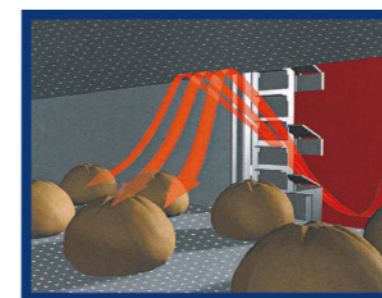
產生底火加熱作用，讓產品達到最佳的體積

低壓風速，產品不易脫水且著色均勻

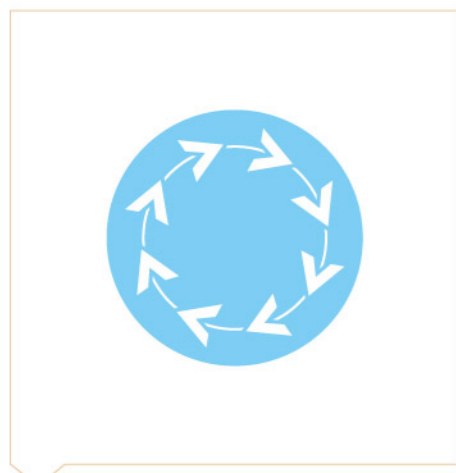
最高熱效率，節省能源

HVC

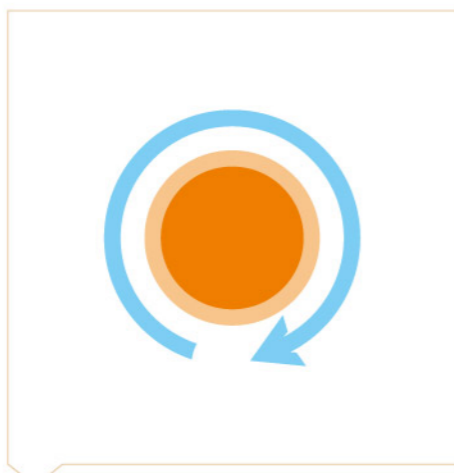
專利圓球體大表面積設計，可產生最大蒸氣量



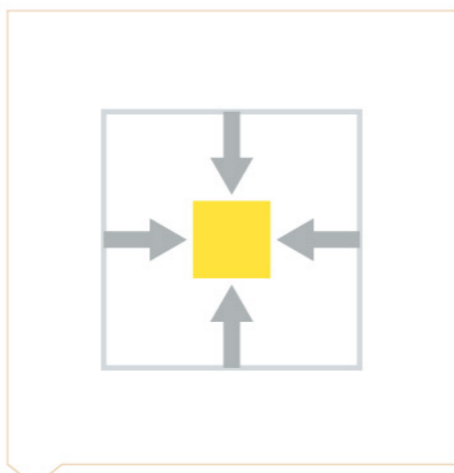
R 瑞典 [利猛] 彎月型陳列式熱風爐



風速小 對流無死角



旋轉風對流 開門熱量散失少 新型設計 佔地縮小



REVENT ROUND OVEN 烘焙業設備史無前例大革新！

- 首創獨特三層玻璃門，圓柱設計及全新蒸氣系統，令熱風爐更節省能源和水份！
- 圓弧型玻璃門可吸引更多客人看見熱風爐內的麵包，最適合放在店面展示，分享烘焙的樂趣！



ONE 26 單台車式



ONE 39 旋轉插盤式

型號 / Model	ONE 26	ONE 39
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	1298 x 1237 x 2276	1299 x 1030 x 2187
能 源 Energy	電力、瓦斯	電力、瓦斯
容 量 Capacity	單台車	8 盤

R 瑞典 [利猛] 台車式凍藏醱酵箱

REVENT 8211 台車式凍藏醱酵箱

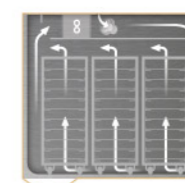
- 人機PID精確溫度控制介面，溫度精準且節約能源
- 自動氣流調節系統，確保溫溼度均勻
- 外掛式蒸氣產生器，安全衛生且節能
- 密封式的圓弧腔體，防止藏汙納垢

型號 / Model	Revent 8211
外徑 DIM.(WxDxH) mm	810 x 1170 x 2510
內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	650 x 850
電力 Power	220V. 3P. 5.5KW

『可依需求訂做』



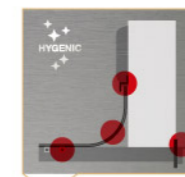
PID調節



自動空氣調節系統



蒸氣系統



密封地板



Revent 8211

R 瑞典 [利猛] × 中部電機 翻轉台車



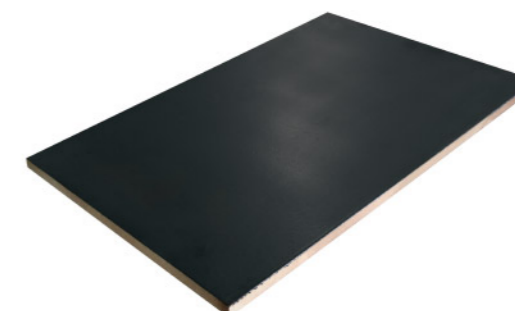
- 可搭配 726 單台車 / 724 雙台車機型
- 提高潘娜朵尼生產效率
- 減少出入爐時間及人力
- 適合各尺寸的潘娜朵尼麵包



R 瑞典 [利猛] × 中部電機

IRC 紅外線土釉矽石板裝置

- 結合紅外線土釉矽石板裝置 (IRC)，能加強爐體恆溫功能，使其產品連續生產溫度維持更加穩定
- 能更進一步優化熱風爐輻射熱傳遞功能，使其熱量分佈更均勻，進而提升商品烤焙品質
- 提升更高的能源效率



IRINOX 義大利 [伊利諾] 急速冷凍



EASY FRESH

- 基本操作
- 搭載四種降溫模式
 - 急速冷卻
 - 急凍冷卻
 - 急速冷凍 - 熱進
 - 急速冷凍 - 常溫進



型號 / Model	EF Next S	EF Next M	EF Next L
外徑 DIM.(WxDxH) mm	790 x 835 x 870	790 x 10150 x 1590	790 x 1015 x 1965
電力 Power	220V. 1P. 823KW	220V. 3P. 2.47KW	220V. 3P. 3.52KW
盤數 Tray Capacity (間距6.5cm)	GN 1/1 x 4	GN 1/1 x 9	GN 1/1 x 13
處理能力(冷卻/冷凍) Yield	20 kg	45 kg	65 kg

IRINOX 義大利 [伊利諾] 急速冷凍

MULTI FRESH

- 可調風速設計
- 可調整溫度+85°C~-40°C
- 基本模式及預設模式
- 多功能使用方式
 - 低溫烹調，低溫解凍



型號 / Model	MF Next S	MF Next M	MF Next L
外徑 DIM.(WxDxH) mm	790 x 840 x 870	790 x 1015 x 1590	790 x 1015 x 1965
電力 Power	220V. 1P. 0.91KW	220V. 3P. 1.85KW	220V. 3P. 3.1KW
盤數 Tray Capacity (間距6.5cm)	GN 1/1 x 4	GN 1/1 x 9	GN 1/1 x 13
處理能力 Yield	25 kg	50 kg	70 kg

IRINOX 義大利 [伊利諾] 急速冷凍

提高品質降低損耗·重現食材原味



世界巧克力大師賽指定使用

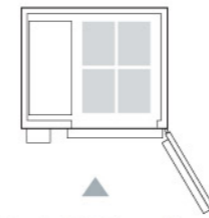
- 降低食物停留在危險溫度的時間，將食物變壞的風險降至最低
- 保留食物應有的水分及重量，在質量上得以提升
- 符合HACCP規範
- 可調式風速控制

基本模式 STANDARD MODE

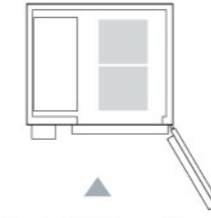
自動選單·預設模式 DYNAMIC MODE

肉類、海鮮、蔬菜、義大利麵、米飯、湯、醬汁、麵包、蛋糕

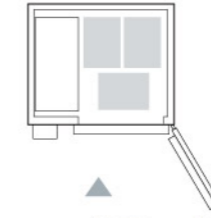
MF180.2 L 內部有效尺寸 1100 x 1200 mm



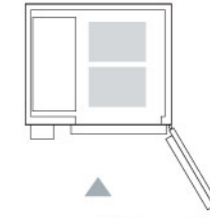
GN1/1台車 x 4台
590 x 445 x h 1747mm



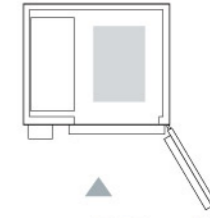
GN2/1台車 x 2台
588 x 650 x h 1747mm



400x600台車 x 3台
660 x 480 x h 1855mm



460x660台車 x 1台
520 x 685 x h 1855mm



800x600台車 x 1台
790 x 940 x h 1855mm



CP-Next Mini



CP Next 2G



CP Next 2S



MF 180.2L

型號 / Model	CP Next Mini	CP Next 2G	CP Next 2S	MF 180.2L
外徑 DIM.(WxDxH) mm	625 x 878 x 2164	795 x 1100 x 2178	795 x 1100 x 2178	1880 x 1724 x 2395
電力 Power	220V. 1P. 0.9KW	220V. 1P. 1.2KW	220V. 1P. 1.12KW	220V. 3P. 14KW
盤數 Tray Capacity	GN2/1 530 x 650烤盤 (間距55mm)	40 x 60 x 52 (H 5.2cm)	40 x 60 x 56 (H 5.2cm)	72 x 102.5 x 185cm 台車 x 1台