



* 本公司保有產品修改之權利 2020



烘焙設備專業製造廠



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：廣東省中山市東昇鎮裕隆二路108號
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>

郵寄廣告 2000.07

700



1951年創立以來我們贏得烘焙業的信賴



中部電機為台灣專業烘焙設備製造商，創立於1951年

70年來我們設計出更貼近使用者的烤箱，不斷創新與進步。

獨步全球的紅外線IAB控制系統，讓烘焙溫度帶延伸得更廣，適合各種類型的產品。

1980年中部電機開創台灣烘焙產業展新的一面，進口歐洲各式頂級烘焙機械，運用機器設備改善生產流程，導入最新烘焙資訊。

與世界接軌把台灣烘焙產業推上國際。

中部電機烘焙設備為

MONDIAL DU PAIN 台灣選拔指定使用

Coupe du Monde de la Boulangerie 台灣選拔指定使用

新加坡Bake-A-ster championship 大會指定使用

City Bread Championship城市盃麵包大賽 大會指定使用

臺灣金餅獎-糕餅實作比賽 大會指定使用

全國技能競賽暨國際技能競賽國手選拔賽 大會指定使用

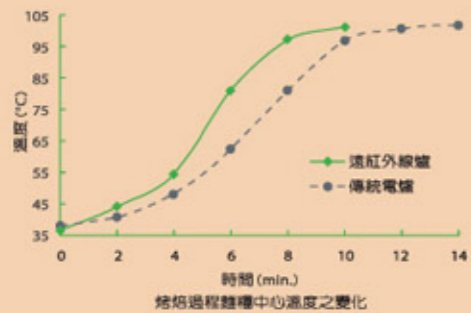




IAB ENERGY-SAVING

IAB SYSTEM

紅外線火力控制系統
效率 · 品質 · 節能

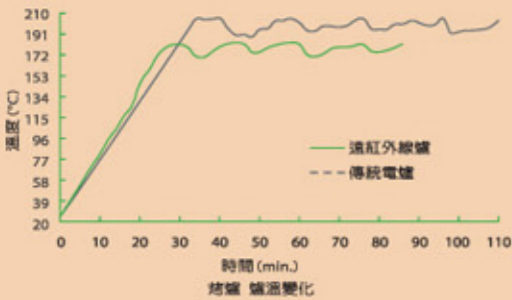


電力節約 20%

連續烘焙產品時，總耗電量節省近2成

烘焙速度縮短 20~30%

遠紅外線因輻射效應之故，產品中心溫度提升快，縮短約20~30%烘焙時間



熱效率提升，爐溫設定降低約 25°C

應用遠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

遠紅外線加熱對產品影響

內層與外皮同時加溫

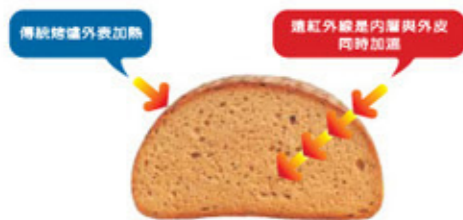
遠紅外線產生的電磁波可滲透入被加熱物的內部，經由振動所產生的熱能，使內層與外表同時烘焙

鬆軟、溼潤的口感

蛋糕與麵包經遠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

遠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



世界首創 IAB 遠紅外線微調火力雙控



PRO-300-IAB-LTF-CG

Infrared 遠紅外線加熱裝置

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)



- 弱火
- 中火
- 強火
- 起爐 升溫

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

PRO-SHOP DIAMOND



所有烘焙功能 **Crossover!**
有限的空間 無限的可能

配件品項代號

下火紅外線矽石板 Infrared Ceramic Slab  代號 C	LED 不鏽鋼排風罩 LED Top Fan  LTF	歐式麵包蒸氣系統 Steam System  蒸氣系統 入爐架 出爐鏟 德國原裝石板 『4EP以上配備』 S	長崎蛋糕配件 Castella Kit  CTK	客製顏色 Custom Paintings 
---	---	---	---	---

型號 / Model	PRO SHOP PASTRY	PRO SHOP BAKERY
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1100 x 1780	1400 x 1100 x 1780
電力 Power	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 22.5KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 198	970 x 790 x 198

『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』

PRO-SHOP WAVE



店面特製款式



經典黑

熱力紅

JP2017

AB-CON INFRARED 卓越的烘焙效果
PRO-IAB 遠紅外線 & 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



Pro-100



Pro-200

配件品項代號

下火紅外線矽石板 Infrared Ceramic Slab 	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 
代號 C	LTF	S	CTK	CG

型號 / Model	PRO-100	PRO-200	PRO-300	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1100 x 1250	1400 x 1100 x 1580	1400 x 1100 x 1700	1400 x 1100 x 1860	1400 x 1100 x 1980
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

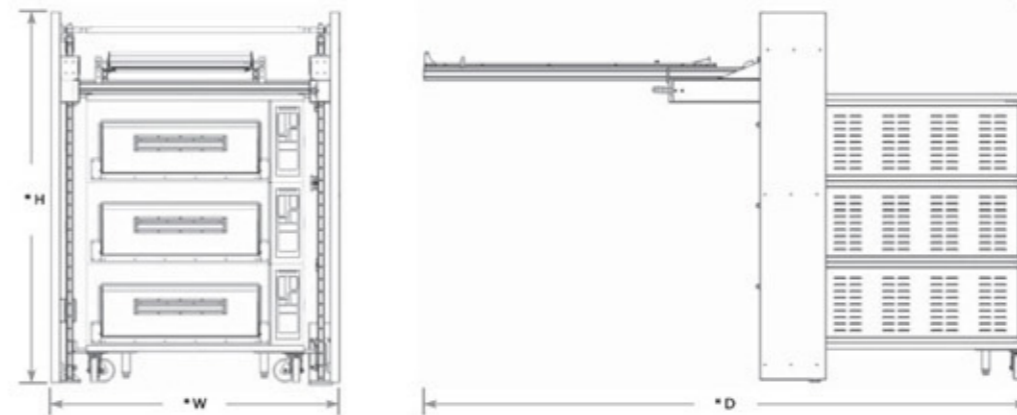
『加裝蒸氣系統每層再多加1.5KW電力』

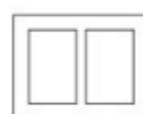


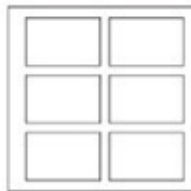
PRO - EMPIRE SERIES

PRO高產量帝國型 頂級歐式烘焙爐



PRO-300-SC3-4AP-D-IAB
 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-SC3	PRO-300S3-4AP-D	PRO-300S3-4EP-W	PRO-300SC3-6EP
烤盤擺放方式				
電力 Power	3P. 22.5KW	3P. 31.5KW	3P. 27KW	3P. 34.8KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 230	970 x 1420 x 230	1260 x 890 x 230	1280 x 1280 x 230
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1100 x 1800	1400 x 1730 x 1770	1690 x 1200 x 1800	1700 x 1620 x 1800
*搭配入爐架尺寸 (WxDxH) mm	1900 x 3000 x 2400	1900 x 3990 x 2400	2190 x 2820 x 2400	2200 x 3600 x 2400

K - COMPACT SERIES

K型泛用 高品質迷你專業烘焙爐



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



K-15RP-S-IAB-CG



數字顯示型高精度溫度控制器



獨創遠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	客製顏色 Custom Paintings
代號 RP -15°C~+40°C	P 常溫~+40°C	蒸氣系統 入爐架 出爐鏟 紅外線砂石板 S	LTF	

型號 / Model	K-5-CG	K-15-CG	K-15P-CG
外徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 810 x 420	740 x 810 x 1200	740 x 810 x 1230
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.)』



K-5-CG



K-15-CG

K-15P-CG



K-25-CG



K-25P-CG



K-35-LTF-CG



O'pizzaiolo

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
CG	WiJ	H	T5

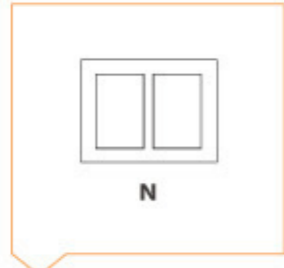
型號 / Model	K-25-CG	K-25P-CG	K-35-LTF-CG	O'pizzaiolo
外徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 810 x 1440	740 x 810 x 1650	740 x 810 x 1790	740 x 810 x 1785
電力 Power (220 V.)	7KW	8.5KW	11.1KW	220V. 1P. / 3P.
醱酵室容量 Proofer Capacity	-	5 盤	-	-
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	-

『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



烤盤擺放方式

N-300



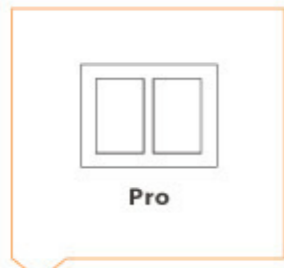
型號 / Model	N-100	N-200	N-300	N-200-LTF	N-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 980 x 1250	1400 x 980 x 1580	1400 x 980 x 1700	1400 x 980 x 1860	1400 x 980 x 1980
電力 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
爐內徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200	970 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



烤盤擺放方式

PRO-300



型號 / Model	PRO-100	PRO-200	PRO-300	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1100 x 1250	1400 x 1100 x 1580	1400 x 1100 x 1700	1400 x 1100 x 1860	1400 x 1100 x 1980
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





丹麥 [熊牌] 無段變速攪拌機



省力刮刀裝置

RN 靈巧系列

- 系列搭配刮刀
- 此系列範圍為10L和20L

AR 經典系列

- 系列範圍為30L、40L、60L、80L、100L、140L、200L
- 可搭配刮刀，高黏度產品最適合

ERGO AE 桶昇降系列

- 全系列搭配自動升降裝置，適合連續操作流程
- 此系列範圍為40L、60L、80L、100L
- 可搭配刮刀，高黏度產品最適合



型號 / Model	RN10	RN20	AR30	AR40	AR60	AE40
外徑 DIM.(WxDxH) mm	369 x 592 x 639	450 x 667 x 885	550 x 910 x 1210	570 x 915 x 1205	675 x 960 x 1394	582 x 930 x 1612
電力 Power	220V. 1P. 750W	220V. 1P. 1.2KW	220V. 3P. 1KW	220V. 3P. 1.1KW	220V. 3P. 1.85KW	220V. 3P. 1.1KW
容量 Capacity	10 L	20 L	30 L	40 L	60 L	40 L

Stephan 德國 [史蒂芬] 高速萬能調理機

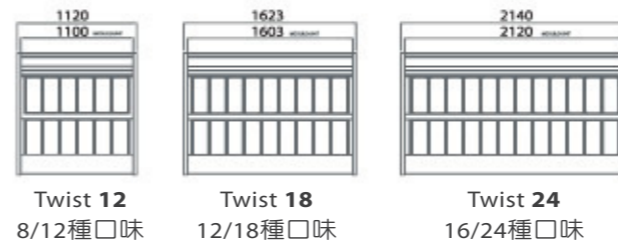
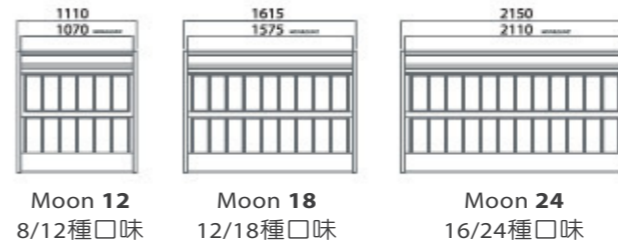
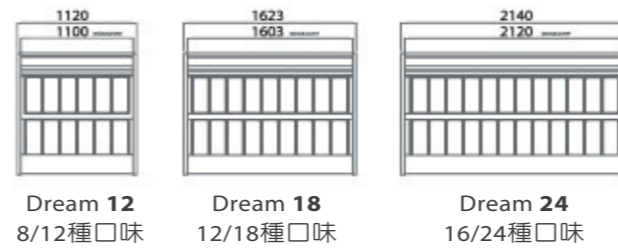
- 高生產量：可瞬間混合、粉碎、乳化等方式處理食材，快速、安全又衛生
- 堅固耐用：特殊不鏽鋼合金刀具，極大馬力直接驅動
- 功能全面：全機種可選配抽真空、加熱等系統
- 適用產品：生巧克力、卡士達醬、手工果醬、杏仁糕、堅果醬



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



義大利 [Ital Proget] 冰淇淋展示櫃



義大利 [IFI] 冰淇淋展示櫃



Tonda 12 12種口味



德國 [迪歐] 自由式攪拌機

- 手工品質：可模擬大師傅手攪拌的角度，自由調整傾斜運轉動作，打發效果最佳
- 可調間距：可自由調整攪拌桶和工具間距，攪拌無死角
- 分階控制：觸控式面板，可無段變速及分階段時間控制，操作最精準
- 適合精緻打發產品：如達克瓦茲、馬卡龍.....等

RS-40CS

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm：600 x 700 x 1640
- 電力 Power：220V. 3P. 1.5KW
- 容量 Capacity：40 L



法國 [VMI] 無段變速攪拌機

- 不鏽鋼 + 鋁合金機身 - 易清潔、衛生
- 優異的打發量及精緻的品質
- 世界盃麵包大賽指定機種



型號 / Model	PH210	PH410
外徑 DIM.(WxDxH) mm	610 x 740 x 1330	610 x 740 x 1330
電力 Power	220V. 1P. 1.5KW	220V. 1P. 1.5KW
容量 Capacity	20 L	40 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)



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

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



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

firex 義大利 [飛雷] 萬能煮餡機

- 溫度設定：20°C~200°C
- 無段變速攪拌，適合各種產品
- 全不鏽鋼外觀，清洗方便

型號 / Model	Firex Cucimix 30
外徑 DIM.(WxDxH) mm	800 x 594 x 970
電力 Power	220V. 3P. 6.5W
容量 Capacity	30 L



boyens backservice 德國 [噴寶] 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



比利時 [HVD] 荷蘭餅機

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm：350 x 330 x 380
- 電力 Power：220v. 1p. 2.4KW



JEROS 丹麥 [傑洛世] 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



型號 / Model	JEROS 9115
外徑 DIM.(WxDxH) mm	960 x 855 x 1631-2100
電力 Power	220V. 3P. 6.5 KW
清洗槽容量 mm	810 x 635 x 590
清洗力	400 x 600mm烤盤30片



JEROS 9115

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 V.V Ultra
外徑 DIM.(WxDxH) mm	485-Ø78	535-Ø78	700-Ø94	740-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	R3-3000	R5	R10
外徑 DIM.(WxDxH) mm	226 x 338 x 522	210 x 320 x 400	226 x 304 x 460	354 x 560 x 660
容量 Capacity	3.7 L	3.7 L	5.5 L	11.5 L
處理能力 (混合)	1.5 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg

R45 落地型45L乳化均質機

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



R45

BRAD 義大利 [賀采] 頂級蛋糕備料機

TRITTICO EXECUTIVE EVO 頂級主廚專用型



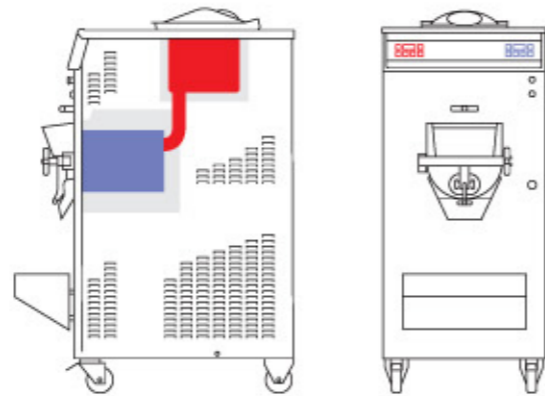
Coupe du Monde de la Pâtisserie
World Pastry Cup

世界甜點比賽指定設備

Sherbeth
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』

BRAD 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



PATAMIX 50

- 外層全不鏽鋼，符合 HACCP 規範
- 自動煮泡芙麵糊程式
- 名廚 Christophe Adam 協助開發



型號 / Model	18	36	56	PATAMIX 50
外徑 DIM.(WxDxH) mm	500 x 700 x 1220	500 x 700 x 1250	500 x 700 x 1250	550 x 836 x 1220
電力 Power	220V. 3P. 3KW	220V. 3P. 5.9KW	220V. 3P. 9.5KW	220V. 3P. 9.7KW
容量 Capacity	18 L	36 L	56 L	50 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』

BRAD 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



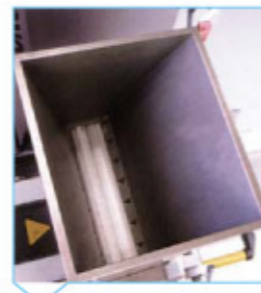
OMEGA-TOUCH 量產落地型

- 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

RANDOMAT 4000



SSO6407

AUTOMAT 2000



SSO687

型號 / Model	STM5303	SSO615	SSO6407	SSO685	SSO687
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	640 mm	635 mm	635 mm
工作檯面總長	1550 mm	2420 mm	3330 mm	2720 mm	3320 mm
滾輪長度	500 mm	633 mm	660 mm	660 mm	660 mm
滾輪間隙	0.3 - 30 mm	0.5 - 30 mm	0.3 - 45 mm	0.5 - 45 mm	0.5 - 45 mm
輸送帶速度	50 cm/sec	50 cm/sec	80 cm/sec	60 cm/sec	60 cm/sec
工作時佔地面積	1040 x 1550 mm	1072 x 2900 mm	1330 x 3620 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm
電力	220V. 3P. 750W	220V 3P. 1KW	220V. 3P. 1.1KW	220V. 3P. 0.9KW	220V. 3P. 0.9KW

『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

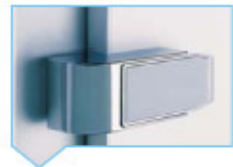
■ KOMA保存庫 (-18°C)：
在KOMA (TLR-formula) 的基礎上，可保存未包裝的
產品長達14天，且保持美味不脫水，祕訣在於KOMA
保存庫擁有穩定的低溫度及低風速
(T：溫度 L：空氣循環 R：相對濕度)



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



H-8

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』



SVHD-2 多功能冷藏庫 (-28°C~+15°C)

■ 可依產品的屬性調整最適合的溫度設定

SKHV-2 巧克力保存庫 (-7°C~+18°C)

■ 最穩定的溫度及溼度控制，適合巧克力成品及
半成品保存

RKVC-6 萬能型保存庫 (-28°C~+15°C)

■ 可設定不同的溫度保存蛋糕及食材，達到高效率、
高品質的庫存管理



SVHD-2



RKVC-6



N-4

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)



MISTRAL

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)

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

KOMA 荷蘭 [KOMA] H型急速冷凍/保存庫
cooling & conditioning



一套更有效率的製作流程

- 靈活工作分配
- 減少浪費
- 保持產品水分
- 提高產量
- 穩定品質
- 符合衛生標準
- 產品調配更靈活
- 更佳的勞動力管理

高效能店面生產

保持蛋糕新鮮，減少產品在店面的損耗浪費



大量生產配送流程

每日工作量平均化，提高工作效率及產能



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

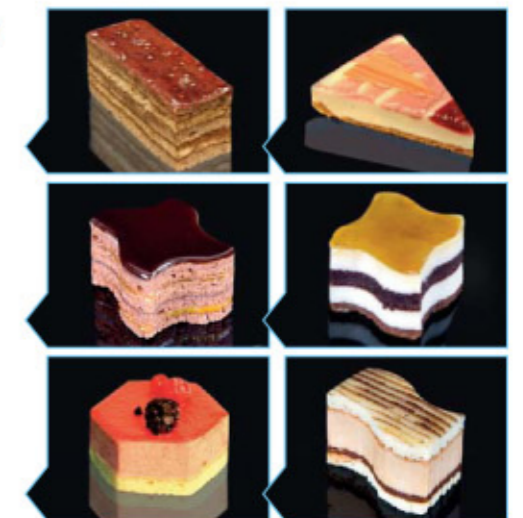
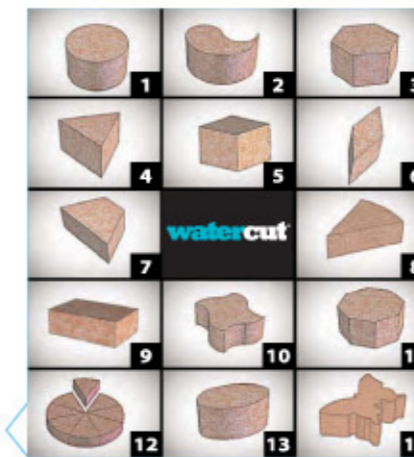


- 通常冰凍或冷凍的所有蛋糕種類都能切割，這種高壓水流比使用刀鋸切割要乾淨利落

- 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

簡單快速的形狀編程

- | | |
|--------|---------|
| 1. 圓形 | 8. 比例形 |
| 2. 淚珠形 | 9. 長方形 |
| 3. 六角形 | 10. 旗形 |
| 4. 三角形 | 11. 八角形 |
| 5. 方形 | 12. 塊形 |
| 6. 鑽石形 | 13. 橢圓形 |
| 7. 梯形 | 14. 自由形 |



如何使用

將置有產品的網格放上機器 → 選擇切割方式 → 產品完成



荷蘭 [BAKTEC] 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 II

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 295 x 270 x 115
- 電力 Power : 220V. 1P
- 能力 Capacity : 0.1~999.9 L
- 流量 (依水壓而定) Speed : 15~18 L/分

- 穩定的冰水輸出
- 只需自然進水，無需幫浦等設備

BKL 200 ICE

- 外徑 DIM.(WxDxH) mm : 505 x 527 x 880
- 電力 Power : 220V. 3P. 1KW
- 能力 Capacity : 200 L
- 流量 (依水壓而定) Speed : 12~20 L/分



法國 [Bertrand] 寶鑽老窖機

- 可培養出獨具風味的液態老麵種
- 溫度可調整設定8~33°C的範圍

型號 / Model	FL 80
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	825 x 1140 x 1480
電 力 Power	220V. 3P. 1.3KW
麵糰容量 Dough Capacity	18~75 kg



法國 [VMI] 老窖機

- 可培養出獨具風味的液態老麵種
- 攪拌、加熱、冷藏、醱酵四機一體，麵種穩定度最佳
- 適用於各式歐式及日式麵包，增強其風味

型號 / Model	AF Compact 100
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	875 x 800 x 1220
電 力 Power	220V. 1P. 1.2KW
麵糰容量 Dough Capacity	20~80 kg



德國 [迪歐] 無樁式螺旋攪拌機

最完美的手揉攪拌效果



SPV160A

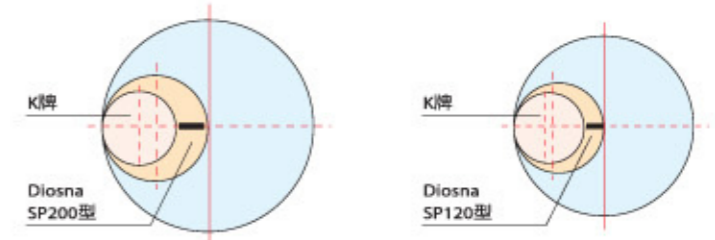
- 120 kg以上可選擇離缸式設計



SP80D

Diosna 無樁式螺旋攪拌機與K牌攪拌範圍比較圖

- 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



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

型號 / Model	SPV120A	SPV160A	SPV200A	SPV240A
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	790 x 1505 x 1470	944 x 1497 x 1470	944 x 1532 x 1470	944 x 1582 x 1470
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	120	160	200	240
麵粉容量 Flour capacity* (kg)	75	100	125	150

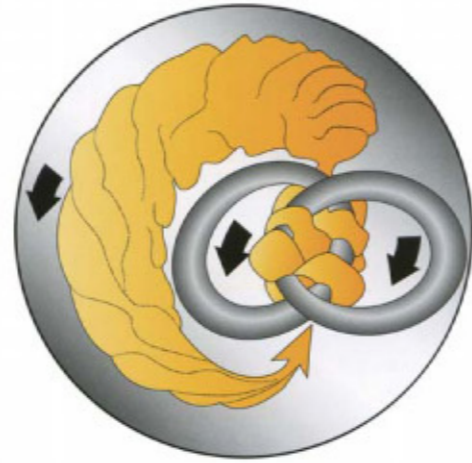
『Diosna 提供連續大量攪拌生產流程設備』



德國 [迪歐] 雙8型離缸式攪拌機

最高效率的攪拌方式

- 雙8型攪拌鉤→麵糰攪拌時間縮短，且麵糰摩擦溫低
- 無擋麵棒→麵糰不切斷，組織完美
- 附刮桶刀→適合標準麵糰，高油脂麵糰及高含水份麵糰
- 重型齒輪傳動結構→高扭力，穩定性佳，堅固耐用



W240A



WV240A

型號 / Model	W160A	W240A	WV160A	WV240A
外徑 DIM.(WxDxH) mm	980 x 1690 x 1560	1080 x 1820 x 1800	950 x 1500 x 1620	1100 x 2120 x 2000
電力 Power	220V. 3P. 8.5 / 15KW	220V. 3P. 14 / 22KW	220V. 3P. 8.5 / 15KW	220V. 3P. 14 / 22KW
麵糰容量 Dough capacity* (kg)	160	240	160	240
麵粉容量 Flour capacity* (kg)	100	150	100	150



瑞典 [利猛] 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



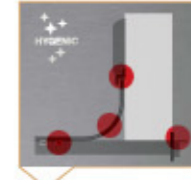
PID調節



自動空氣調節系統



蒸氣系統



密封地板



Revent 8211

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』



RAPIDA

義大利 [樂必達] 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

型號 / Model	IT40	IT80
外徑 DIM.(WxDxH) mm	720 x 740 x 1500	800 x 1000 x 1600
電力 Power	220V. 3P. 1.5KW	220V. 3P. 2.2KW
麵粉容量 Flour capacity* (kg)	40	80



德國 [FRITSCH] 重型全自動雙面壓麵機

- 完美、超高速的延壓麵糰
- 堅固耐用高強度設計
- 使用介面便利
- 搭配產能：每小時約200 kg



Rollfix 700

型號 / Model	RollFix 700
輸送帶寬 mm	650
工作檯面總長 mm	16250
滾輪間隙 mm	0.3~50
輸送帶速度 m/min	60
工作時佔地面積 mm	4320 x 1220 x 1310
電力 Power	220V. 3P. 1.5KW



一次可處理約20kg的麵糰

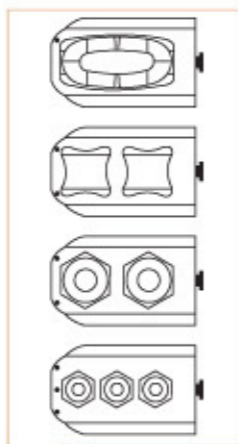


麵糰自動捲起裝置

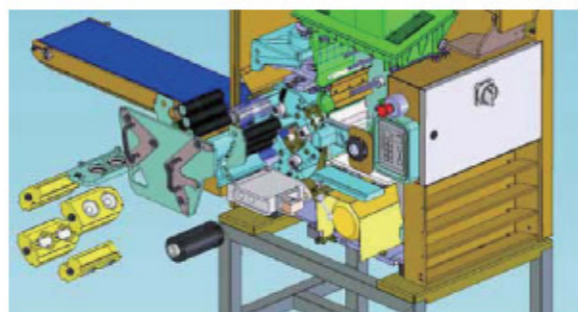
KONIG 奧地利 [康利] 全自動麵糰分塊滾圓機

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



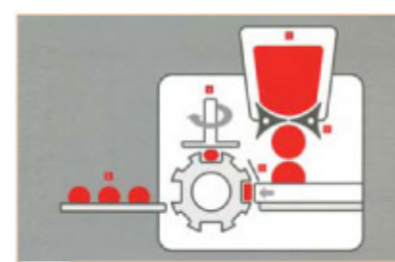
CLASSIC REX 範圍說明

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

『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』

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



高精度麵糰分割系統



標準操作



B-Tronic 電腦控制



CLASSIC REX 經典型 CLASSIC REX FUTURA 大範圍程控型

分割模組區別

- 經典機型簡易操作、好清理
- 麵糰重量，滾圓速度和滾圓高度的調整，可以用手動操作
- 依麵糰黏稠度的不同，可從電位差表調整滾圓時間

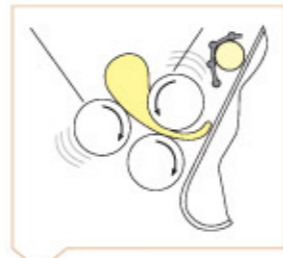
麵糰重量，滾圓速度，滾圓壓力和撒粉量是以電子控制操作來調整，這些調整可用程式和參數來儲存設定

西門子觸控面板使程式輸入更容易 B-Tronic 適合安裝自動活塞升降調整裝置，更多優點：

- 可儲存30組程式
- 預選麵糰產量
- 從顯示板上可清楚看見所有設定參數
- 顯示內部維護

Mécapâte **MERAND** 法國 [米樂] 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



獨特3滾輪整形裝置

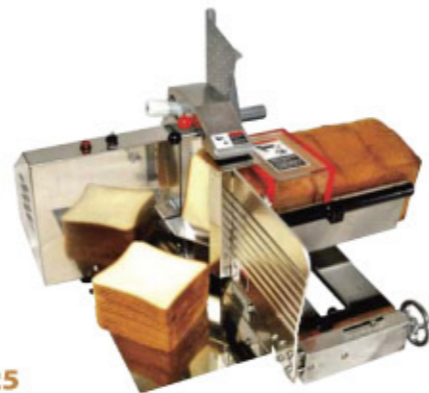


Tregor

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

日本 [富士島FUJISHIMA] 吐司專用切片機

- 可任意調整吐司的厚薄度
- 完美細緻的吐司切面
- 全機不鏽鋼，清潔容易



FK-25

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] 吐司切片機



Lotus S

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 低溫長時間發酵



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。

PAGE 中間發酵箱

- 省空間高效率的設計
- 列網衛生好清潔 (內附紫外線燈)

型號 / Model	PAGE-33/140
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1670 x 1200 x 895
電力 Power	220V. 3P. 350W
列數量	33 列 (列寬140mm)
容量 Capacity	330 個 (330g/個)



PAGE

DIVA 麵糰分塊機

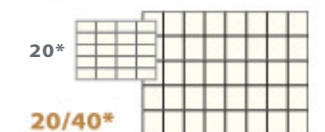
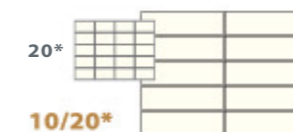
- 符合麵糰的壓力設定
- 20種格板可選擇，可以選擇各種各樣的麵糰形狀可以達到 (其它尺寸依照需求訂製)

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

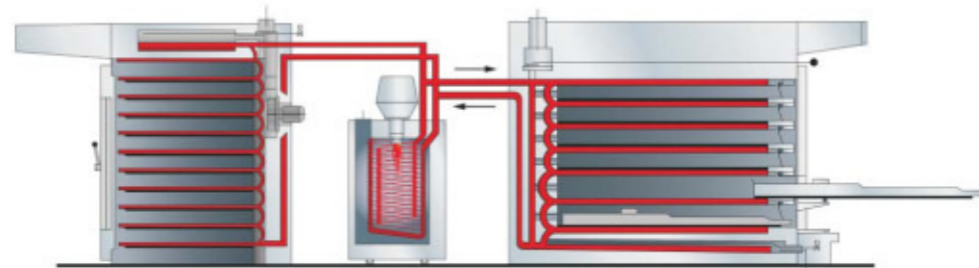


VULKAN THERMOROLL

- 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

BONGARD 法國 [豐嘉] 歐式層爐

- 專為烘焙歐式麵包的獨特設計
- 強大蒸氣發生系統
- 方便輕巧的入爐架裝置
- 歐洲百年老廠，榮譽保證

OMEGA 2 801/4.184 (4層)

- 爐外徑DIM.(WxDxH) mm : 1420 x 2900 x 2300 (加入爐器D540)
- 爐內徑Inside DIM.(WxDxH) mm : 800 x 1840 x 185 (標準層) 235 (最高層)
- 電力：220V. 3P. 52.8KW
- 容量：每層可直放 400 x 600 mm 烤盤6片



Omega2

MONO 英國 [摩諾] ECO-TOUCH 熱風爐

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



BX Eco-Touch
4/5 Tray

BX Eco-Touch
10 Tray

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』

小型門市現烤配置圖

- A. & B. 意大利伊利諾NICE多功能冰箱
- C. 中部F-16歐式發酵箱
- D. 不鏽鋼台車
- E. 英國摩諾熱風爐 & 中部K型烤箱



R 瑞典 [利猛] 台車熱風上吹式烤爐
1958年台車爐的創始者

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)

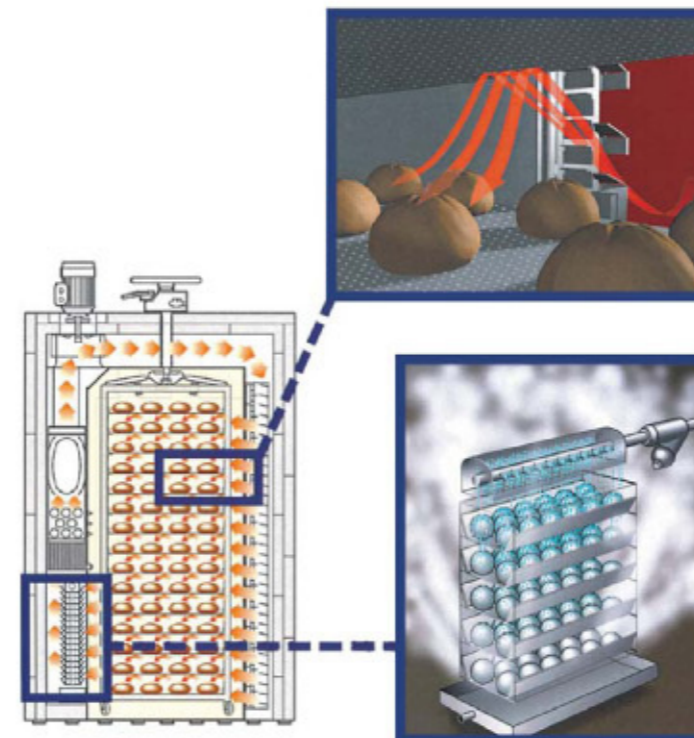


Revent
In Bread We Trust

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



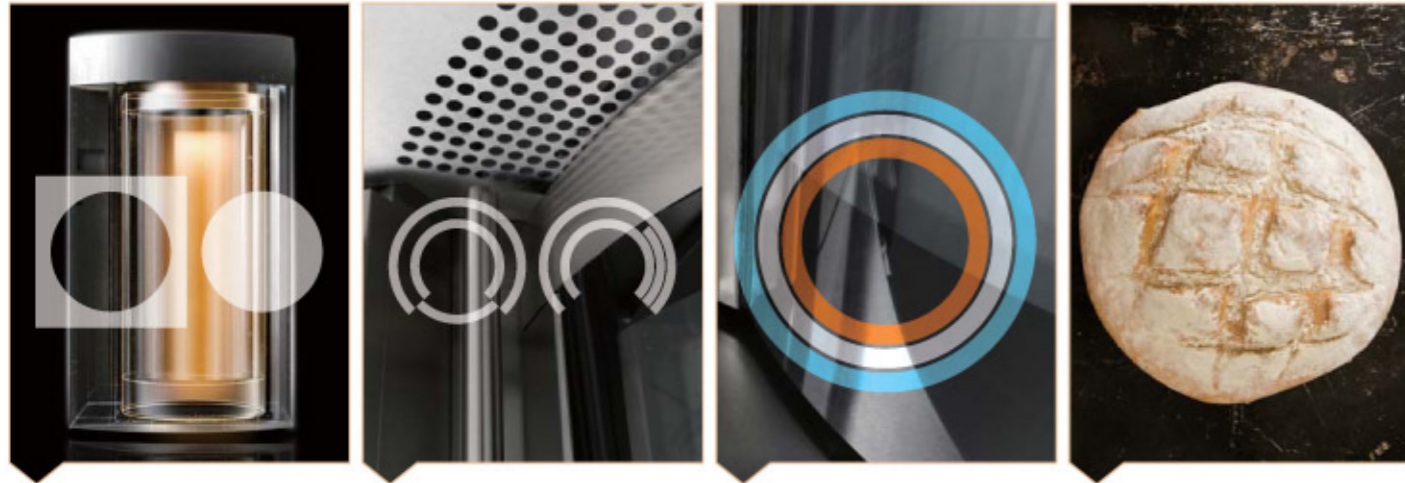
TCC

- 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

瑞典 [利猛] 彎月型陳列式熱風爐



節省空間

符合人體工學

節省能源

劃時代的設計

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！



Round Single Rack Oven 單台車式

Round Shop Oven 店面式

型號 / Model	Round Single Rack Oven	Round Shop Oven
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

瑞典 [利猛] 台車式真空冷卻機



REVENT VACUUM COOLER

冷卻麵包科技新一步，麵包流程的一大步

- 快速冷卻烘焙產品
- 節省烘焙時間
- 維持產品烘焙後體積，不塌陷
- 延長產品鮮度及風味
- 規格：適合Revent 726 單台車 / Revent 724 雙台車



瑞典 [利猛] 台車式石板裝置系統



REVENT ROTOSOLE

台車式熱風烤爐，可烘焙出如歐式石板層爐的烘焙效果

- 快速冷卻烘焙產品
- 節省烘焙時間
- 規格：適合Revent 726 單台車 / Revent 724 雙台車



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

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
 - 急速冷卻
 - 急速冷凍 - 熱進
 - 急速冷凍 - 常溫進

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	EF 20.1	EF 30.1	MF 25.1	MF 45.1	MF 70.1
外徑 DIM.(WxDxH) mm	790 x 771 x 870	790 x 971 x 1595	790 x 771 x 870	790 x 969 x 1595	790 x 969 x 1970
電力 Power	220V. 1P. 1.2KW	220V. 3P. 2.9KW	220V. 1P. 1.2KW	220V. 3P. 3.6KW	220V. 3P. 5.3KW
盤數 Tray Capacity	GN 1/1 x 4	GN 1/1 x 9	GN 1/1 x 4	GN 1/1 x 9	GN 1/1 x 13

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



- | 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



型號 / Model	Nice	CP One	CP 40 Multi	MF 100.1
外徑 DIM.(WxDxH) mm	730 x 821 x 2060	810 x 1107 x 2085	900 x 125 x 2360	1210 x 1115 x 2150
電力 Power	220V. 1P. 0.96KW	220V. 1P. 1.3KW	220V. 1P. 1.3KW	220V. 3P. 8.2KW
盤數 Tray Capacity	16	32	40 x 60 x 40	GN 1/1 x 20