Offical Website

Facebook

Instagram

YouTube

* 당사는 제품의 사양을 변경할 권리를 보유합니다.

2026

中部電機 — 베이킹 설비 전문 제조업체

CPBM — 세계 최고급 베이킹 설비 컬렉션

中部電機工業股份有限公司

본사
台中市南區復興路一段226號
Tel : 04-2261 3131 (4 Line)　Fax : 04-2261 4553

타이베이 연락처
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

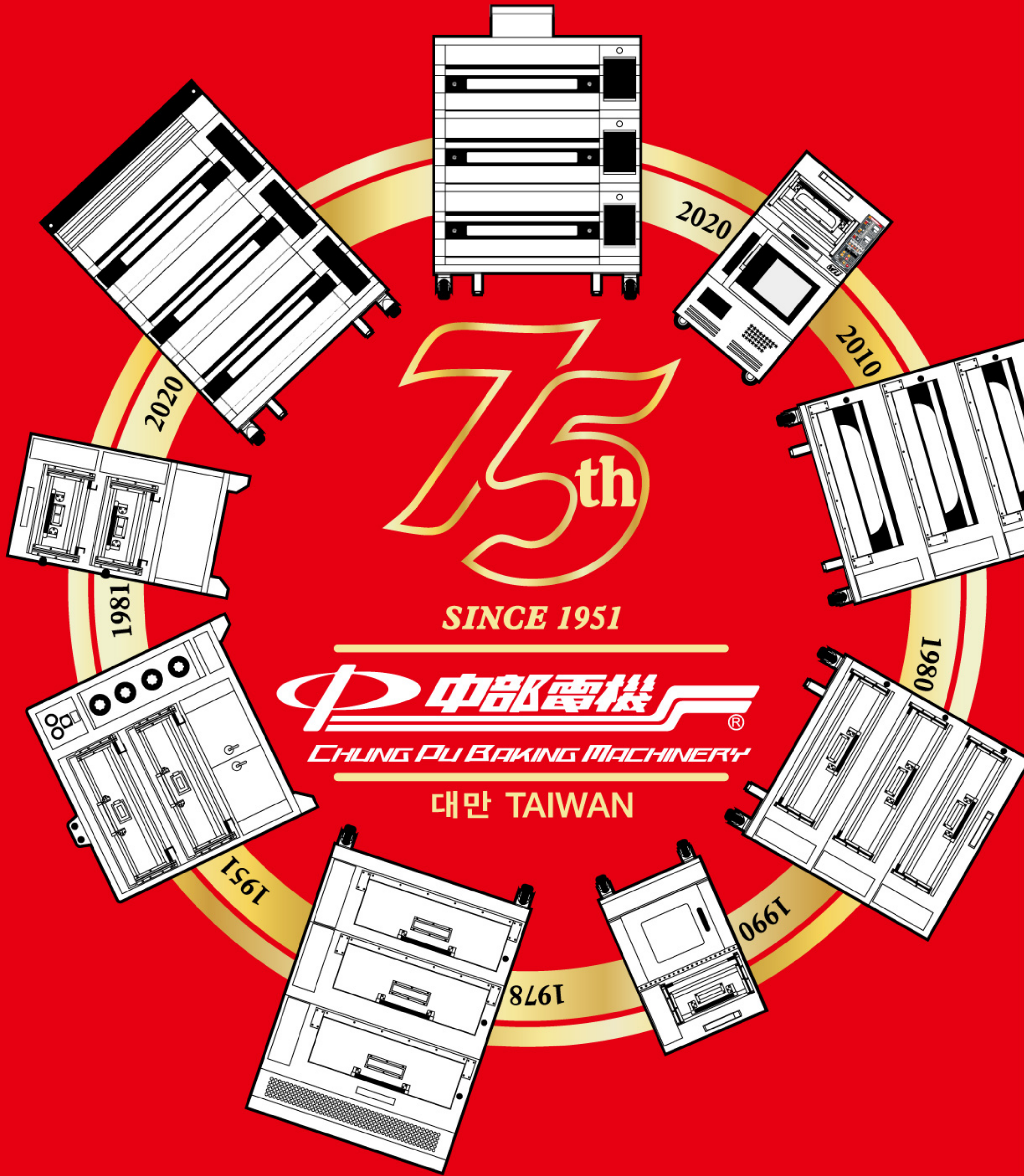
香港柴灣祥利街18號祥達中心11樓7-8室
Tel : (852) 2556 0099　Fax : (852) 2897 3132

중산 사무소
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

Cathaydesign 2026.04



75th

SINCE 1951

中部電機

CHUNG PU BAKING MACHINERY

대만 TAIWAN

[한국어판]

中部電機®

CPBM®

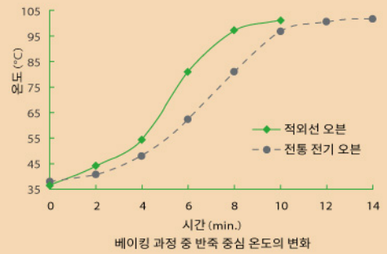
中部電機
중부전기
CHUNG PU BAKING MACHINERY
대만 베이커리 장비 전문 제조업체, 1951년 설립.
중부전기는 지난 70여 년간 지속적인 혁신을 통해 사용자의 요구에 가장 적합한 오븐을 설계해 왔습니다. 독자적인 글로벌 기술인 적외선 IAB 화력 제어 시스템은 보다 폭넓은 베이킹 온도 범위를 제공하여 다양한 제과·제빵 제품에 최적화되어 있습니다. 중부전기는 설비 운용을 통한 생산 공정의 정교화와 최신 베이킹 기술 도입에 주력하며, 대만 베이커리 산업이 세계 시장으로 도약할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

IAB ENERGY-SAVING

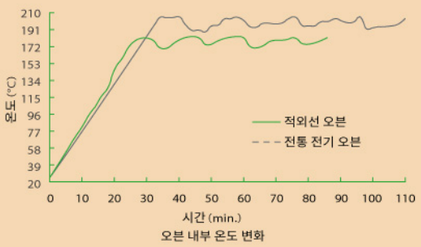
IAB SYSTEM

적외선 화력 제어 시스템

효율 · 품질 · 에너지 절약



베이킹 과정 중 반죽 중심 온도의 변화



오븐 내부 온도 변화

전력 절감 20%

제품 연속 베이킹 시, 총 전력 소모량을 약 20% 절감합니다.

베이킹 시간 10 ~ 30% 단축

적외선의 복사 효과로 인해 제품 중심 온도가 빠르게 상승하여 베이킹 시간을 약 10~30% 단축합니다.

열효율 향상, 설정 온도 약 25°C 하향 가능

『적외선 오븐 적용이 단과자빵 베이킹의 시간 효율 및 전력 소모 비용에 미치는 영향』

참고 자료 출처: 중산의학대학교 건강식음료 및 산업관리 학과

적외선 가열이 제품에 미치는 영향

내부와 겉면 동시 가열

적외선에서 발생하는 전자파가 가열물의 내부까지 침투하여, 진동으로 발생하는 열에너지를 통해 내부와 겉면을 동시에 베이킹합니다.

부드럽고 촉촉한 식감

케이크와 빵을 적외선으로 내외부 동시에 가열하여 겉면은 얇게, 내부 조직은 더욱 세밀하게 만듭니다. 베이킹 시간 단축으로 수분 함량이 높아져 입안에서 녹는 듯한 최고의 식감을 구현합니다.

신선도 유지 기간 연장

적외선으로 구운 케이크와 빵은 강력하고 균일한 전자파 진동을 통해 전분을 완전히 알파(α)화(유연함 & 탄력)하고 베타(β)화(건조 & 노화) 시간을 늦춰 풍미 유지 기간을 늘려줍니다. 또한 내외부가 완벽하게 가열되어 곰팡이 발생이 억제되므로 유통기한이 연장됩니다.

적외선 화력 제어 시스템 vs. 표준 전열 장치

500g 풀먼 식빵 (뚜껑 포함)

22 min
적외선 화력 제어 시스템

25 min
표준 전열 장치

➡ **베이킹 온도**

윗불180°C / 아랫불180°C

적외선 화력 제어 시스템 사용 시
제품 냉각 후 중량 3.3% 증가
베이킹 시간 12% 단축
에너지 16% 절감

6인치 스펀지 케이크

22 min
적외선 화력 제어 시스템

26 min
표준 전열 장치

➡ **베이킹 온도**

윗불170°C / 아랫불150°C

적외선 화력 제어 시스템 사용 시
제품 냉각 후 중량 4.4% 증가
베이킹 시간 15.4% 단축
에너지 16% 절감

50g 단과자빵

7 min
적외선 화력 제어 시스템

10 min
표준 전열 장치

➡ **베이킹 온도**

윗불210°C / 아랫불160°C

적외선 화력 제어 시스템 사용 시
제품 냉각 후 중량 1.8% 증가
베이킹 시간 30% 단축
에너지 소모 동일

Infrared 적외선 가열 장치

세계 최초 IAB 적외선 화력 미세 조절 이중 제어

A 단계 (윗불 강불) 가열 시 화력을 6단계로 조절 가능 (50%~100%)

케이크류와 같이 베이킹 온도가 낮은 제품의 경우, 부드러운 화력으로 지속 가열하여 안정적인 온도에서 최상의 베이킹 결과를 얻을 수 있습니다.

(기존 오븐은 ON-OFF 제어 방식으로 화력이 너무 강하거나 아예 꺼져버려, 가열 화력 조절이 불가능합니다.)

B 단계 (윗불 약불) 보온 시 화력을 6단계로 조절 가능 (0%~50%)

설정 온도 도달 후에도 미세~약한 화력을 유지하여, 베이킹 과정 중 가열이 중단되어 제품이 주저앉는 현상을 방지합니다.

(기존 오븐은 보온 가열 장치가 없어 제품이 불안정하고, 부피가 작거나 중심 온도가 부족할 수 있습니다.)

- 터치식 IAB 화력 미세 조절 이중 제어 조작 패널
- 5가지 베이킹 모드 저장 가능
- 화력 단축 설정

VESTA SERIES

베이킹 오븐 차세대

모델명 / Model	V-300-IAB	V-300 S3-IAB
외경 치수 DIM.(WxDxH) mm	1400 x 1200 x 1960	1400 x 1200 x 1960
소비 전력 Power	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 22KW
내경 치수 Inside DIM.(WxDxH) mm	970 x 790 x 200	970 x 790 x 200

독자적인 VHE 수분 강제 배출 시스템

(Vesta Humidity Extraction)

노내 수분을 더욱 효율적으로 조절하여 제품의 습도를 제어합니다.

새로운 완전 밀폐형 도어 및 본체 구조

베이킹 에너지 절약 및 제품 보습 효과 향상

오븐 도어 개방 각도 유지 장치

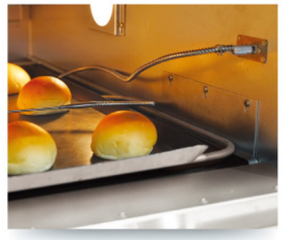
독자적인 장치 설계를 통해 베이킹 중 열대류를 더욱 쉽게 조절하며, 제품의 색감과 바삭함을 더해줍니다.

9.7인치 초대형 컬러 디스플레이 제어

간단하고 빠르게 베이킹 방식을 선택할 수 있으며, 5단계 수동 메모리 프로세스를 통해 단계별 베이킹 효과를 구현합니다. 최대 60가지 프로그램 설정이 가능하여 고유의 베이킹 레시피를 기록할 수 있습니다. 옵션: WIFI 연결을 통한 베이킹 온도 및 시간 데이터 업로드 가능

터치식 IAB 화력 미세 조절 이중 제어 조작 패널 (옵션)

5가지 베이킹 모드 저장 가능
화력 단축 설정
VHE 수분 강제 배출 시스템



중심 온도 감지 탐침 (옵션)

고정밀 중심 온도 감지 탐침을 통해 더욱 정밀하고 이상적인 베이킹을 실현합니다.

적외선 화력 제어 시스템 탑재

베이킹 효율은 높이고 제품의 품질은 향상시키며, 에너지를 더욱 절감합니다.

DIAMOND SERIES

DM-300 S3-IAB

다이아몬드형 매장 즉석 베이킹 전용 오븐

개성 넘치는 외관, 매장 베이킹의 시각적 중심

커스터마이징 가능한 외관을 통해 고객에게 더욱 깊은 인상을 남기고 브랜드 화제성을 높여줍니다.

액세서리 품목 코드

정화 배기 후드 **Ultra Vent Fresh**	내부 적외선 세라믹 판 전면 탑재 **Infrared Ceramic**	유럽식 빵 스팀 시스템 **Steam System**	뮤직 버저 **Music Buzzer**	커스텀 컬러 **Custom Paintings**
UVF		스팀 시스템 로딩 랙 언로딩 삽 적외선 세라믹 판 『PRO형 & N형 표준 사양』		
코 드 UVF	IRC	S		

모델명 / Model	DM-100-IAB	DM-200-IAB	DM-300-IAB	DM-200-IAB-LTF	DM-300-IAB-LTF
외경 치수 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
소비 전력 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
내경 치수 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

『스팀 시스템 추가 시 층당 1.5KW 전력이 추가됩니다』

AB -CON INFRARED 탁월한 베이킹 효과

PRO-IAB

적외선 & IAB 미세 조절 이중 제어 베이킹 오븐

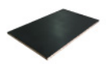
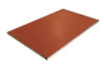
- 외관 전체 스테인리스 스틸
- 디지털 온도 표시 제어
- 케이크 전용 설계
- 전 공정 컴퓨터 제어 생산
- 일본산 수입 고온 단열재

PRO-300-IAB-LTF-CG

Pro-100-IAB-CG

Pro-200-IAB-CG

액세서리 품목 코드

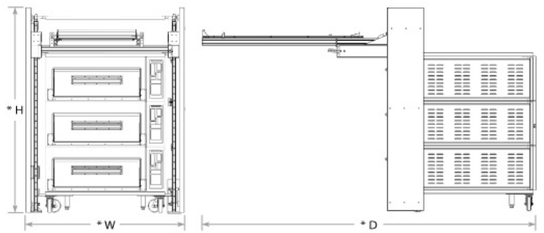
LED 스테인리스 배기 후드 LED Top Fan	유럽식 빵 스팀 시스템 Steam System	카스텔라 키트 Castella Kit	유럽식 대형 투명창 C-Type Door
	스팀 시스템 로딩 랙 언로딩 삽  적외선 세라믹 판 『PRO형 & N형 표준 사양』  독일산 오리지널 돌판 『4EP 이상 사양』		
코 드 LTF	S	CTK	CG

모델명 / Model	PRO-100	PRO-200	PRO-300	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
외경 치수 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
소비 전력 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
내경 치수 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

『스팀 시스템 추가 시 층당 1.5KW 전력이 추가됩니다』

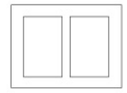
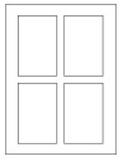
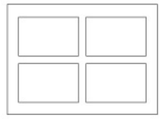
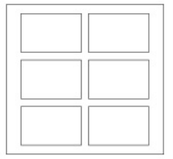
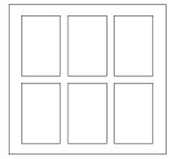
PRO - EMPIRE SERIES

PRO 고생산성 엠파이어형 프리미엄 유럽식 베이킹 오븐



PRO-300-S3-4AP-D-IAB-CG

엠파이어형 미국 규격 적외선 유럽식 빵 스팀 딥 오븐 &
유럽식 자동 로더 (인피더)

모델명 / Model	PRO-300-S3	PRO-300-S3-4AP-D	PRO-300-S3-4EP-W	PRO-300-S3-6EP	PRO-300-S3-6AP
트레이 배치 방식					
소비 전력 Power	3P. 22.5KW	3P. 31.5KW	3P. 27KW	3P. 34.8KW	3P. 40.2KW
내경 치수 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
외경 치수 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
*로딩 랙 결합 시 치수 (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
트레이 용량400x600mm	2	4	4	6	6
트레이 용량460x660mm	2	4	2	2	6
트레이 용량460x660mm	2	4	2	2	5

N-CLASSIC SERIES 오랜 세월을 거쳐 완성된 클래식의 재현

N형 클래식 베이킹 오븐

- 외관 전체 스테인리스 스틸
- 디지털 온도 표시 제어
- 일본산 수입 고온 단열재
- 전 공정 컴퓨터 제어 생산

N-100

N-200

N-300

모델명 / Model	N-100	N-200	N-300	N-200-LTF	N-300-LTF
외경 치수 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
소비 전력 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
내경 치수 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

『스팀 시스템 추가 시 층당 1.5KW 전력이 추가됩니다』

PRO - EMPIRE SERIES 일류 베이킹의 구현 · 극강의 품질 추구

PRO 엠파이어형 프리미엄 베이킹 오븐

- 외관 전체 스테인리스 스틸
- 디지털 온도 표시 제어
- 케이크 전용 설계
- 전 공정 컴퓨터 제어 생산
- 일본산 수입 고온 단열재

Pro-100-CG

Pro-200-CG

PRO-300-CG

모델명 / Model	PRO-100-CG	PRO-200-CG	PRO-300-CG	PRO-200-LTF	PRO-300-LTF
외경 치수 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
소비 전력 Power	220V. 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW	220V. 3P. 12KW	220V. 3P. 18KW
내경 치수 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

『스팀 시스템 추가 시 층당 1.5KW 전력이 추가됩니다』

냉동 생지 발효기 시리즈

- 전체 터치 패널로 간편한 청소
- 냉동, 냉장, 발효 3-in-1 기능 (-15°C ~ +40°C)
- 단계별 프로그램 발효로 가장 안정적인 반죽 발효 구현

PAN-RA16 / 18
단문형 냉동 생지 발효기

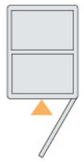
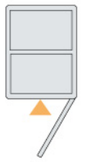
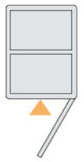
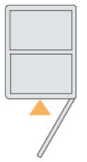
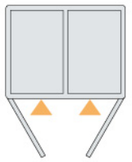
PAN-RA32D-T2
쌍문형 개별 제어 냉동 발효기

발효기

PAN-RA36W
쌍문형 단일 제어 냉동 발효기

PAN-RA36D-T3
3문형 개별 제어 냉동 발효기

CP-F16
단문형 발효기

모델명 / Model	PAN-RA16/18	PAN-RA36DE	PAN-RA32D-T2	PAN-RA32D-T2 (일본 규격)	PAN-RA36D-T3	PAN-RA36W	CP-F16
트레이 배치 방식							
소비 전력 Power	220V. 1P. 1.5KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 1KW
외경 치수 DIM. (WxDxH) mm	760x900x1970/2150	880x942x2150	920x1220x1970	800x1160x1970	996x1220x2130	1270x900x2150	590x810x1840
발효실 용량	16매/18매 (단문)	36매 (단문)	32매 (양문)	32매 (양문)	36매 (3도어)	36매 (양문)	16매 (단문)
온도 범위	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	상온~+40°C
트레이 용량 460x720mm	18	-	32	-	36	36	-
트레이 용량 460x660mm	18	-	32	-	36	36	16
트레이 용량 400x600mm	18	36	32	32	36	36	16

Piccola

AR

미니 전문가용 하프 트레이 베이킹 오븐

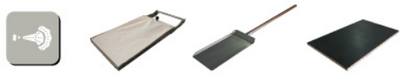
- 60cm 작업대 (카운터) 에 적합한 사이즈

Speedy

경식용 급속 재가열 오븐

- 60cm 바 테이블에 적합한 사이즈
- 고온의 열증기를 발생시켜 열에너지를 전달함으로써 제품을 빠르게 데워줍니다.
- 적외선 장치 탑재로 제품의 마야르 반응 (Maillard reaction) 과 향미를 빠르게 이끌어냅니다.
- 재가열 후에도 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 상태를 유지합니다.
- 제품 냉각 후에도 노화 속도가 느립니다.
- 데우기 기능 외에도 케이크, 빵, 쿠키 등 다양한 베이킹이 가능하여 매장 메뉴를 더욱 풍성하게 구성할 수 있습니다.

Piccola & Speedy S 액세서리

수분 공급 강화 장치 Water Injection	유럽식 빵 스팀 시스템 Steam System	옵션 1단 랙 받침대 Trolley	옵션 커스텀 컬러 Custom Paintings
			
코드 WiJ	스팀 시스템 / 로딩 랙 / 언로딩 삽 / 적외선 세라믹 판 S	Tr5	

모델명 / Model	K-3-S-IAB-CG-WiJ	K-3-WiJ Speedy
외경 치수 DIM.(WxDxH) mm	740 x 610 x 610	740 x 610 x 610
소비 전력 Power	220V. 1P. 3.2KW	220V. 1P. 3.2KW
내경 치수 Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 480 x 200	480 x 480 x 200

O'Pizzaiolo SERIES

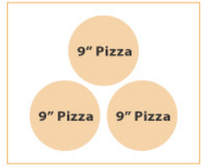
500°C 피자 전기 화덕

- 노내 적외선 세라믹 판 탑재
- 탁월한 보온 및 축열 성능으로 최대 500도까지 가열 가능
- O'Pizzaiolo 고온 전기 화덕을 사용하여 전통 화덕과 동일한 베이킹 효과를 구현합니다.
- 컴팩트한 사이즈로 최적의 공간 활용이 가능하며, 즉석 조리 시연을 통해 주문율을 높여줍니다.

O'pizzaiolo

O'pizzaiolo 3

O'Pizzaiolo



O'Pizzaiolo 3

O'Pizzaiolo 6

모델명 / Model	O'Pizzaiolo	O'Pizzaiolo 3	O'Pizzaiolo 6
외경 치수 DIM.(WxDxH) mm	745 x 580 x 610 / 1590 (랙 포함)	970 x 690 x 615 / 1595 (랙 포함)	1400 x 1015 x 1595 (랙 포함)
소비 전력 Power	220V. 1P. / 3P. 4.7KW	220V. 1P. / 3P. 6KW	220V. 3P. 12KW (47A)
내경 치수 Inside DIM.(WxDxH) mm	425 x 435 x 150	645 x 460 x 150	930 x 770 x 200

K - COMPACT SERIES

K형 범용 고품질 전문가용 싱글 트레이 베이킹 오븐

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

AR

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

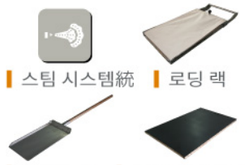
AR

디지털 온도 표시 고정밀 온도 컨트롤러

독자적인 적외선 윗불 가열 시스템

적외선 AB 터치식 5가지 베이킹 메모리 제어 패널 (IAB형)

액세서리 품목 코드

냉동 생지 발효기 (4트레이) Retarder Proofer	유럽식 발효기 (5트레이) Proofer	유럽식 빵 스팀 시스템 Steam System	스테인리스 배기 후드 Top Fan	정화 배기 후드 Ultra Vent Fresh
		 스팀 시스템統 로딩 랙 언로딩 삽 적외선 세라믹 판		UVF
코드 **RP** -15℃~+40℃	**P** 常溫~+40℃	**S**	**LTF**	**UVF**

모델명 / Model		K-5-IAB-CG	K-15-IAB-CG	K-15P-IAB-CG
외경 치수	DIM.(WxDxH) mm	740 x 840 x 420	740 x 840 x 1240	740 x 840 x 1240
소비 전력	Power (220 V.)	3.5KW	3.5KW	5KW
발효실 용량	Proofer Capacity	-	-	5 매
내경 치수	Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200

『RP 냉동 발효기 1.2KW (220V.) / P 발효기 1.5KW (220V.)』

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

커스텀 컬러 (라떼 퍼플)

오븐 도어 대형 투명창 CG Type	수분 공급 강화 장치 Water Injection	후크 Hook	오븐 상단 트레이 선반 Tray Support	커스텀 컬러 Custom Paintings
CG	WiJ	H	T5	

*RP 냉동 발효기용 XL WiJ 옵션

모델명 / Model		K-25-IAB-CG	K-25P-IAB-CG	K-35-IAB-CG-LTF
외경 치수	DIM.(WxDxH) mm	740 x 840 x 1460	740 x 840 x 1660	740 x 1070 x 1755
소비 전력	Power (220 V.)	7KW	8.5KW	11.1KW
발효실 용량	Proofer Capacity	-	5 매	-
내경 치수	Inside DIM.(WxDxH) mm	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200	480 x 700 x 200

『스팀 시스템 추가 시 층당 0.7KW 전력이 추가됩니다』