

山型吐司 → 烘焙溫度上火170°C / 下火200°C → 烘焙時間35分 → 烘焙程度 → 秤重・體積・組織



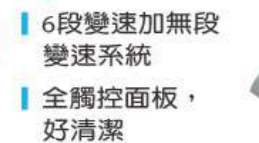
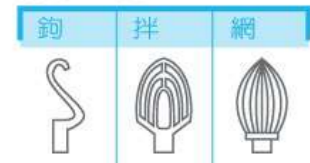
戚風蛋糕 → 烘焙溫度上火180°C / 下火170°C → 烘焙時間33分 → 烘焙程度 → 秤重・體積・組織



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

標準配備



PAN-MX-20 V.V

- 6段變速加無段變速系統
- 全觸控面板，好清潔

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

PAN-CS6

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-24 24公升攪拌機(加強式)

丹麥機

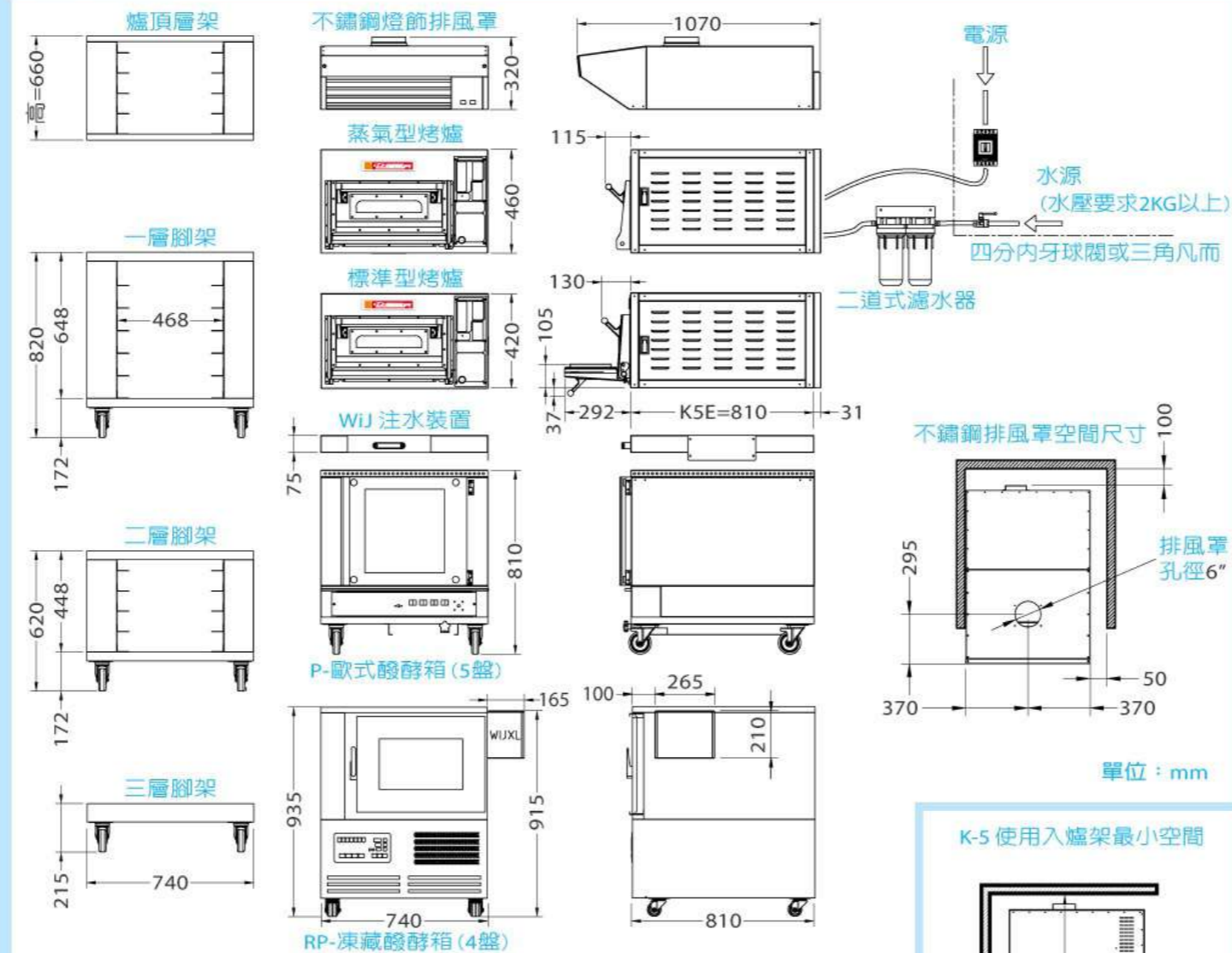
- 最後的壓延厚度可以定位
- 採用標準歐規PU輸送帶好清潔，衛生更佳
- 設有腳踏式開關，方便操控



PAN-SH450桌上型丹麥機

型號 / Model	PAN-MX20VV	PAN-MX24K	PAN-CS6	PAN-SH450
外徑 (mm)	540 x 650 x 800	510 x 530 x 900	400 x 720 x 980	1780 x 805 x 630
電力	220V, 1P, 1HP	110V or 220V, 1P, 3/4HP	220V, 1P, 1HP	220V, 1P, 0.5HP
桶容量	20 L	24 L	-	-
麵糰容量 (含水量65%)	4 kg (限中速)	4 kg (限中速)	1.6 kg ~ 9.6 kg	-
變速系統	無段變速	3段變速	-	-
小配件	10 L	10 L	-	-

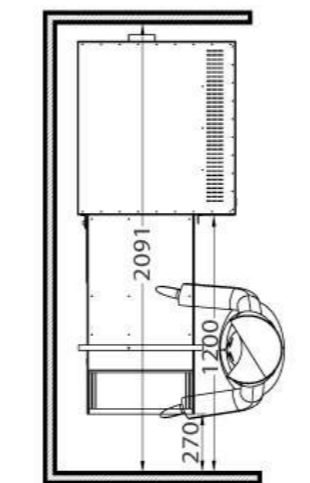
K型尺寸圖



- 水電安裝規格：
- 線 徑：(mm²) 需接地 / 無熔絲開關：(A)
- 電 流：(A) 不可使用漏電斷路器

機型	電力需求	外觀尺寸
備註		

K-5 使用入爐架最小空間



單位：mm

* 本公司保有產品修改之權利 2022

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：廣東省中山市東昇鎮裕隆二路108號
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

享受烘焙的樂趣 READY TO BAKE



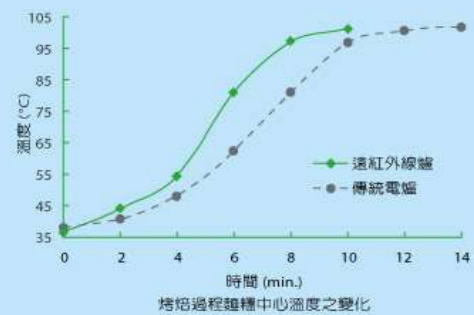
SERIES



IAB ENERGY-SAVING

IAB SYSTEM

紅外線火力控制系統
效率 · 品質 · 節能

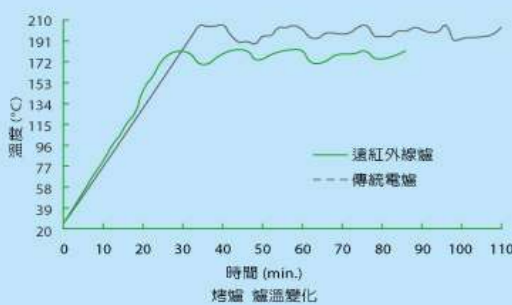


電力節約 20%

連續烤焙產品時，總耗電量節省近2成

烤焙速度縮短 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%烤焙時間



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烤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

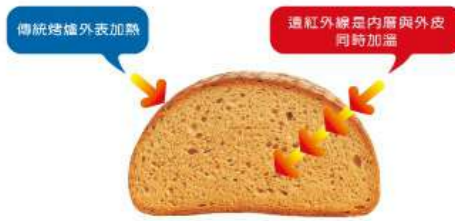
遠紅外線產生的電磁波可滲透入被加熱物的內部，經由振動所產生的熱能，使內層與外表同時烘焙

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



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-XLWIJ-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	S	LTF	

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.)』

日本進口保溫棉，爐腔滿焊，保溫、保氣效果最佳



K-5-CG



K-15-CG



K-15P-CG



K-25-CG



K-25P-CG



K-35-LTF-CG



O'pizzaiolo

『可訂製款』

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

T5外徑DIM.(WxDxH) mm : 521 x 736 x 520

型號 / Model	K-25-CG	K-25P-CG	K-35-LTF-CG	O'pizzaiolo
外 徑 DIM.(WxDxH) mm	740 x 840 x 1460	740 x 840 x 1660	740 x 840 x 1755	740 x 840 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	-

『加裝蒸氣系統每層多加0.7KW電力』

『腳架所設置烤盤僅供參考』