



* 本公司保有產品修改之權利

2025

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

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

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>

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>

PAstry
BAKERY
RESTAURANT



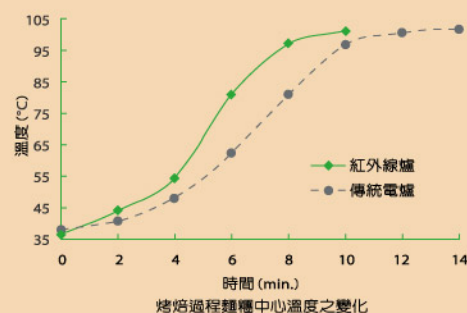
台灣烘焙設備總匯





IAB SYSTEM

紅外線火力控制系統 效率・品質・節能



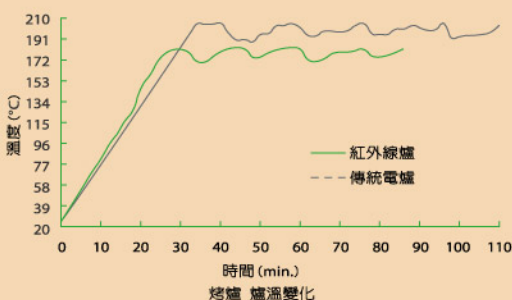
電力節約 20%

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

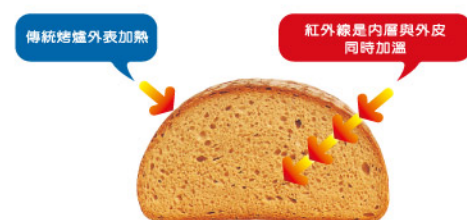
熱效率提升，爐溫設定降低約 25°C



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



內層與外皮同時加熱

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

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，無法調節加熱火力)

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

04



烘焙烤爐 全新世代



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



爐門開啟角度保持裝置

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



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

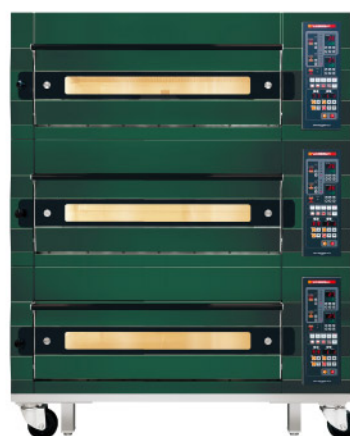
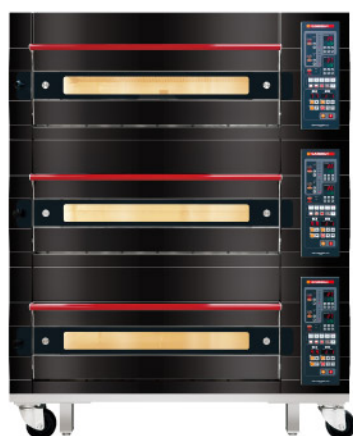


DM-300 S3-IAB

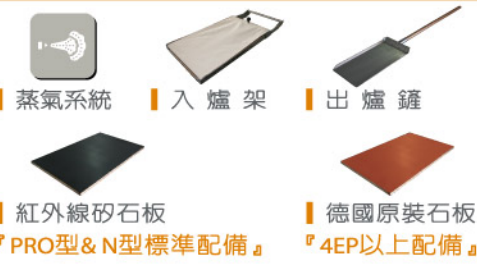
鑽石型 店面現烤專用烤箱

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

LED 不鏽鋼排風罩 LED Top Fan	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 LTF	S		

型號 / Model	DM-100-IAB	DM-200-IAB	DM-300-IAB	DM-20-IAB0-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 『PRO型及N型標準配備』 德國原裝石板 『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』

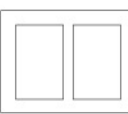
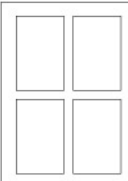
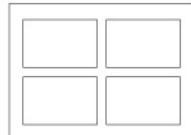
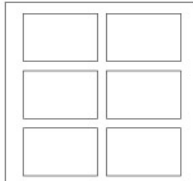
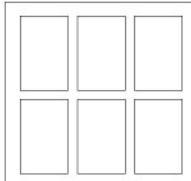
PRO - EMPIRE SERIES

PRO高產量帝國型 頂級歐式烘焙爐



PRO-300-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

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』

凍藏 醱酵箱系列



- 全觸控面板，好清潔
- 可冷凍、冷藏、醱酵功能三合一 (-15°C~+40°C)
- 可程式階段醱酵，麵糰醱酵最穩定

PAN-RA16 / 18
單門凍藏
醱酵箱



PAN-RA32D-T2
雙門雙控
凍藏醱酵箱



PAN-RA36W
雙門單控
凍藏醱酵箱



PAN-RA36D-T3
三門三控
凍藏醱酵箱



醱酵箱

CP-F16
單門
醱酵箱



型號 / Model	PAN-RA16/18	PAN-RA36DE	PAN-RA32D-T2	PAN-RA32D-T2 (日規)	PAN-RA36D-T3	PAN-RA36W	CP-F16
烤盤擺放方式							
電力 Power	220V. 1P. 1.5KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 2KW	220V. 1P. 1KW
外徑 DIM.(WxDxH) mm	760x900x1970/2150	880x942x2150	920x1220x1970	800x1160x1970	996x1220x2130	1270x900x2150	590x810x1840
醱酵室容量	16盤/18盤(單門)	36盤(單門)	32盤(雙門)	32盤(雙門)	36盤(三門)	36盤(雙門)	16盤(單門)
溫度範圍	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	-15°C~+40°C	常溫~+40°C
烤盤容量	460x720mm	18	-	32	-	36	36
	460x660mm	18	-	32	-	36	36
	400x600mm	18	36	32	32	36	36

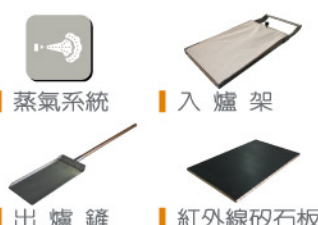
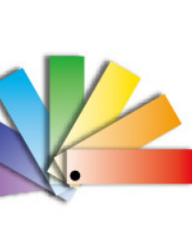
Piccola



迷你專業半盤烘焙爐
可符合60cm的工作台面



Piccola S 配件

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

型號 / Model	K-3-CG 標準型半盤烤爐	K-3-S-CG-WiJ 蒸氣型半盤烤爐
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 610 x 500	740 x 610 x 610
電 力 Power	220V. 1P. 2.5KW	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

- 紅外線石板爐腔
- 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



O'Pizzaiolo



O'Pizzaiolo 3

型號 / Model	O'Pizzaiolo	O'Pizzaiolo 3
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 680 x 610 / 1550 (含腳架)	970 x 690 x 615 / 1595 (含腳架)
電 力 Power	220V. 1P. / 3P. 4.7KW	220V. 1P. / 3P. 6KW
爐 內 徑 Inside DIM.(WxDxH) mm	425 x 435 x 150	645 x 460 x 150

K - COMPACT SERIES

K型泛用 高品質專業單盤烘焙爐



K-15P-S-WIJ-IAB-CG



K-15RP-S-XLWIJ-IAB-CG



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)



K-5-CG



K-15-CG



K-15P-CG



K-25-CG



K-25P-CG



K-35-LTF-CG



客製顏色 (拿鐵紫色)

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 紅外線矽石板 S	LTF	

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

*RP凍藏醱酵箱搭配XL WIJ

型號 / Model	K-5-CG	K-15-CG	K-15P-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-CG	K-25P-CG	K-35-LTF-CG
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』

行星式 攪拌機無段變速系列

- 全機主動式安全防護升級
- 標準配件 - 鉤、拌、網
- PAN-MX-20 V.V 配件全面升級為全不鏽鋼材質



6段變速加無段變速系統

全觸控面板，好清潔

標準配備



PAN-MX-20 V.V

PAN-MX-30 V.V

型號 / Model	PAN-MX-20 V.V	PAN-MX-24 V.V	PAN-MX-30 V.V	PAN-MX-40 V.V
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	540 x 650 x 800	550 x 560 x 910	550 x 670 x 1270	650 x 750 x 1310
電 力 Power	220V, 1P, 1HP	220V, 1P, 1HP	220V, 1P, 2HP	220V, 1P, 3HP
桶 容 量	20 L	24 L	30 L	40 L
麵 糰 容 量 (含水量65%)	4 kg (限中速)	4 kg (限中速)	6 kg (限中速)	12 kg (限中速)
變 速 系 統	無段變速	無段變速	無段變速	無段變速
小 配 件	10 L	10 L	20 L	20 L

PAN-MX-20 V.V 不鏽鋼腳架 (WxDxH) mm : 540 x 650 x 800

行星式 攪拌機經典系列

- 全系列搭配3段變速離合器裝置，變速滑順且確實
- 精準研磨齒輪，熱處理強化合金材質，持久且耐用

PAN-MX-24K
24公升攪拌機
(加強式)



PAN-MX-40K
40公升攪拌機

PAN-MX-50K
50公升攪拌機

PAN-MX-60K
60公升攪拌機



型號 / Model	PAN-MX24K	PAN-MX30K	PAN-MX40K	PAN-MX50K	PAN-MX60K
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	550 x 560 x 910	550 x 670 x 1170	650 x 750 x 1310	650 x 750 x 1310	650 x 780 x 1310
電 力 Power	110V, or 220V, 1P, 3/4HP	220V, 1P, 1HP	220V, 3P, 1.25HP	220V, 3P, 2HP	220V, 3P, 2.5HP
桶 容 量	24 L	30 L	40 L	50 L	60 L
麵 糰 容 量 (含水量65%)	4 kg (限中速)	6 kg (限中速)	12 kg (限中速)	16 kg (限中速)	18.2 kg (限中速)
變 速 系 統	3段變速	3段變速	3段變速	3段變速	3段變速
小 配 件	10 L	20 L	20 L	20 L	30 L & 40 L

PAN-MX24K 不鏽鋼腳架 (WxDxH) mm : 480 x 480 x 450

行星式 攪拌機無段變速攪拌桶自動升降系列

- 6段變速加無段變速
- 全觸控面板，好清潔
- 全系列攪拌桶自動升降，更省人力

型號 / Model	PAN-60 V.V-ABL	PAN-80 V.V-ABL
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	760 x 1043 x 1523	949 x 1088 x 1559
電 力 Power	220V, 3P, 5HP	220V, 3P, 6HP
桶 容 量	60 L	80 L
麵 糰 容 量 (含水量65%)	27 kg (限中速)	36 kg (限中速)
變 速 系 統	無段變速	無段變速
小 配 件	30 L & 40 L	40 L & 60 L

ABL : 桶自動升降 / HABL : 高腳板桶自動升降 (選配)

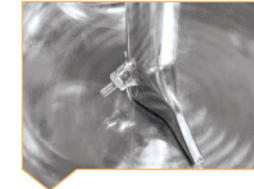


螺旋式 攪拌機

- 攪拌桶高度符合人體工學位置
- 可移動，方便好清理



3段變速切換



配備麵糰溫度監測器

型號 / Model	PAN-CS6
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	510 x 720 x 1170
電 力 Power	220V, 1P, 1HP
麵 糰 容 量 (含水量65%)	1.6 kg ~ 9.6 kg

PAN-CS6



螺旋式 攪拌機



- 全觸控面板，好清潔
- 馬力足，雙計時器，自動控制好操作



配備麵糰溫度監測器



可切換自動/手動開關

PAN-KL200以上機型選配



型號 / Model	PAN-KL015 半包粉攪拌機	PAN-KL200E 一包粉攪拌機	PAN-KL202E 二包粉攪拌機
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	580 x 770 x 1260	600 x 970 x 1060	670 x 1090 x 1140
電 力 Power	220V, 1P, 1.5HP	220V, 3P, 3.5HP	220V, 3P, 6.75HP
麵 糰 容 量 (含水量65%)	4.8 kg ~ 24 kg	8 kg ~ 40 kg	16 kg ~ 80 kg

分塊機

- 分割麵糰數量：36顆
- 分割麵糰重量：35~100g



PAN-D36
麵糰分割機

型號 / Model	PAN-D36
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	520 x 420 x 1300
電 力 Power	220V. 1P. 0.25HP

分塊滾圓機

- 全自動麵糰分塊滾圓機
- 具有將麵糰平均分割成小麵糰及搓圓功能
- 採用油壓系統，由程式控制操作，可調整麵糰與麵糰壓力及滾圓時間
- 分割麵糰數量：30顆
- 分割麵糰重量：35~85g/100g



PAN-PT300A
全自動分塊滾圓機

型號 / Model	PAN-PT300A
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	700 x 800 x 1680
電 力 Power	220V. 3P. 1.5HP

吐司整型機



PAN-MO39
大型吐司整型機(4滾輪)



PAN-MINI300T
桌上型迷你吐司整型機(2滾輪)



PAN-MINI400
迷你吐司整型機(4滾輪)

型號 / Model	PAN-MO39	PAN-MINI300T	PAN-MINI400
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	1380 x 680 x 1120	550 x 870 x 460	560 x 820 x 1180
電 力 Power	220V. 3P. 1HP	220V. 1P. 1HP	220V. 1P. 1HP

天然酵母 醱酵機

PAN-RA30LV

- 可培養出獨具風味的液態老麵種
- 攪拌、冷藏、醱酵三機一體，麵種穩定度最佳
- 適用於各種歐式及日式麵包，增強其風味
- 機身全不鏽鋼製



PAN-RA30LVT

- 人機介面，操作更方便
- 五組記憶程式設定
- 可培養出獨具風味的液態老麵種
- 攪拌、冷藏、醱酵三機一體，麵種穩定度最佳
- 機身全不鏽鋼製



型號 / Model	PAN-RA30LV	PAN-RA30LVT
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	550 x 650 x 1300	550 x 650 x 1360
電 力 Power	220V. 1P. 500W	220V. 1P. 500W
產 能	5 kg ~ 18 kg	5 kg ~ 18 kg
容 量	35 L	35 L

吐司切片機

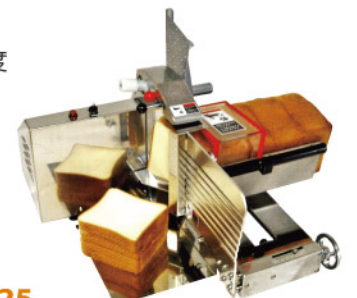


PAN-SL31
31刀吐司切片機

型號 / Model	PAN-SL31
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	710 x 630 x 740
電 力 Power	110V. 1P. 0.25HP

吐司專用切片機 日本富士島FUJISHIMA

- 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

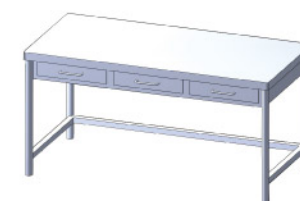
使用天然酵母優點



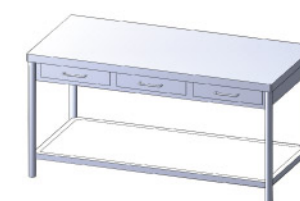
- | | |
|-------------|------------------|
| 所有麵包都可以使用 | 延長麵包的保存期限 |
| 增加麵糰的延伸性 | 根據添加量可做成個性化產品 |
| 長時間保持濕潤 | 可用於直接法、中種法、冷凍麵糰等 |
| 麵包的風味和香氣能變好 | 使用冷凍麵糰可延緩老化 |



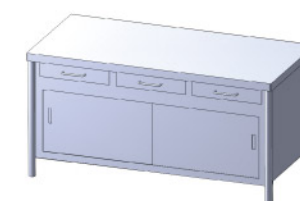
專用工作桌 (可訂製)



CP-A1



CP-B1



CP-C1



R-18 不鏽鋼台車

型號 / Model	CP-A1	CP-B1	CP-C1	R-18
外徑 DIM.(WxDxH) mm 3' x 6'	900 x 1800 x 850	900 x 1800 x 850	900 x 1800 x 850	526 x 720 x 1862
外徑 DIM.(WxDxH) mm 4' x 8'	1200 x 2000 x 850	1200 x 2000 x 850	1200 x 2000 x 850	適用460 x 660烤盤

『專用工作桌(不鏽鋼桌板厚3mm)』

桌上型高速調理機

- 使用簡單，雙速設計加定時器
- 只需數分鐘，就可做出軟質起司混合、餅乾屑各式醬料及西點麵糊乳化均質
- 附2把刀



鋸齒刀 平滑刀



型號 / Model	L3
外徑 DIM.(WxDxH) mm	210 x 320 x 460
容量	3.7 L
處理能力 (混合)	1.5 kg

高功率商用電磁爐

- 熱效能超過90% (瓦斯爐約30%)
- 電子控制火候更精準
- 商用電磁爐重量最輕款式 (只有7 kg)
- 可使用二種電壓 110V (1.4KW) / 220V (3.3KW)



型號 / Model	PAN-ET28MT
外徑 DIM.(WxDxH) mm	295 x 425 x 84
有效使用尺寸 (mm)	294 x 275

丹麥機

- 最後的壓延厚度可以定位
- 採用標準歐規PU輸送帶好清潔，衛生更佳
- 設有腳踏式開關，方便操控



PAN-SH450搭配腳架移動便利收納不佔空間



PAN-SH450 桌上型丹麥機 (手把向上型)

PAN-SH520 落地型丹麥機 (手把向下型)

型號 / Model	PAN-SH450	PAN-SH520
展開外徑 DIM.(WxDxH) mm	1780 x 805 x 630	2530 x 870 x 1125
收納外徑 DIM.(WxDxH) mm	670 x 810 x 720 / 1470 (含腳架)	670 x 870 x 1600
電力 Power	220V. 1P. 0.5HP	220V. 3P. 1HP

冷凍餅乾設備

- 微電腦馬達控制輸送，切割精準，調整方便
- 獨家輸送帶快拆專利
- 適用於切割冷凍餅乾、磅蛋糕、乳酪蛋糕之生熟食成型切片
- 輸送帶寬300mm



PAN-JMC305 多功能切片機

- 如手工揉捏般，麵糰不受傷
- 可成型加料，杏仁角、巧克力等等的冷凍餅乾麵糰
- 圓型、四角形...各種形狀模具，更換容易



PAN-IBM-S 冷凍餅乾成型機

型號 / Model	PAN-JMC305
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1280 x 520 x 615
電力 Power	220V. 1P. 450W

型號 / Model	PAN-IBM-S
外徑 DIM.(WxDxH) mm	1080 x 450 x 1080
電力 Power	220V. 1P. 400W

英國摩諾MONO熱風爐 ECO-TOUCH

- 可變風向設計
- 獨家能源節約設計
- 烘焙均溫、著色均勻
- 可搭配發酵箱或不鏽鋼腳架
- 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

英國摩諾MONO子母台車型熱風爐 ECO-TOUCH

- 小空間實現連續式烘焙
- 烘焙產品出入更省人力



型號 / Model	FG180T-MR
外徑 DIM.(WxDxH) mm	840 x 1290 x 1814 (含腳架)
電力 Power	220V. 3P. 17KW
適合烤盤尺寸	400 x 600
容量 Capacity	10 盤子母台車

