科麥
BAKER'S KINGDOM
台北・上海
烘焙王國

專業・熱誠・效率

# 科麥烘焙機械

專業整體生產線規劃，
為您量身訂制合理化、自動化生產設備，
原料、設備、技術、服務一次到位。

SHUFFLE-MIX
Elmogel Gelato Art&Technology
CUBE MACCHINE PER GELATI
Vaihinger SANOMAT Schlagsahne-Automaten
RS TECHNOLOGY
HIBER
Jel Proget
robot coupe
SELMI CHOCOLATE MACHINERY
Klimagel
TEKNO STAMAP
FMI

專營高級烘焙食品原材料、機械設備
科麥股份有限公司
BAKER'S KINGDOM INT'L INC.

BAKER'S KINGDOM INT'L INC.

# 第六代瓦斯隧道爐

## Baker's Kingdom Tunnel Oven
6th generation



- PLC中央集成控制
- 瓦斯專用油壓電磁閥
- 多浦式送風機
- 鏈條自動注油裝置
- 瓦斯測漏系統

**備有瓦斯、電力、瓦斯電力式隧道爐，**
**履帶、網帶、鋼帶式輪送帶可供選擇！**







## 紙杯蛋糕生產線 R-1200
**Cupcake Production Line**

特殊的散熱通道，可提高效率高達50%
產能：1,200～5,000個/小時
烤盤尺寸：73x1000mm，每盤6個
紙杯尺寸：圓型紙杯　Ø60mm






## PITA麵包(中東氣球麵包)專用隧道爐
**Pita Bread Tunnel Oven**

有效寬度：1200x1000x165mm
產能：1500～2000個/小時
爐膛溫度：上火450℃/下火350℃
烤焙時間：30秒～3分鐘(可調整)
(100g麵糰烤焙約60～90秒)




進爐


出爐





## 臥式攪拌機(三包粉) BKMS-150
**Horizontal Mixer for Making Biscuits and Cakes**

尺寸：2103x1124x2300mm
耗電：380V 11/17KW+1.5KW
容量：135KG/次
攪拌缸傾倒角度：100°
特點：
1. 搭配不同的攪拌器，可攪拌硬質麵團，軟質麵團，餅乾麵團等。
2. 攪拌桶夾層採用特殊的彌勒板結構，使夾層溫度更均勻，讓麵團溫度達到最佳效果，可接冰循環裝置。
3. 採用PLC控制，操作面板採用7寸彩色觸摸屏控制，並有30組程式記憶。主電氣採用施耐德。
4. 搭配自動計量給水裝置，實現自動給水，操作更方便。


控制面板

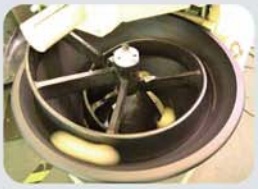

攪拌槳





## 麵糰分割滾圓機(二列式) BKC-MKFDR12
**Dough Rounding and Dividing Machine**

尺寸：1250x900x1500mm
耗電：220V 3P 1.9KW
(可指定電壓)
分割範圍：雙列 50～250g/個
分割速度：雙列最大2880個/小時
滾圓回轉速度：68RPM





## 麵種醱酵機(老窖機) BKML-60L
**Starter**

尺寸：1200x600x1700mm
耗電：220V 2.2KW
可搭配定時溫控保溫鍋





定時溫控保溫鍋
尺寸：660x350x250mm
耗電：220V 0.45KW


麵種PH值程控系統


出料口


攪拌桶



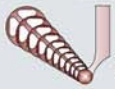
## 八孔連續式塔皮成型機 BKC-YTP8
**8-hole Continuous Tart Making Machine**

尺寸：680x99x1330mm
耗電：220V 2.045KW
產能：1200～1500個/小時
用途：台式蛋塔、派皮、葡式蛋塔。
(另有製作雪堡/土司夾心等機型)




# 戚風蛋糕麵糊全自動生產線

科麥精心傑作世界最新、占地最小、最不傷質料、投資最省的 －
中、大型工廠擺脫小批量非連續性生產、品質不安定、質地不夠細膩均勻的困擾。



荷蘭SHUFFLE-MIX
讓賜福連續均質充氣打發機 來為您代勞！讓您小投資立大功！！

可製作如下產品...
1. 奶油霜　2. 蛋糕麵糊（戚風、海綿蛋糕）　3. 布丁　4. 鮮奶油　5. 慕思　6. 巧克力內餡　7. 蛋白霜　8. 綿白糖



世界首創戚風蛋糕自動線，上海元祖、韓國巴黎貝甜，連續使用 3 年，充分驗証該機的品質。
感謝營口聖士、常州大喜來、上海牛奶棚的支持與使用。此設備外銷馬來西亞、菲律賓、台灣、泰國等地。

世界第一　蛋白比重最低可達0.16，打發溫度升高控制在5℃以內
世界第一　蛋白打發度93%以上，且不經人手、占地省
世界第一　蛋白蛋黃無動力100%混合，無任何死角，且不消泡
世界第一　可使用無污染氣源氮氣來打發蛋糕，讓您的蛋糕與眾不同，極具附加價值

## 250KG型賜福連續均質充氣打發機全新配套




產能換算：每小時可生產戚風麵糊250kg，即8寸(400g)約600個，片狀瑞士卷(1000g)約250片。
人員數量：整條線烤焙前僅需２人，可取代１５人的生產能力。

## 優點：

1. 蛋白比重穩定，打發更佳、更多、更快。
2. 麵糊製作過程不經人手拌料，無污染、無投訴。
3. 生產標準化，自動化。
4. 對企業提高形象大有幫助。
5. 直接控制因人員流動而導致的不安定因素(品質穩定，工人使用少)



ＳＰＬ平澤廠750KG型（8寸x1700個/時）

經濟實惠、縮短製程、增加空間、
取代傳統式打發、混合的流程！



不需手工攪拌



不需舉缸連續生產

# 充填系列



## 蛋糕充填機 BKMK-500
**Cake Batter Depositor**

尺寸：1500x930x1400mm
耗電：220V 1KW
充填範圍：烤盤最大寬度400mm
充填方式：杯狀、圓型烤模、片狀...等

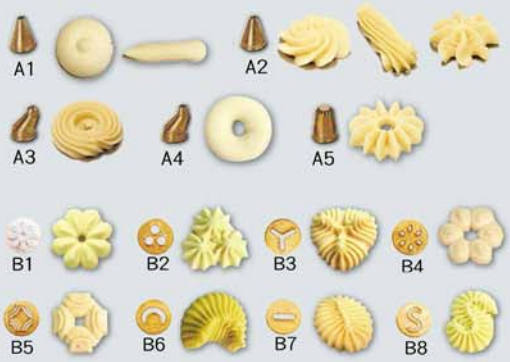




## 小西餅充填機 BKMK-502
**Cookie Depositor**

尺寸：1500x860x1350mm
耗電：220V 0.9KW
產能：每分鐘注料25行(視麵糊種類而定)
用途：充填小西餅、泡芙、蛋糕、馬卡龍。








## 萬能充填機(二合一) BKMK-503
**2 in 1 Cake & Cookie Depositor**

尺寸：1500x930x1400mm
耗電：220V 1KW
產能：蛋糕 300KG/小時
　　西餅 90KG/小時
充填範圍：烤盤最大寬度400mm





馬卡龍擠花





線切割



## 汽缸式充填機 BKMK-705
**Piston Type Batter Depositor**

尺寸：1508x1036x1412mm
耗電：220V 3P 0.2KW
充填範圍：烤盤最大寬度450mm
用途：製作蛋黃派、巧克力派、馬芬蛋糕、
　　桂圓蛋糕、ＳＰ(夫林卡)等。





## 自動定量灌餡機 BKT-JSFM25
**Top Filler**

尺寸：410x310x430mm
耗電：220V 0.025KW
容量：10L



圓針雙孔灌注



圓孔單孔灌注



外接式腳踏開關

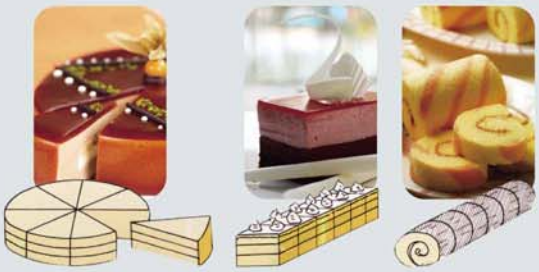


圓孔軟管充填(選配)

# 切割系列



## 實用型蛋糕切塊機 BKMK-608
**Compact Cake Cutting**



尺寸：1000x1000x1400mm
耗電：220V 0.8KW
特性：1. 採用三菱PLC控制系統、操作簡單。
2. 圓形蛋糕切割～可分塊成
2、4、6、8、10、12、14等份，
有10組記憶程式。
3. 方形蛋糕切割～最大切割寬度600mm，
可任意設定切割的大小尺寸，並有
10組記憶程式。



## 豪華型蛋糕切塊機 BKMK-508
**Deluxe Cake Cutting**



尺寸：1321x1332x1403mm
耗電：220V 1.52KW
用途：可切圓形、方形、長條、三角形等。
切割範圍：圓形（6～12吋）、
整盤/三角形（最大切割寬度450mm，
最大切割長度650mm，
最大迴轉直徑800mm）。



特性：1. 滑軌式清潔頭。
2. 振動雙片切刀。
3. 切刀可依需求調整，刀具快速加溫，
連續使用溫度不下降。
4. 採用日本原裝伺服控制系統，更穩定、更精準。
5. 每種蛋糕可有10組記憶程式。



## 超聲波蛋糕切塊機 BKMK-808
**Ultrasonic Cake Cutting**

尺寸：1450x1090x1790mm
耗電：220V 1.9KW
用途：冷凍蛋糕、奶油夾心蛋糕、巧克力蛋糕、
水果蛋糕...等產品。
切割範圍：圓形（6～12吋）、
整盤（最大切割寬度600mm）。



特性：
1. 對多層產品切割，可保持層次間不串色。
2. 超聲波切割優點：切口細膩、不起屑、不粘刀。
3. 可切割：片狀、矩形、三角形、等分圓。
4. 切割物件廣泛，冷凍產品、含奶油產品均能適應。
5. 可根據客戶的需求訂制特定產品切割機型。
6. 獨特的產品託盤可以做到精確地分塊，避免產生不合格品。
7. 針對產品尺寸的不同，可以迅速進行調整。
8. 雙啟動按鈕操作及光幕保護系統，可以有效保證操作人員安全。
安全裝置避免了用手切割食品時可能造成的傷害。
9. 機架不銹鋼結構，使用壽命更長。
10. PLC編程控制切割方案。
11. 產品切割的大小及重量精確一致。
12. 機器易於清潔。

法國 robot coupe®

# 電動均質、粉碎攪拌設備

## 法國知名廠商，全球專業師傅指定的品牌

## 電動均質機






番茄醬的製作



肉汁/調味醬的製作

### 可做非常廣泛的應用

開胃菜：
- ▲各式湯品/奶油湯/濃湯
- ▲蔬菜湯
- ▲蔬菜慕思
- ▲沙拉醬

主菜：
- ▲蔬菜泥：蘿蔔、波菜、芹菜、甘藍、法式豆類...等
- ▲醬　類：綠色、調料、乳脂狀調味醬、蕃茄醬

點心：
- ▲煎餅
- ▲打發鮮奶油
- ▲草莓醬
- ▲油炸麵糰
- ▲奶油醬
- ▲巧克力慕思
- ▲糖煮水果
- ▲巧克力糖霜
- ▲卡士達餡

## 粉碎攪拌機

### 桌上型粉碎攪拌機 R8




尺寸：310x560x585mm
耗電：220V 3P 3.1KW
容量：8L

結合乳化、攪拌、粉碎、均質的功能
適合重乳酪、重油蛋糕、
格那修巧克力餡製作。



真空閥裝置



格那修巧克力餡
(使用真空裝置調理)

### 立式粉碎攪拌機 R45



尺寸：1400x760x600mm
耗電：220V/380V 3P 10KW
容量：45L
轉速：1500/3000rpm

**結合乳化、攪拌、搓柔、均質的功能**
**最適合重乳酪、重油蛋糕、格那修巧克力餡製作**



平刀
Smooth



切 碎
Coarse chopping



混 合
Mixing



粗鋸刀
Coarse serrated



揉 捏
Kneading



磨 碎
Grinding



細鋸刀
Fine serrated



乳 化
Emulsifying



乳 化
Emulsifying

義大利 SELMI CHOCOLATE MACHINERY

# 多功能巧克力調溫生產線設備

## 巧克力調溫機加值型 PLUS EX
**Tempering machine**

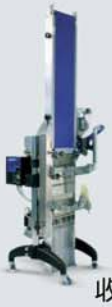


尺寸：480x760x1450mm
耗電：220V 3P 1.6KW
儲存量：24KG
冷卻能力：1100單位/小時
選購R200：1730x760x1450mm
另有入門型(12KG)、專業型(35KG)、量產型(60KG)可供選擇。

## 淋膜輸送帶 R200
**Coating belt**



尺寸：1730x600x1120mm
耗電：220V 0.5KW



收合存放

## 旋轉披覆機+噴灑系統
**Comfit+Spray System**
**Coating pan**



尺寸：720x770x1420mm
耗電：220V 1.8+2.5KW
產量：20KG/小時



## 檯面式填料機 Macchia
**Benchtop Filling Injector**



尺寸：420x700x1360mm
耗電：220V 0.7KW
容量：10KG



## 楚福披覆機 Truffle Automatic
**Coating machine for Truffles**



尺寸：580x940x1050mm(含鋁台)
耗電：220V 0.6KW
產能：30KG/小時







## 冷卻隧道 Tunnel-800
**Coating Line**



有效寬幅：300mm
總寬：800mm
總長：6000/12000mm
耗電：220V/380V 3P 4KW
冷卻能力：3800～4000單位/小時
速度範圍：30～200cm/分鐘

# 義大利冰淇淋生產設備

世界第一，15年設備生產經驗，製作出來的
Gelato、Sorbetto，擁有絕佳的口感。


白色基底
(牛奶底)
white base


黃色基底
(雞蛋底)
yellow base


雪酪
sorbet


優格
yogurt drink


杏仁寒天
(杏仁豆腐)
almond jelly


咖啡凍
coffee jelly


格斯醬
(巴巴露亞)
bavarois


香草


抹茶


巧克力


芒果冰沙


覆盆子冰沙


青檸檬冰沙

## Elmogel 殺菌冷卻機 TK-HTPIV-30

**Pasteurizer**

尺寸：500x900x1100mm
耗電：220V 3P 3.5KW
產能：15～30L/次




不鏽鋼內鍋


洗滌裝置

## Elmogel 硬化製冰機 TK-HTFIV-240

**Batch Freezer**

尺寸：500x970x1300mm
耗電：220V 3P 4.6KW
產能：2～4L/次




圓筒汽缸取出口


數位面板

## CUBE 商用硬化製冰機 Cube 1.5

**Ice Cream Machine**

尺寸：350x350x350mm
耗電：220V 0.44KW
容量：1.3L



1. 手工-義大利工匠純100%手工製造
2. 家庭-適用於家庭所有場合
3. 專業-餐廳、咖啡店、餐飲連鎖使用
4. 生活-動手DIY，創造生活新美味
5. 注重-採用環保材質，高效能電機與綠色環保製冷劑





特點：
1. 機殼、內槽、攪拌器，採用不銹鋼材質製造
2. 簡易開關，操作便利
3. 時間軸控制器


多種款式可供選擇

## FMI 小型殺菌冷卻機 HTP-6

**Pasteurizer**

尺寸：505x410x430mm
耗電：220V 1.6KW
產能：2～6L/次






義大利 Klimagel®

# 得利馬霜淇淋設備

操作簡易，方便使用。可連續性生產和販售，隨時補料，不需停機。
款式多樣的產品，適於多種店面類型使用。



## 經濟型霜淇淋機 Venezia 118 PLUS

尺寸：955x560x660mm
耗電：220/380V 1.9KW
容量：18L
產能：280～300杯/小時
機種：機械式、電子式
冷卻方式：水冷、氣冷






## 落地型霜淇淋機 Roma 218

尺寸：1550x560x660mm
耗電：220/380V 3.5KW
容量：2x18L
產能：580～600杯/小時
機種：機械式、電子式
冷卻方式：水冷、氣冷




以上圖片皆為電子式霜淇淋機。

## 小型鮮奶油打發機(門市型) S-MS-009

Desk-Top Whipping Machine



尺寸：200x300x450mm
耗電：220V 1P 250W
產量：80L/小時
需求量：0.5L～300L的鮮奶油均可使用，比重、亮度可依客戶需求調整。





適合應用的餐點和飲料
- 卡布奇諾
- 鮮奶油蛋糕
- 慕思和鮮奶油
- 甜點
- 水果和水果塔
- 熱巧克力
- 咖啡
- 水果
- 冰品
- 魚類餐點
- 肉類餐點
- 調味汁
- 濃湯

## 小型鮮奶油打發機(工業型) S-1B-010

Desk-Top Whipping Machine



尺寸：260x390x490mm
耗電：380V 3P 250W
產量：140L/小時
需求量：0.5L～300L的鮮奶油均可使用，比重、亮度可依客戶需求調整。





適合應用的地點
- 麵包坊
- 烘焙店
- 西點坊
- 冰琪淋店
- 手工藝坊
- 小飯館
- 餐館
- 餐飲服務
- 旅館
- 船上廚房
- 分級廚房
- 大型餐廳廚房

# ICE VISION 2015 最佳呈現

Style, quality and technology

# 義大利冰淇淋展示櫃

Gelato

## BRIO 系列

容量：6桶/9桶







| | 6 | 7 | 9 | 4+4 | 6+6 | 7+7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 透視面 ($m^2$) | 0.42 | 0.49 | 0.62 | 0.37 | 0.53 | 0.62 |
| 裝載量 (litres) | 110 | 127 | 159 | 97 | 138 | 159 |
| 重量 (Kg) | 102 | 112 | 127 | 90 | 115 | 132 |
| 櫃內溫度 (°C) | -16° / -18° | -16° / -18° | -16° / -18° | -16° / -18° | -16° / -18° | -16° / -18° |
| 櫃內濕度 (°C/%U.R.) | -25/60 | -25/60 | -25/60 | -25/60 | -25/60 | -25/60 |
| 冷媒 (G) | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| 電源 (V/Ph/Hz) | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| 額定功率 (W) | 620 | 620 | 710 | 620 | 620 | 620 |
| 除霜功率 (W) | 1270 | 1270 | 1500 | 1021 | 1270 | 1270 |
| 照明功率 (W) | 30 | 30 | 36 | 20 | 30 | 30 |

## DREAM 系列

容量：12桶/18桶





# 義大利Hiber急速冷凍櫃

## 插盤式/台車式

特點：

1. 一機多用，即可快速急速冷卻，又可急速冷凍。
2. 急速冷卻降溫，將產品從90°C降到-3°C僅需25分鐘，可供餐飲、糕點迅速通過細菌繁殖帶，符合HACCP規定。提升工廠效率，避免傳統冷卻、模具等待的耗時，加速出品，節省空間佔用。
3. 持續工作時間長，可長達8小時才需除霜，可手動或自動除霜。
4. -38°C急速冷凍，適合冷凍麵團、霜淇淋、蛋糕、冰品等產品的急速冷凍。
5. 有插盤式和台車式兩種可供選擇。
6. 台車式急速冷凍可依客戶需求量身定制。



### 插盤式






S型操作面板

| 烤盤規格mm | | 型號 | 尺寸mm | 中心溫度°C | 電壓V | 總功率W | 產能kg/H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 400 600 65 | 5x(600x400) | PCM 051 S | 790x700x850h | +90 +3 • +90 -18 | AC 230 50 Hz | 1400 | 10 |
| | 8x(600x400) | PCM 081 S | 790x800x1320h | +90 +3 • +90 -18 | AC 230 50 Hz | 2000 | 24 |
| | 12x(600x400) | PCM 121 S | 790x700x1800h | +90 +3 • +90 -18 | AC 230 50 Hz | 3500 | 36 |
| | 16x(600x400) | PCM 161 S | 790x800x1950h | +90 +3 • +90 -18 | 3N AC 400 50 Hz | 5250 | 56 |

### 台車式






T型操作面板

| 烤盤 尺寸mm | 型號 | 外形尺寸mm | 內膛尺寸mm | 中心溫度°C | 電壓V | 總功率W | 產能kg/H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27x(600x400) | PCM C02 T | 1200x1050x2430h | 670x750x2120h | +90 +3 • +90 -18 | 3N AC 400 50 Hz | 5510 | 105 |
| 54x(600x400) | PCM C40 T | 1600x1450x2430h | 870x1150x2120h | +90 +3 • +90 -18 | 3N AC 400 50 Hz | 9500 | 210 |
| 2x54x(600x400) | PCM C82 T | 1600x2250x2430h | 870x2320x2120h | +90 +3 • +90 -18 | 3N AC 400 50 Hz | 15280 | 420 |
| 3x54x(600x400) | PCM C83 T | 1600x3650x2430h | 870x3420x2120h | +90 +3 • +90 -18 | 3N AC 400 50 Hz | 23900 | 630 |

## 多功能煮餡機 RS20
**Multifunction robot for food preparations**




尺寸：994X807X1771mm
耗電：220/380V 3P 7KW
容量：20L

用途：土鳳梨酥、杏仁膏、杏仁餡、卡士達醬、內餡、醬類、鏡面、格那修、湯類、美奶茲、蕃茄濃湯、燉肉、香蒜醬、肉醬、乳酪、優格、點心、果汁...等。

特性：1. 集真空、蒸煮、粉碎、攪拌、冷卻、濃縮為一體，減少生產流程，確保生產快速和持續性。
2. 避免產品在製作過程中燒焦、氧化，保持產品的顏色、香味和口感，更好地展現產品的原有風味。
3. 較安全，在蒸汽產生器跟機器之間不會有熱的管路。
4. 低維修，沒有水垢在機器加熱及冷卻的迴路間。
5. 省時、省力、省能耗。








## 義大利智能型全自動丹麥壓麵機
**Industrial Smart Plus 6516**



有效寬度：650mm
滾筒直徑：84mm
延壓厚度：0.2～60mm
輸送帶速度：1.2～6m/min
輸送帶有效尺寸：1600+1800mm
外觀尺寸：3717x1110mm

. 採用PLC控制，操作簡單
. 可自動調整壓麵厚度
. 自動、半自動模式切換簡單
. 有50組的程式記憶

可搭配以下生產線：
1. 披薩生產線
2. 多層次酥類自動生產線
3. 酥類自動生產線
4. 牛角麵包成型機
5. 多功能牛角、丹麥、起酥成型機



elfcamo

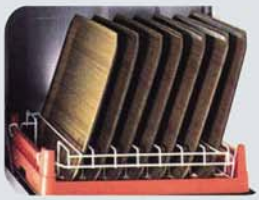
# 義大利意發摩餐具清洗機系列

高效能高品質清洗機，高溫殺菌，為您提昇餐飲衛生，
減少洗滌時間，節省營運成本，增加服務品質。

## 門店型餐具清洗機 D45DGT
**Dishwashing Machines With Digital Controls**



尺寸：600x620x828mm
耗電：220V 3P 6.6KW
有效高度：375mm
內槽尺寸：500x500mm
洗滌行程：60/120/180秒/次
沖洗耗水量：3L/次
進水溫度：40～60℃

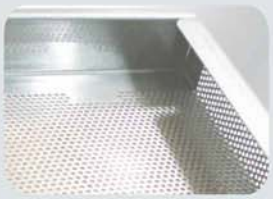





## 專業型餐具清洗機 LP61ELTBA
**Warewashers**



尺寸：675x840x1850mm
耗電：220V 3P 10.5KW
有效高度：685mm
內槽尺寸：550x700mm
洗滌行程：120/240/360秒/次
沖洗耗水量：2.5L/次
進水溫度：10～60℃



## 工業型餐具清洗機 ENR4200
**Flight Dishwashers**



尺寸：4900x950x1780mm
耗電：220V 33.7KW
有效高度：600x440mm
輸送帶有效範圍：600x440mm
洗滌量：2800～4200盤/小時
進水溫度：55℃
特色：
1. 雙沖洗，三種洗滌模式
2. 節能裝置

# 整廠自動化生產設備及規劃

整合提升生產效能，達到更合理化及自動化生產線

## 曲奇餅自動生產線

**Automatic Cookie Production Line**

產能：500kg/小時



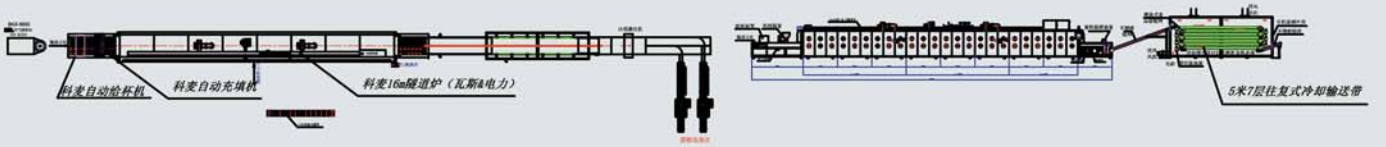



## 全自動紙杯蛋糕生產線

**Fully Auto Paper Cup Cake Production Line**

產能：6000～15000個/小時






## 多功能蛋糕自動生產線

**Multi-functional Automatic Cake Production Line**

適合製作蛋黃派、磨堡、紙杯蛋糕。

產能：10000～15000個/小時







## 迷你泡芙生產線

**Mini Chou (Puff) Production Line**

產能：48000個/小時



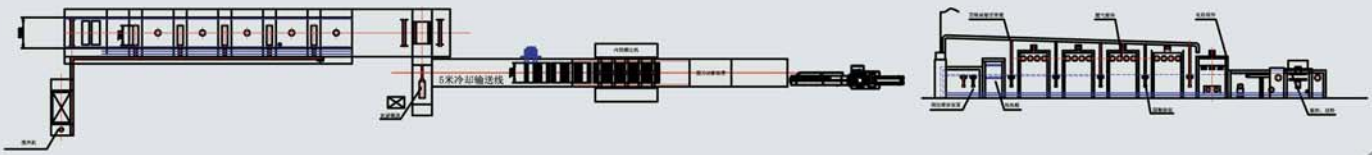



## 迷你年輪生產線

**Mini Baumkuchen Production Line**

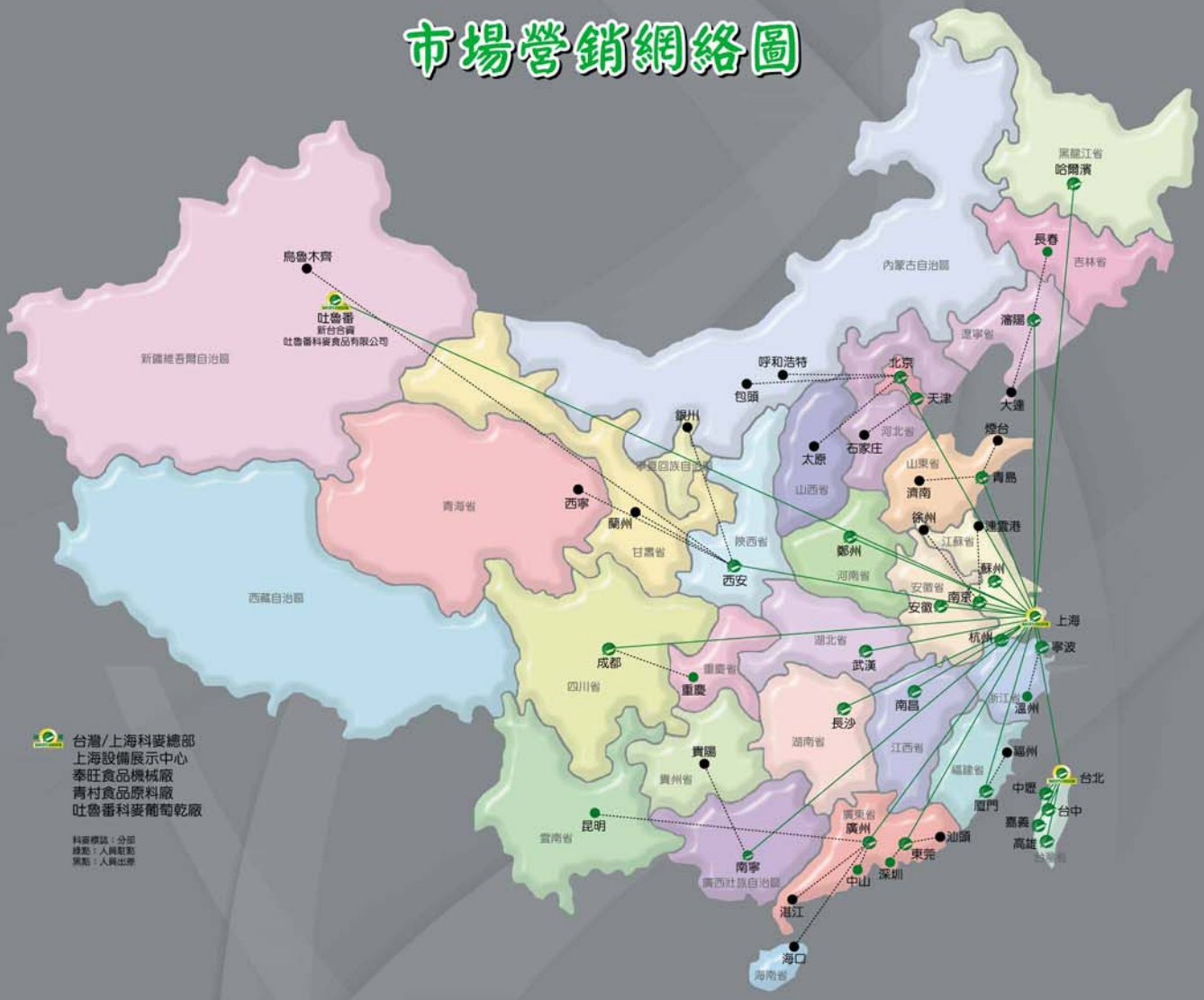
產能：500根/小時





# 擁有最多服務據點　最佳銷售實績！
# 最優質服務品質　竭誠為您服務！

## 市場營銷網絡圖




### 台灣聯絡處

| | | |
|---|---|---|
| 中壢聯絡處 | 中壢市環西路32之1號 | 電話：03-402-5258 |
| 台中聯絡處 | 台中市北區柳川西路四段65號 | 電話：04-2201-4908 |
| 嘉義聯絡處 | 嘉義市西區大同路370-1號 | 電話：05-235-2526 |
| 高雄聯絡處 | 高雄市新興區新興路38號 | 電話：07-221-0630 |

### 上海分公司　上海市長寧區中山西路1039弄8號

電話：021-63053990　傳真：021-63013922　E-Mail：bkc@bakerskingdom.cn

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 南京分部 | 電話：025-86662063 | 北京分部 | 電話：010-63156498 | 成都分部 | 電話：028-85223309 |
| 西安分部 | 電話：029-82259291 | 瀋陽分部 | 電話：024-23516476 | 杭州分部 | 電話：0571-87220478 |
| 東莞分部 | 電話：0769-22468779 | 武漢分部 | 電話：027-82845941 | 青島分部 | 電話：0532-84960538 |
| 廈門分部 | 電話：0592-5997152 | 廣州分部 | 電話：020-36329500 | 安徽分部 | 電話：0551-4329297 |
| 寧波分部 | 電話：0574-88215805 | 蘇州分部 | 電話：0512-65092599 | 鄭州辦事處 | 電話：0371-65750247 |
| 昆明辦事處 | 電話：0871-3324775 | 天津辦事處 | 電話：022-27301571 | 哈爾濱辦事處 | 電話：0451-84213373 |

科麥 BAKER'S KINGDOM 台北・上海

## 科麥股份有限公司

BAKER`S KINGDOM INT`L INC.

Http://www.bakerskingdom.com　E-Mail:bkt@bakerskingdom.com

台北總公司　新北市汐止區康寧街169巷27之1號2樓之3（大湖科學園區）

電話：02-2695-4158　傳真：02-2695-4168

全省服務專線：08000-51500（諧音/我愛500）

2015. 06印製