科麥 BAKER'S KINGDOM
台北 · 上海

專業 · 熱誠 · 效率

2019

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 BV Barneveld Netherlands www.shufflemix.com
elmogel GelatoArt&Technology
CUBE s.r.l. MACCHINE PER GELATI
Vaihinger SANOMAT Schlagsahne-Automaten
RS TECNOLOGY
robot coupe
SELMI CHOCOLATE MACHINERY
hiber THE FUTURE OF CHILLING
TEKNO STAMAP
ARTEZEN DOUGH HANDLING
mondial forni just bake it
OVO TECH

BAKERSKINGDOM

專營進口烘焙/冷凍設備 · 生產線規畫
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

目前已銷售七百條以上，多家客戶回購二十條以上，
品質服務值得信賴。

- 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

義大利

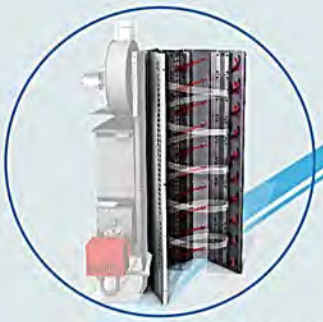
mondial forni just bake it **Techno 2.0**

義大利MF熱風旋轉爐

- 全新DAF雙氣流熱風循環系統設計，達到更好的烘焙效果。
- 採用全新BTT熱風流系統設計（從下往上），產生更好的渦旋效應，提升烤焙品質。
- 視覺化面板設計，可根據溫度設置，面板顏色進行識別變化，能更直觀。
- 採用高性能不銹鋼燃燒室（瓦斯）和新型熱交換器，更節能更高效。
- 烤焙室採台車無軌旋轉裝置設計。
- 全不銹鋼外殼。
- 採用高密度保溫材料，雙層保溫。
- 熱能運作：電力/瓦斯。

新型燃燒室

BTT熱風流（自下而上）



DAF雙氣流熱風循環

可變色觸控面板

型號	烤盤規格	尺寸	熱能消耗	功率	啟動功率	電壓
FSX-4676/G	460x760mm	1670x1270x2510mm	44000Kcal/h	52KW	1.5KW	380V 3P 60HZ
FSX-6080/G	600x800mm	1860x1510x2620mm	64000Kcal/h	75KW	2.5KW	380V 3P 60HZ
FSX-80100/G	800x1000mm	2010x1660x2720mm	72000Kcal/h	84KW	3KW	380V 3P 60HZ

義大利麵糰分割滾圓整型系列

義大利

TEKNO STAMAP

智能型全自動丹麥壓麵機
Industrial Smart Plus 6516

尺寸：3700x1086x1360mm
耗電：220V 三相 1.5KW
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

. 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

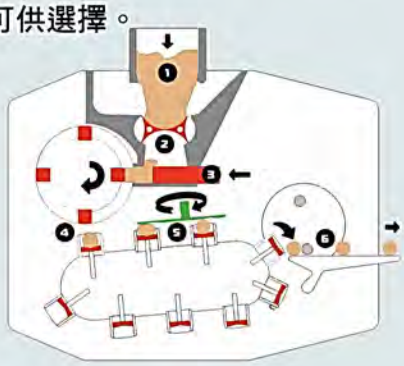
可搭配：
1. 披薩生產線
2. 多層次酥類自動生產線
3. 酥類自動生產線
4. 牛角麵包成型機
5. 多功能牛角、丹麥、起酥成型機

ARTEZEN DOUGH HANDLING

麵糰分割滾圓機
Automatic Bun Divider Rounder

特點：
★ 無壓力式麵糰分割，不傷麵筋，不需分割油的星型分割裝置和雙重滾圓裝置。
★ 可提供更大的分割重量範圍，無需改變氣缸和滾筒。
★ 可程式參數設定，簡單方便，可儲存50組的程序設置。
★ 可快速拆解，清洗簡單便利。
★ 分割範圍共有三種規格可供選擇。

1. 不銹鋼料斗
2. 星型輪分割裝置
3. 低壓活塞
4. 雙重滾圓組件
5. 滾圓圓盤
6. 輸送帶



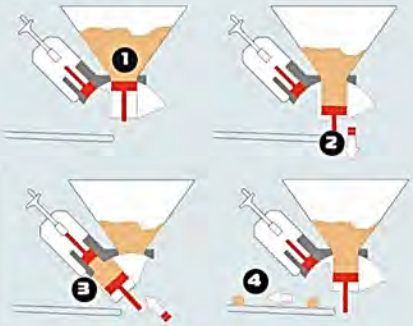
型號	分割範圍	產能	尺寸	重量	電力
Syncro 90	15-90 gr	3500 pcs/hr	2500x780x1940mm	770kg	380V 3P 60HZ 1.2 KW+0.7KW
Syncro 120	30-120 gr	3500 pcs/hr	2500x780x1940mm	770kg	
Syncro 160	60-160 gr	3500 pcs/hr	2500x780x1940mm	770kg	

ARTEZEN DOUGH HANDLING

麵糰分割機
Volumetric Dough Divider

特點：
★ 採用不銹鋼分割組件符合食品安全法規要求。
★ 無需添加分割油。
★ 大容量不銹鋼料斗，80/135/200/280/300kg可供選擇。
★ 可快速拆解，清洗簡單便利。
★ 分割範圍共有四種規格可供選擇。

1. 不銹鋼料斗
2. 真空活塞
3. 迴圈控制活塞
4. 麵糰輸送帶



型號	分割範圍	產能	尺寸	料斗容量	電力
Calybra 0.2	25-230 gr	3000 pcs/hr	2210x1130x1740mm	80kg	380V 3P 60HZ 2.6 KW
Calybra 1.0	50-1000 gr	1500 pcs/hr	2210*1130*1740mm	80kg	
Calybra 1.5	50-1500 gr	1500-3000 pcs/hr	2210*1130*1740mm	80kg	
Calybra 2.5	100-2800 gr	1500-3000 pcs/hr	2210*1130*1740mm	80kg	

工業型麵包生產線配置

土司

漢堡

維也那麵包

- 麵糰混合，適用量產型工廠，生產線製程更能高效率提高產能。
- 採用創新設計配套，配置冷卻系統，製程中可有效控制混合溫度。
- 混合製程中可彈性添加配料，提高產品獨特及可塑性。
- 完整的分割滾圓系統配置，增加產品穩定及一致性。
- 不銹鋼結構系統，整合性規劃，清潔維護簡便，配置符合法令規定。
- 產品線快速整合，減少損耗，提高產品穩定與烤焙品質。

送粉系統

不銹鋼舉缸機
產能：Max 500kg

麵粉料桶+臥式攪拌機
產能：500kg/客製

氣壓式送粉裝置
有效能力：1500kg/小時

送粉/篩粉系統
有效距離：30M

臥式攪拌機
產能：45-135kg/90-225kg

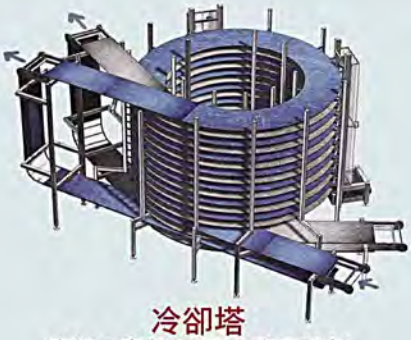
麵糰分割機
產能：50-150g 3600個/小時
150-250g 5400個/小時

麵糰滾圓機
產能：50-280g 8000個/小時

中間醒發箱
產能：500-700個/8-25分/1循環

最終發酵室
產能：客製化/視環境彈性規畫

隧道爐
產能：客製化/整線規劃量身訂製


冷卻塔
產能：客製化/配合產量規劃

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，持續生產中，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

投料更方便，配有夾層保溫，蛋白、蛋黃溫度穩定

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吋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

蛋糕充填機
Cake Batter Depositor

BKC-MK500

尺寸：1530x900x1550mm
耗電：220V 單相 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

小西餅擠花機
Cookie Depositor

BKC-MK502

尺寸：1500x900x1350mm
耗電：220V 單相 0.9KW
產能：每分鐘注料25行(視麵糊種類而定)
充填範圍：烤盤最大寬度400mm
用途：充填小西餅、泡芙、蛋糕、馬卡龍。

萬能充填機(二合一)
2 in 1 Cake & Cookie Depositor

BKC-MK503

尺寸：1530x900x1550mm
耗電：220V 單相 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
Piston Type Batter Depositor

BKC-MK705

尺寸：1560x1060x1400mm
耗電：220V 三相 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
Top Filler

BKT-KS+620

尺寸：410x310x430mm
耗電：220V 單相 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)

巧克力保温鍋/轉盤

尺寸：660x350x240mm
耗電：110V
容量：單槽21L
雙槽9.5Lx2個
保溫鍋轉盤尺寸：直徑370mm
耗電：110V
(適用單槽)

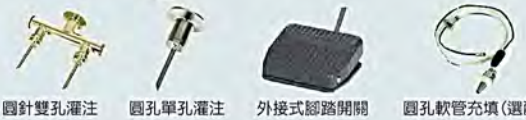
蛋糕充填機
Cake Batter Depositor
BKC-MK500
尺寸：1530x900x1550mm
耗電：220V 單相 1KW
充填範圍：烤盤最大寬度400mm
充填方式：杯狀、圓型烤模、片狀...等

小西餅擠花機
Cookie Depositor
BKC-MK502
尺寸：1500x860x1350mm
耗電：220V 單相 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)
2 in 1 Cake & Cookie Depositor
BKC-MK503
尺寸：1530x900x1550mm
耗電：220V 單相 1KW
產能：蛋糕 300KG/小時
西餅 90KG/小時
充填範圍：烤盤最大寬度400mm

汽缸式充填機
Piston Type Batter Depositor
BKC-MK705
尺寸：1560x1060x1400mm
耗電：220V 三相 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
Top Filler
BKT-JSFM25
尺寸：410x310x430mm
耗電：220V 單相 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)

巧克力保溫鍋/轉盤
尺寸：660x350x240mm
耗電：110V
容量：單槽21L
雙槽9.5Lx2個
保溫鍋轉盤尺寸：直徑370mm
耗電：110V
(適用單槽)

豪華型蛋糕切塊機
Deluxe Cake Cutting

BKC-MK508

尺寸：1321x1332x1403mm
耗電：220V 單相 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
Ultrasonic Cake Cutting

BKC-MK808

尺寸：1450x1090x1790mm
耗電：220V 單相 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，可保有多重層次的樣式。
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. 獨特的產品托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。安全裝置避免了用人工切割食品時可能造成的職業傷害。
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。

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

BKC-YTP8

尺寸：610x880x1320mm
耗電：220V 單相 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)

六列塔皮成型生產線
6 row Tart processing machine

BKC-ZDTP6

尺寸：4300x1500x1380mm
產能：台式蛋塔 6000個/小時
葡式蛋塔 4500個/小時

自動給料系統

OVO TECH

波蘭

蛋品加工製程設備

破碎 粉碎 清洗

- 雞蛋加工的創新技術，符合衛生標準
- 機器部件均由不銹鋼製成
- 仿人工操作，特殊刀具切割能輕易破開雞蛋
- 蛋品分離過程能增加保有蛋液質量

敲蛋機(蛋黃/蛋白分離)

EGG Breakers

適用於烘焙店、餐飲業、蛋品加工廠、養雞廠。

RZ-0

RZ-1

RZ-6

型號	尺寸	電力	產能	
RZ-0	1600x900x1100mm	220V 單相 2KW	1600個/小時	壓縮空氣
RZ-1	1600x900x1100mm	220V 單相 2KW	3200個/小時	
RZ-3	1100x1900x1100mm	220V 單相 0.57KW	9600個/小時	
RZ-6	1500x2000x1100mm	380V 三相 4KW	19200個/小時	壓縮空氣6Bar
RZ-8	1500x2000x1100mm	380V 三相 4KW	25600個/小時	壓縮空氣6Bar

敲蛋機(全蛋)

EGG Centrifuges

使用離心力方式將蛋液/殼分離，提高蛋液回收率。

UDTJ-10

UDTJ-150

UDTJ-420

型號	尺寸/電力	產能
UDTJ-10	550x540x890mm 380V 三相 1.1KW 670x640x930mm	4000個/小時 操作210顆雞蛋，需手動清理在網篩的蛋殼
UDTJ-150	380V 三相 1.1KW 950x800x1100mm	12000個/小時 蛋殼自動排入容器中
UDTJ-420	380V 三相 5.5KW	42000個/小時 蛋殼自動排入容器中

洗蛋機

EGG Washers

連續清洗雞蛋和消毒。

MT1

MB

型號	尺寸/電力	產能
MB	910x640x1390mm 380V 三相 21KW	3600個/小時 清洗、消毒；溫度35℃、消毒85℃
MT1	2970x1000x1550mm 220V/380V 三相 18KW	3200個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃
MT3	2970x1000x1550mm 220V/380V 三相 16/21KW	9600個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃
MT6	3661x2043x1550mm 220V/380V 三相 18KW	19200個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃

OVO TECH

波蘭

蛋品加工製程設備

破碎 粉碎 清洗

- 雞蛋加工的創新技術，符合衛生標準
- 機器部件均由不銹鋼製成
- 仿人工操作，特殊刀具切割能輕易破開雞蛋
- 蛋品分離過程能增加保有蛋液質量

敲蛋機(蛋黃/蛋白分離)

EGG Breakers

適用於烘焙店、餐飲業、蛋品加工廠、養雞廠。

RZ-0

RZ-1

RZ-6

型號	尺寸	電力	產能	壓縮空氣
RZ-0	1600x900x1100mm	220V 單相 2KW	1600個/小時	○
RZ-1	1600x900x1100mm	220V 單相 2KW	3200個/小時	X
RZ-3	1100x1900x1100mm	220V 單相 0.57KW	9600個/小時	X
RZ-6	1500x2000x1100mm	380V 三相 4KW	19200個/小時	○(6Bar)
RZ-8	1500x2000x1100mm	380V 三相 4KW	25600個/小時	○(6Bar)

敲蛋機(全蛋)

EGG Centrifuges

使用離心力方式將蛋液/殼分離，提高蛋液回收率。

UDTJ-10

UDTJ-150

UDTJ-420

型號	尺寸/電力	產能
UDTJ-10	550x540x890mm 380V 三相 1.1KW	4000個/小時 操作210顆雞蛋，需手動清理在網篩的蛋殼
UDTJ-150	670x640x930mm 380V 三相 1.1KW	12000個/小時 蛋殼自動排入容器中
UDTJ-420	950x800x1100mm 380V 三相 5.5KW	42000個/小時 蛋殼自動排入容器中

洗蛋機

EGG Washers

連續清洗雞蛋和消毒。

MB

MT1

型號	尺寸/電力	產能/功能/水溫
MB	910x640x1390mm 380V 三相 21KW	3600個/小時 清洗、消毒；溫度35℃、消毒85℃
MT1	2970x1000x1550mm 220V/380V 三相 18KW	3200個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃
MT3	2970x1000x1550mm 220V/380V 三相 16/21KW	9600個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃
MT6	3661x2043x1550mm 220V/380V 三相 18KW	19200個/小時 清洗、乾燥；溫度40～55℃

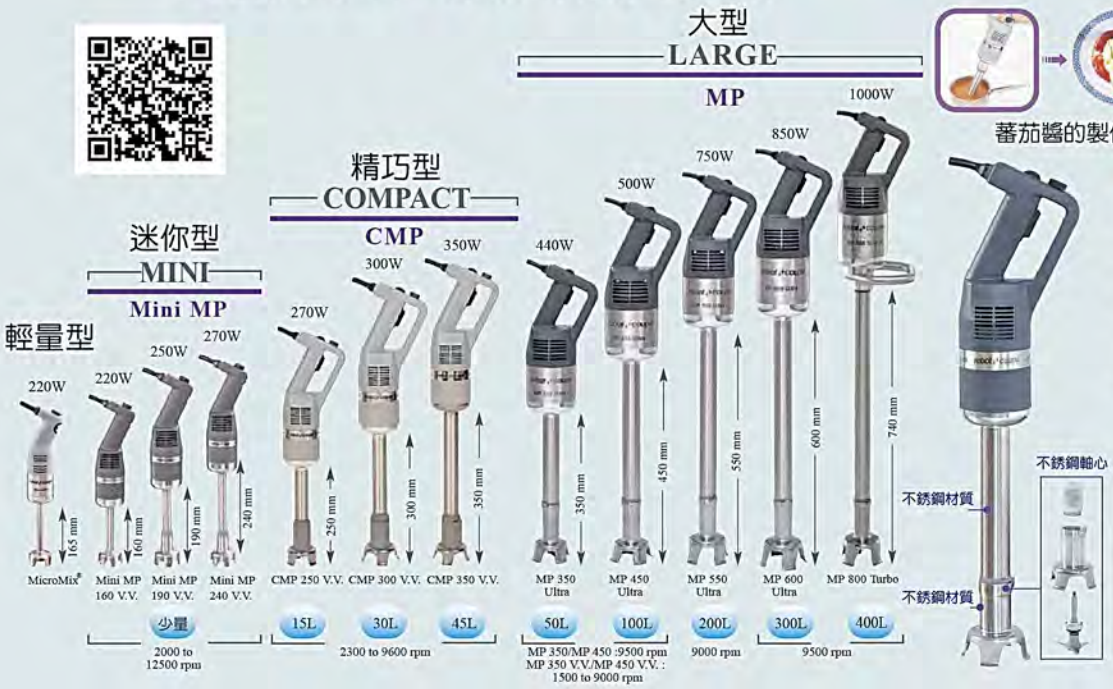
※需進排水系統

robot coupe®

法國

電動均質、粉碎攪拌、烹煮設備

全球知名廠商、專業師傅指定的品牌



蕃茄醬的製作　　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

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

粉碎攪拌機 R401

尺寸：320x304x570mm
耗電：220V 單相 0.7KW
容量：4.5L

蔬果工具組

粉碎攪拌機 R8

尺寸：310x545x585mm
耗電：220V 三相 2.2KW
容量：8L

真空閥裝置

格那修巧克力餡

烹煮調理

混合、切碎、碾碎、攪和、揉捏、乳化均質
適合在冷熱、鹹味或甜味的繁雜調理製作

烹煮調理機 Cook

尺寸：226x338x522mm
耗電：220V 單相 1.8KW
容量：3.7L

立式粉碎攪拌機 R45

尺寸：1400x760x600mm
耗電：220V/380V 三相 10KW
容量：45L
轉速：1500/3000rpm

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

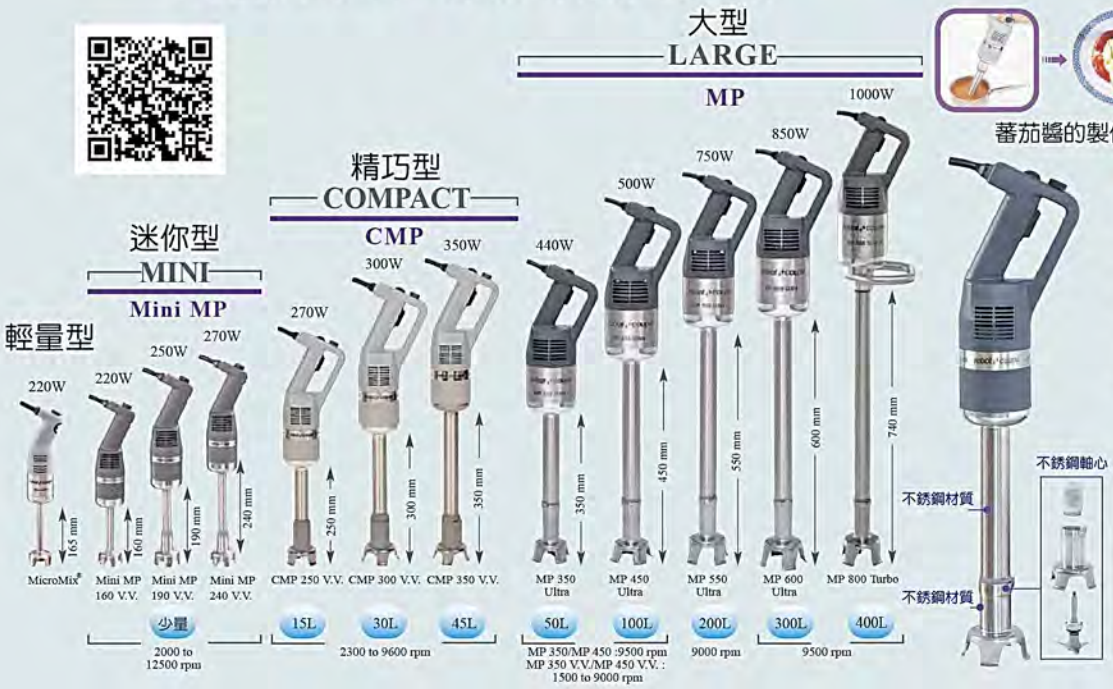
乳化
Emulsifying

robot coupe®

法國

電動均質、粉碎攪拌、烹煮設備

全球知名廠商、專業師傅指定的品牌



蕃茄醬的製作　　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

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

粉碎攪拌機 R401

尺寸：320x304x570mm
耗電：110/220V 單相 0.7KW
容量：4.5L
轉速：1500rpm

蔬果工具組

粉碎攪拌機 R8

尺寸：310x545x585mm
耗電：220/380V 三相 2.2KW
容量：8L
轉速：1500/3000rpm

真空閥裝置

格那修巧克力餡

烹煮調理

混合、切碎、碾碎、攪和、揉捏、乳化均質
適合在冷熱、鹹味或甜味的繁雜調理製作

烹煮調理機 Cook

尺寸：226x338x522mm
耗電：110/220V 單相 1.8KW
容量：3.7L
轉速：4500rpm

立式粉碎攪拌機 R45

尺寸：1400x760x600mm
耗電：220V/380V 三相 10KW
容量：45L
轉速：1500/3000rpm

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

義式冰淇淋生產設備

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

義大利 Elmogel GelatoArt&Technology

殺菌冷卻機

Pasteurizer

TK-HTPIV-30

尺寸：500x900x1100mm
耗電：220V 三相 3.5KW
產能：15～30L/次

不鏽鋼內鍋

洗滌裝置

義大利 Elmogel GelatoArt&Technology

硬化製冰機

Batch Freezer

TK-HTFIV-240

尺寸：500x970x1300mm
耗電：220V 三相 4.6KW
產能：2～4L/次

圓筒汽缸取出口

數位面板

義大利 CUBE MACCHINE PER GELATI

商用冰淇淋機

Ice Cream Machine

Cube 1.5

尺寸：350x350x350mm
耗電：220V 單相 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

桌上型冰淇淋展示櫃

尺寸：671x753x380mm
耗電：110V 0.5KW
工作溫度：-16～-18℃
工作方式：直冷

特點：

1、體積小，投資少，適用場所更靈活。
2、進口壓縮機及製冷配件。
3、雙層中空全鋼化電加熱玻璃。
4、除霧效果更好，耐濕度達到60%。
5、熱氣融霜系統，減少櫃內溫度波動而產生影響。
6、全不銹鋼外殼，鋁材櫃框。
7、玻璃門設計採用緩降式結構，方便、安全。
8、採用LED環保照明系統，美觀、節能。

三個1/3盆｜六個1/6盆｜冰棒

冰淇淋的製造流程

計量、混合｜混合殺菌冷卻 +85℃～+5℃｜熟成、計量、混合 +5℃｜硬化製冰 -8℃｜充填/裝飾冰淇淋、封口 -20℃冷凍保存運輸｜-12℃專櫃銷售

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

義大利

急速冷卻/冷凍設備系列

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	220/380 三相	1400	10
	8x(600x400)	PCM 081 S	790x800x1320h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	2000	24
	12x(600x400)	PCM 121 S	790x700x1800h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	3500	36
	16x(600x400)	PCM 161 S	790x800x1950h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	5250	56

台車式

殺菌裝置

溫度探針

烤盤 尺寸mm	型號	外形尺寸mm	中心溫度°C	電壓V	總功率W
27x(800x600)	C40HD	1840x1650x2350h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	20368
2x54x(800x600)	C82HD	1840x3080x2350h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	39570
3x54x(800x600)	C83HD	1840x4380x2350h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	60420
3x54x(1060x1060)	C83HD-XL	2140x4380x2430h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	60420
4x54x(800x600)	C84HD	1840x5680x2350h	+90 +3 · +90 -18	220/380 三相	82440

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

義大利

急速冷卻/冷凍設備系列

插盤式/工業型台車式

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

數控操作面板

烤盤規格mm		型號	尺寸mm	電力	中心溫度°C	冷卻能力(-25/+45)
600 × 400	5盤	PCM 051	790x700x850h	220/380 三相 1. 4KW	+90 +3 · +90 -18	810W
	8盤	PCM 081	790x800x1320h	220/380 三相 2KW	+90 +3 · +90 -18	1300W
	12盤	PCM 121	790x800x1800h	220/380 三相 3. 5KW	+90 +3 · +90 -18	2850W
	16盤	PCM 161	790x800x1950h	220/380 三相 5. 25KW	+90 +3 · +90 -18	3930W
	24盤	PCM244	1100x1030x1800h	220/380 三相 6. 12KW	+90 +3 · +90 -18	5970W

台車式

殺菌裝置

溫度探針

烤盤規格mm		型號	尺寸mm	電力	中心溫度°C	冷卻能力(-25/+45)
EN1 600 × 400	20盤	HD-P20-1M	1500x1330x2300h	220/380 三相 2. 775KW	+90 +3 · +90 -18	12950W
	20盤	HD-P20-1M2D	1500x1460x2300h	220/380 三相 2. 865KW	+90 +3 · +90 -18	12950W
	2台x20盤	HD-P40-1M	1500x2380x2300h	220/380 三相 5. 4KW	+90 +3 · +90 -18	27550W
	3台x20盤	HD-P60-1M	1500x3280x2300h	220/380 三相 7. 935KW	+90 +3 · +90 -18	38290W
EN2 400 400 600 600	2x20盤	HD-P20-2M	1700x1530x2300h	220/380 三相 2. 775KW	+90 +3 · +90 -18	15070W
	2x20盤	HD-P20-2M2D	1700x1660x2300h	220/380 三相 2. 865KW	+90 +3 · +90 -18	15070W
	2台x2x20盤	HD-P40-2M	1700x2750x2300h	220/380 三相 5. 4KW	+90 +3 · +90 -18	30990W
	3台x2x20盤	HD-P60-2M	1700x3850x2300h	220/380 三相 7. 935KW	+90 +3 · +90 -18	41080W
	4台x2x20盤	HD-P80-2M	1700x4950x2300h	220/380 三相 10. 47KW	+90 +3 · +90 -18	61110W

義大利

多功能煮餡機 RS-40

multifunction robot for food preparations

尺寸：1480x800x1350mm
加熱方式：蒸氣(需自備鍋爐)
電力：220/380V 三相 17KW
容量：40L

用途：土鳳梨酥、杏仁膏、杏仁餡、卡士達醬、內餡、濃縮果醬、鏡面、生巧克力餡、湯類、美奶滋、蕃茄濃湯、燉肉、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、乳化、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，在蒸氣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。

另有20、60、100、150型可供選擇。

RS-20　RS-60　RS-100　RS-150

德國

小型鮮奶油打發機

Desk-Top Whipping Machine

設備配置缺料系統；鮮奶油比重、亮度可依客戶需求調整。

專業型
尺寸：300x440x485mm
耗電：220V 單相 250W
容量：5～6L

門市型S-MS-009
尺寸：200x300x450mm
耗電：220V 單相 250W
產量：80L/小時

工業型S-1B-010
尺寸：260x390x490mm
耗電：220V 單相 250W
產量：140L/小時

義大利

多功能煮餡機 RS-40

multifunction robot for food preparations

尺寸：1600x1100x1600mm
加熱方式：蒸氣(需自備鍋爐)
耗電：220/380V 三相 17KW
容量：40L

用途：土鳳梨酥、杏仁膏、杏仁餡、卡士達醬、內餡、濃縮果醬、鏡面、生巧克力餡、湯類、美奶滋、蕃茄濃湯、燉肉、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、乳化、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，在蒸氣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。

另有20、60、100、150、250型可供選擇。

RS-20 RS-60 RS-100 RS-150 RS-250

德國

小型鮮奶油打發機

Desk-Top Whipping Machine

設備配置缺料系統；鮮奶油比重、亮度可依客戶需求調整。

專業型
尺寸：300x440x485mm
耗電：220V 單相 250W
容量：5～6L

門市型S-MS-009
尺寸：200x300x450mm
耗電：220V 單相 250W
產量：80L/小時

工業型S-1B-010
尺寸：260x390x490mm
耗電：220V 單相 250W
產量：140L/小時

elfcramo

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

Dishwashing Machines With Digital Controls

D45DGT

尺寸：600x620x828mm
耗電：220V 三相 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

Warewashers

LP61ELTBA

尺寸：675x841x1850(2014)mm
耗電：220V 三相 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

Flight Dishwashers

ENR4200

尺寸：4900x950x1780mm
耗電：220V 三相 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

科麥自動化生產設備

為您提供專業烘焙廠規劃及整合生產提升更佳效能

戚風蛋糕生產線

配料→充氣均質打發→模具充填→烤焙→冷卻→切割/脫模→包裝

賜福戚風蛋糕生產線　蛋糕充填機　隧道爐　冷卻　蛋糕切割機　成品/包裝

全蛋蛋糕生產線

配料→充氣均質打發→給杯/噴油→模具充填→烤焙→冷卻→切割/脫模→包裝

全蛋蛋糕生產線　蛋糕充填機　隧道爐　冷卻　蛋糕切割機　成品/包裝

曲奇餅生產線

攪拌→擠出/成型→烤焙→冷卻→包裝

臥式/立式攪拌機　餡料製作/包餡　隧道爐　冷卻　成品/包裝

丹麥起酥生產線

配料→攪拌→包油→成型→冷凍/醒酸→烤焙→冷卻→包裝

臥式/螺旋攪拌機　包油/成型　醒酸　急速冷凍　隧道爐　冷卻　成品/包裝

包餡餐包生產線

攪拌→餡料製作/包餡→排盤→醒酸→烤焙→冷卻→包裝

臥式/螺旋攪拌機　餡料製作/包餡　排盤　醒酸　隧道爐　冷卻　成品/包裝

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

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

上海分部	電話：021-51751788	江西分部	電話：0791-86516106	湖南分部	電話：0731-85532086
南京分部	電話：025-86662063	北京分部	電話：010-62277369	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：027-82813207	青島分部	電話：0532-84960538
厦門分部	電話：0592-5997152	廣州分部	電話：020-38776290	安徽分部	電話：0551-64270865
寧波分部	電話：0574-88215805	蘇州分部	電話：0512-65092599	鄭州辦事處	電話：0371-55319518
南寧分部	電話：0771-3399013	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.
台北總公司
新北市汐止區康寧街169巷27號1樓（大湖科學園區）
電話：02-2695-4158　傳真：02-2695-4168
E-Mail:bkt@bakerskingdom.com

BAKERSKINGDOM　WeChat　BAKERSKINGDOM
www.bakerskingdom.com.tw

2019. 06印製