



H O C H E N G

*YOUR RELIABLE PARTNER
OF BAKERY INDUSTRY*



浩澄餐飲設備有限公司 Ho Cheng Foodservice Equipment Limited

香港九龍土瓜灣旭日街21號聯合報大廈8樓B室

Room 8B, United Daily News Centre, 21 Yuk Yat Street, To Kwa Wan, Kowloon, Hong Kong

BAKERY EQUIPMENT PROVIDER



H O C H E N G

浩澄餐飲設備有限公司經營進口歐洲及日本先進烘焙設備，包括Venus及Seiki等品牌，隨著本地烘焙業迅速發展，浩澄餐飲設備隨之成為一間商用專業及具規模的烘焙設備供應商！當中代理品牌Seiki更是一間有近 30年生產烘焙設備的機械日本公司，有強大的技術支援中心，提供先進優質之產品及服務，成為烘焙及餐飲業信心之設備合作夥伴！！



Ho Cheng Foodservice Equipment Limited specializes in importing advanced baking equipment from Europe and Japan, including brands like Venus and Seiki. With the rapid development of the local baking industry, Ho Cheng Foodservice Equipment Limited has become a professional and large-scale supplier of baking equipment. One of their represented brands, Seiki, is a Japanese company with nearly 30 years of experience in producing baking equipment. They have a strong technical support center and provide advanced and high-quality products and services, making them a trusted equipment partner for the baking and catering industry.



浩澄餐飲設備有限公司は、ヨーロッパおよび日本の先進的なベーキング機器を輸入しており、VenusやSeikiなどのブランドを取り扱っています。地元のベーキング業界の急速な発展に伴い、浩澄餐飲設備はプロフェッショナルで規模の大きいベーキング機器のサプライヤーとなりました。その中でも代理しているSeikiブランドは、30年近くのベーキング機器の製造経験を持つ日本の企業であり、強力な技術サポートセンターを備えています。先進的で高品質な製品とサービスを提供し、ベーキングおよび飲食業界の信頼できる機器パートナーとなっています。



HO CHENG

INDEX

03

MIXER 攪拌機

PLANETARY MIXER 桌上型打蛋器	04
GEAR TYPE MIXER 機械變速打蛋器	05
PLANETARY MIXER 無極變速打蛋器	06
SPIRAL MIXER 螺旋式攪拌機	07

09

DIVIDER & SLICER 分割滾圓機及切片機

DOUGH DIVDER 分割機	10
BREAD SLICER 麵包切片機	11

12

SHEETER & MOULDER 酥皮機及整型機

DOUGH SHEETER 酥皮機	13
DOUGH MOULDER 整型機	14

15

PROOFER 醱酵箱

DOUGH PROOFER 醱酵箱	16
RETARDER PROOFER 凍藏醱酵箱	17
DOUGH RETARDER 台車式醱酵箱	18

20

OVEN 烤爐

COMPANT CONVECTION 迷你吹風轉爐	21
EUROPEAN STYLE DECK OVEN 歐式層爐	23
ROLL-IN ROTARY OVEN 入車式旋轉烤爐	25
ELECTRIC CONVECTION OVEN 固定款電熱風爐	27
MINI ELECTRIC OVEN 迷你電烤爐	29
JAPANESE STYLE ELECTRIC OVEN 日式電烤爐	30
COOKIE DEPOSITOR 擠曲奇機	33





MIXER

攪拌機
ミキサー





PLANETARY MIXER

桌上型打蛋器 卓上卵ミキサー



WSK-7L-DGN

型號 Model		WSK-7L-DGN
容量 Capacity		7L
攪拌速度 Stirring Speed (rpm)		0-320(公轉 revolution) / 0-1050(自轉 rotation)
缸尺寸 Bowl size(mm)	內徑 inner diameter	223
	內深 inner depth	210
尺寸(mm)	寬 width	234
	深 Depth	389
	高 height	400
功率 Power (kw)		0.55
電壓 Voltage (v)		220V
重量 weight (kg)		18
標配 Standard Accessories		缸、蛋球、鉤、牛油槳及安全罩 Bowl, Whip ball, Hook, Beater and Safety Grid



GEAR TYPE MIXER

機械變速打蛋器 機械式可變速卵ミキサー



WSK-10L

WSK-20L / WSK-20L-H

WSK-30L / WSK-40L

WSK-60L

型號 Model		WSK-10L	WSK-20L	WSK-30L	WSK-40L	WSK-60L
容量 Capacity		10L	20L	30L	40L	60L
攪拌速度 Mixing Speed (rpm)		43/150 91/315 150/519	38/127	33/105	66/209 129/406	30/100 48/161 80/268
缸尺寸 Bowl size(mm)	內徑 inner diameter	248	340	370	390	460
	內深 inner depth	235	302	365	386	448
尺寸(mm)	寬 width	450	530	650	650	800
	深 Depth	400	480	620	620	620
	高 height	690	810	1000	1000	1320
功率 Power (kw)		0.375	0.375	0.75	0.75	2.25
電壓 Voltage (v)		220	220 / 380	380	380	380
重量 weight (kg)		74	90	170	170	350
標配 Standard Accessories		缸、蛋球、鉤、牛油槳及安全罩 Bowl, Whip ball, Hook, Beater and Safety Grid				



PLANETARY MIXER

無極變速打蛋器 可變速卵ミキサー



WSK-20L-INV



WSK-40L-INV



WSK-60L-INV

型號 Model		WSK-20L-INV	WSK-40L-INV	WSK-60L-INV
容量 Capacity		20L	40L	60L
攪拌速度 Stirring Speed (rpm)		180-508	125-424	165-450
缸尺寸 Bowl size(mm)	內徑 inner diameter	340	390	460
	內深 inner depth	302	400	448
尺寸(mm)	寬 width	560	740	840
	深 Depth	840	1010	1100
	高 height	950	1400	1500
功率 Power (kw)		1.1	2.2	3
電壓 Voltage (v)		220	220 / 380	380
重量 weight (kg)		125	170	385
標配 Standard Accessories		缸・蛋球・牛油槳及安全罩 Bowl, Whip ball, Beater and Safety Grid		
選配 Optional Accessories		鉤 hook		



SPIRAL MIXER

螺旋式攪拌機 スパイラルミキサー



WSK-3

WSK-25T

WSK-50T

WSK-80T

型號 Model		WSK-3	WSK-25T	WSK-50T	WSK-80T
容量 Capacity(kg)	麵粉 Flour	3.5	12.5	25	50
	麵團 Dough	5	25	50	80
鉤轉速(rpm) Hook Speed	第1速度 First Speed	108	140	135	125
	第2速度 Second Speed	288	280	270	250
缸轉速(rpm) Bowl Speed	第1速度 First Speed	10	12.8	17.8	17.2
	第2速度 Second Speed	25	25.5	17.8	17.2
缸尺寸 Bowl Size(mm)	內徑 Inner Diameter	260	442	546	672
	內深 Inner Depth	175	298	350	389
	寬 Width	490	480	590	765
尺寸 Size(mm)	深 Depth	540	832	965	1280
	高 Height	530	1050	1250	1330
功率 Power (kw)	攪拌鉤 Mixing Hook	1.1	2.2	3	4.5
	攪拌缸 Mixing Bowl	1.1	/	0.375	0.75
電壓 Voltage (v)		220	220/380	380	380
重量 Weight (kg)		43	130	300	425



SPIRAL MIXER

螺旋式攪拌機 スパイラルミキサー



WSK-120T (自動翻缸)



WSK-200A (自動升降)



型號 Model		WSK-120T	WSK-200A
容量 Capacity(kg)	麵粉 Flour	75	125
	麵團 Dough	120	200
鉤轉速(rpm) Hook Speed	第1速度 First Speed	110	105
	第2速度 Second Speed	220	210
缸轉速(rpm) Bowl Speed	第1速度 First Speed	13	11
	第2速度 Second Speed	13	/
缸尺寸 Bowl Size(mm)	內徑 Inner Diameter	769	904
	內深 Inner Depth	454	496
	寬 Width	1600	1890
尺寸 Size(mm)	深 Depth	1550	1120
	高 Height	1620	1490
功率 Power (kw)	攪拌鉤 Mixing Hook	9	12
	攪拌缸 Mixing Bowl	0.55	1.5
電壓 Voltage (v)		380	380
重量 weight (kg)		640	1350



DIVIDER&SLICER

分割滾圓機及切包機
ディバイダーラウンダー
パンスライサー





DOUGH DIVIDER

分割機 デイバイダーラウンダー



WSK-D-16/20
Hydraulic
Dough Divider



WSK-636
Electric
Dough Divider



WSK-330
Semi-automatic
Divider Rounder



WSK-330A
Automatic
Divider Rounder

型號 Model		WSK-636	WSK-D-16	WSK-D-20	WSK-330	WSK-330A
分割麵團數量 Divided Dough Quantity		36 	16 	20 	30 	30 
分割麵團範圍(g) Divided Dough Range(g)		30-100	125-1000	100-800	30-100	30-100
尺寸 Size(mm)	寬 Width	520	620		650	800
	深 Depth	420	810		710	600
	高 Height	1220	1100		2050	1600
功率 Power (kw)		0.18	1.5		0.75	1.1
電壓 Voltage (v)		220/380	380		380	380
重量 Weight (kg)		180	350		340	560
標配 Standard Accessories		2個分割盤 2 divider trays	4個清潔用支撐管 4 support tubes for cleaning		3個塑膠盤 3 plastic trays	3個塑膠盤 3 plastic trays



BREAD SLICER

麵包切片機 パンスライサー



WSK-31
Bread Slicer



WSK-202
Bread Slicer (Piece by piece)



WSK-52B
European Bread Slicer

型號 Model		WSK-31	WSK-202	WSK-52B
切片厚度 Sliced bread thickness		標準厚度12mm, 其他厚度 (10-48mm), 可定製化 Standard thickness 12mm, other thicknesses (10-48mm) Customizable	5-55mm	標準厚度12mm, 可選配(9/10/11/13/15/16)mm Standard thickness 12mm, Optional (9/10/11/13/ 15/16)mm
面包最大尺寸 Maximum bread size(mm)	寬 Width	370	195	440
	高 Height	130	120	160
尺寸 Size(mm)	寬 Width	556	560	650
	深 Depth	720	450	730
	高 Height	720	340	1210
刀片直徑 Blade diameter		-	195	-
功率 Power (kw)		0.18	0.23	0.55
電壓 Voltage (v)		220	220	220/380
重量 Weight (kg)		70	17.5	180



SHEETER&MOULDER

酥皮機及整型機
リバースシーター
成形機



DOUGH SHEETER

酥皮機 リバースシーター



WSK-520E/630E



WSK-450B/520B



WSK-630A

型號 Model		WSK-450B	WSK- 520B	WSK- 520E	WSK- 630E	WSK- 630A
類型 Type		桌上型 Desktop	桌上型 Desktop	落地型 Floor stand	落地型 Floor stand	全自動 Automatic
工作寬度 Working Width(mm)		400	480	500	585	585
輸送台長度 Conveyor Table Length(mm)		850	1000	1000	1400	1400
滾筒間距 Roller Spacing(mm)		1-35	1-35	1-50	1-50	1-50
尺寸 Size(mm) (工作檯打開狀態 Conveyor Opened)	寬 Width	1770	2080	2540	3480	3480
	深 Depth	820	880	950	1040	1040
	高 Height	620	620	1270	1270	1270
尺寸 Size(mm) (工作檯折疊狀態 Conveyor Closed)	寬 Width	750	750	1750	2048	2048
	深 Depth	820	880	950	1040	1040
	高 Height	710	840	1750	2000	2000
功率 Power (kw)		0.56	0.56	0.75	0.75	0.75
電壓 Voltage (v)		220/380	220/380	220/380	380	380
重量 Weight (kg)		117	125	232	260	300



DOUGH MOULDER

整型機 成形機



WSK-280



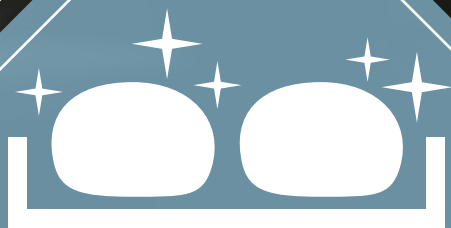
WSK-307



WSK-380

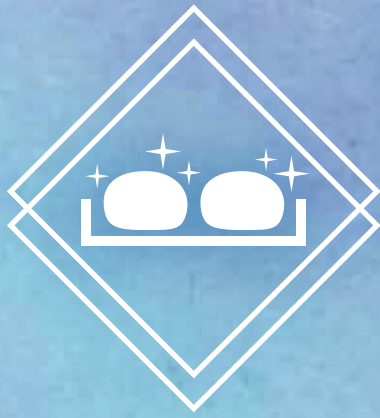


型號 Model		WSK-280	WSK-307	WSK-380
產能(件/小時) Capacity(pieces/hour)		1800	2000	2500
麵團範圍 dough range(g)		30-350	30-600	50-900
整形寬度 Molding width(mm)		280	380	/
滾筒間距調整寬度 Roller spacing adjust width(mm)		0.3-17	0.3-17	/
尺寸 Size(mm)	寬 width	530	680	1050
	深 Depth	1000	1680	690
	高 height	1060	1135	1670
功率 Power (kw)		0.37	0.75	0.375
電壓 Voltage (v)		220/380	380	380
重量 weight (kg)		145	210	285



PROOFER

醱酵箱
発酵器



DOUGH PROOFER

發酵箱 プルーフアー



MTH

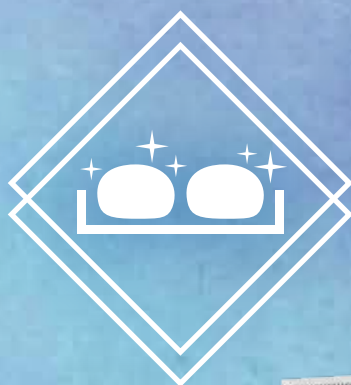


CCTH



FEH-16/32

型號 Model		MTH	CCTH	FEH-16	FEH-32
烤盤數量 Number of Tray		7	14	16	32
烤盤尺寸 Tray Size (mm)		400*600	400*600	400*600	400*600
烤盤數量 Number of Trays		7	7	16	16
烤盤間距 Trays (mm)		90	90	90	90
烤盤放置方式 Placement					
尺寸 Size (mm)	寬 Width	730	780	554	750
	深 Depth	800	1160	800	1000
	高 Height	845	800	1820	1820
門 Door		單門 Single door	單門 Single door	雙門 Double door	雙門 Double door
功率 Power (kw)		0.9	0.9	1.5	2.3
電壓 Voltage (v)		220	220	220	220
重量 Weight (kg)		80	80	200	300
控制模式 Control Panol		電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control
外表面板材 Exterior Material		SUS430	SUS430	SUS430	SUS430
加濕方式 Humidification		噴水 Squirt	噴水 Squirt	噴水 Squirt	噴水 Squirt



RETARDER PROOFER

凍藏醱酵箱 リターダー



FED-12B



FED-1-18B

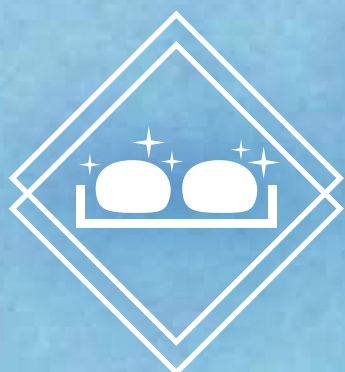


FED-1-36B



FED-2-36B

型號 Model		FED-12B	FED-1-18B	FED-1-36B	FED-2-36B
烤盤數量 Number of Trays		12	18	36	36
烤盤尺寸 Tray size (mm)		400*600	400*600	400*600	400*600
烤盤架數量 Number of Trays		12	18	18	18
烤盤放置方式 Tray placement					
尺寸 Size (mm)	寬 Width	780	600	800	800
	深 Depth	1165	1000	1215	1215
	高 Height	1035	2060	2060	2060
門 Door		單門 Single door	單門 Single door	單門 Single door	雙門 Double door
功率 Power (kw)		1.8	1.8	2.5	2.5
電壓 Voltage (v)		220	220	220	220
重量 Weight (kg)		180	220	230	280
控制模式 Control Panel		電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control
外表面板材 Exterior Material		SUS430	SUS430	SUS430	SUS430
加濕方式 Humidification		煮水及可選裝噴霧式 Boil water, optional spray type			
備註 Remark		可選配透明窗和玻璃門 Optional see-through windows and glass doors			



DOUGH RETARDER

台車式醱酵箱 リターダー



FED-1R/2R



FED-4R

型號 Model		FED-1R	FED-2R	FED-4R
台車數量 Number of Trolley		1	2	4
烤盤尺寸 Tray size (mm)		400*600	400*600	400*600
台車尺寸 Trolley size (mm) (台車需另外購買)		675*810*1800	675*810*1800	675*810*1800
烤盤放置方式 Tray placement				
尺寸 Size (mm)	寬 Width	1215	820	1400
	深 Depth	1070	1165	1000
	高 Height	2130	2130	2130
門 Door		單門 Single door	單門 Single door	雙門 Double door
壓縮機功率 Compressor power(kw)		1.125	1.75	1.75
熱交換器功率 Heat exchanger power(kw)		1.3	4	4
電壓 Voltage (v)		380	380	380
重量 Weight (kg)		200	250	250
外表面板材 Exterior material		SUS430	SUS430	SUS430
加濕方式 Humidification		煮水 Boil water	煮水 Boil water	煮水 Boil water
控制模式 Control Panel		電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control	電腦板 Digital Control
備注 Remark		可根據客戶需求訂製 Product customization by customer needs		



OVEN

烤 爐
オーブン





OVEN REFERENCE



COMPACT CONVECTION RACK OVEN

迷你吹風轉爐 コンベクションオーブン



YR-1005



YR-1010

型號 Model		YR-1005	YR-1010
尺寸 Size (mm)	寬 Width	920	920
	深 Depth	1280	1280
	高 Height	860	1740
烤盤數量 Number of Trays		5# (400mm*600mm)	10 # (400mm*600mm)
烤盤架層間距 Tray Distance (mm)		90mm	90mm
電壓 Voltage (v)		380V (3P + N + PE)	380V (3P + N+ PE)
功率 Power (kw)		9.5	16
溫度 Temperature		0-300°C	0-300°
重量 Weight (kg)		225	320
進水壓力 Water Inlet Pressure		200-400Kpa	200-400Kpa
進水管 Water Inlet Hose		1/2" (4分管 Four-way Splitter)	1/2" (4分管 Four-way Splitter)

均勻烘烤 Bake Evenly

- 烤盤旋轉，風扇正反轉，對流風，確保烘焙效果均勻。
- 不必開門倒盤，避免溫度驟降，對烘焙品質提昇明顯。
- 每組程序5段烘焙，膨脹更充足，可實現自動蒸氣。
- The baking pan rotates, the fan operates in both forward and reverse modes, and the convection air ensures uniformly baked results.
- There's no need to open the door and flip the pan, preventing abrupt temperature drops and significantly enhancing the quality of baking.
- Each program consists of 5 stages of baking, resulting in more substantial expansion and enabling automatic steaming.

節能省電 Energy Saving

- 雙層熱反射玻璃門，內箱全焊接，減少熱量流失。
- 8cm+保溫層減少熱量散失，內置大理石蓄熱充足。
- PID侵犯溫控，節能程序加持，ECO時間可設定。
- Equipped with a double-layer heat-reflective glass door, the inner box is fully welded to minimize heat loss.
- Featuring an 8cm+ insulation layer that effectively reduces heat dissipation, with ample heat storage provided by the built-in marble.
- Utilizing PID intrusion temperature control and benefiting from an energy-saving program, the ECO time can be customized for added efficiency.

操作簡單 Easy to Use

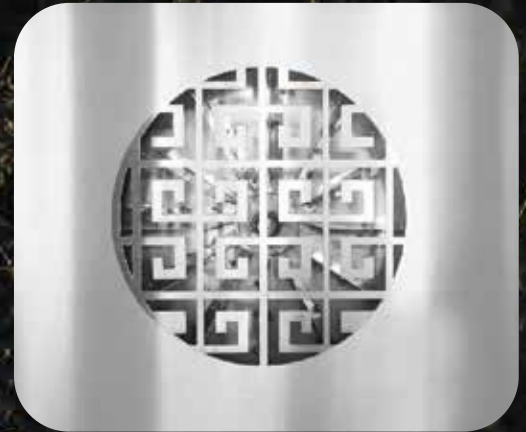
- 60組五段快速烘焙程序。
- 16組程式快速記憶。
- 旋轉架可感應，方便清潔。
- Features 60 sets of five-stage rapid baking programs.
- Includes 16 sets of programs for quick and easy memory recall.
- The rotating stand is sensor-equipped, making it convenient for cleaning.

安全可靠 Safe and Reliable

- 旋轉結構具備支架功能，安全無憂。
- 採用加厚不鏽鋼，電器件ABB等進口配置。
- 電動電線，可自動洩壓，12V射燈色彩靚麗。
- The rotating structure is equipped with a bracket function, ensuring safety and peace of mind.
- Utilizes thickened stainless steel and imported configurations such as ABB electrical components.
- The electric wire includes automatic pressure relief and a vibrant 12V spotlight for beautiful colors.

品質提升 Quality Improvement

- 選配四檔風速。
- 客製化雷射商標
- 可選液晶面板，專業團隊設計外觀。
- Optional four-speed wind settings.
- Customizable laser logo.
- Choose the LCD panel option for a professionally designed appearance by our expert team.



獨特出風口設計
Special vent design



可拆式內爐架
Detachable tray rack



四檔風速面板
Four-speed wind speed panel



EUROPEAN STYLE DECK OVEN

歐式層爐 ヨーロピアンデッキオーブン



YR-923



YR-943

型號 Model		YA-923	YA-933	YA-943
寬 Width		1155	1555	1555
尺寸 Size (mm)	深 Depth	1095	1095	1400
高 Height		1740	1740	1740
烤盤放置方式 Tray placement				
烤盤數量 Number of Trays		3層, 每層2盤 3 layers 6 trays	3層, 每層3盤 3 layers 9 trays	3層, 每層4盤 3 layers 12 trays
內高度 Inner Height (mm)		210	210	210
電壓 Voltage (v)		380V	380V	380V
功率 Power (kw)		11	16.5	20
溫度 Temperature		0-300°C	0-300°C	0-300°C
重量 Weight (kg)		450	600	750
標配 Standard		蒸汽裝置及石板 Steam device and Stone Plate		

性能優點 Performance and Advantages

- 每層10組加熱管按需分佈，上下獨立溫控，確保烘焙溫度均勻。
- 泰盛高階控制器，定時開關機，60組烘焙參數儲存，8組快速鍵。
- LOW-E玻璃視窗，進口電器件，加厚不鏽鋼。
- 單層可拆卸，加熱管單根可換。
- 聲音閃燈雙提示，警示時間可設定。
- 10cm保溫棉，內箱全焊接，避免熱量流失。
- 節能模式加持，ECO時間可設定。獨立式蒸氣組。
- 微電腦控溫，PID調節，智慧數顯，精確控制每一度溫差。
- Each layer features 10 sets of heating tubes distributed as needed, with independent temperature control for the upper and lower parts to ensure uniform baking temperatures.
- Equipped with a high-end controller from Tai Sheng, featuring timed power on/off, storage for 60 baking parameters, and 8 quick-access keys.
- Utilizes LOW-E glass windows, imported electrical components, and thickened stainless steel for durability.
- The single layer is detachable, and individual heating tubes are replaceable.
- Offers dual prompts through sound and flashing lights, with customizable alert times.
- Includes 10cm of insulation cotton, with a fully welded inner box to prevent heat loss.
- Energy-saving mode with customizable ECO time. Standalone steam unit.
- Microcomputer temperature control, PID adjustment, intelligent digital display, ensuring precise control of every degree of temperature difference.





ROLL-IN ROTARY OVEN

入車式旋轉烤爐 ロータリーオーブン

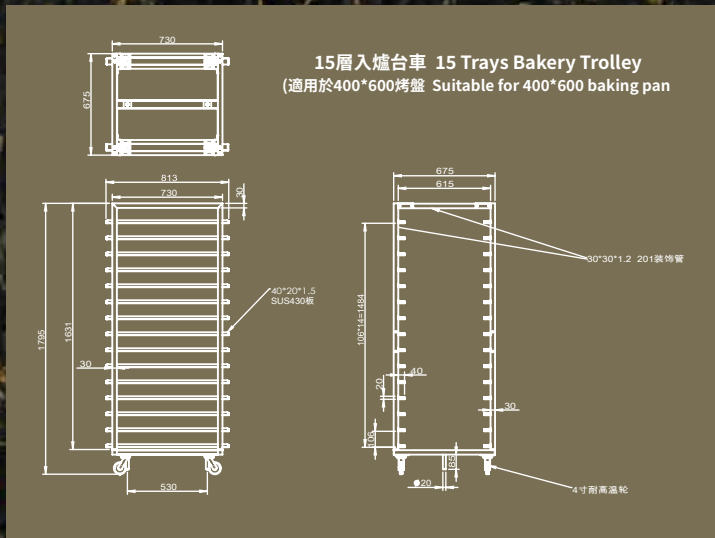


YS-S2



**15層入爐台車
15 Trays Bakery Trolley**

型號 Model	YS-S2 E / G
尺寸 Size (mm)	寬 Width 1620 深 Depth 1850 高 Height 2550
台車數量 Number of Trolley	1
烤盤數量 Number of Trays	20-30 trays
電壓 Voltage (v)	380V
功率 Power (kw)	電 Electricity 47 kW 煤氣 Gas 3kW
溫度 Temperature	0-300°C
重量 Weight (kg)	1060



性能優點 Performance and Advantages

- 斜吹出風口, 風速柔和, 產品在烘焙過程中散發的水分相對要少, 產品膨脹相對大。
- 內箱全焊接, 10cm+保溫棉, 減少熱量流失。
- 正面採用雙層、爐門採用三層設計, 隔熱防燙
- 熱交換器採用最新的逆流式設計, 自有專利技術, 熱交換能力佳。
- 升溫速度快(17分鐘左右), 廢氣排放溫度低, 具有很好的節能效果。
- PID運算溫度控制, 節能程式加持, ECO時間可設定。
- 60組五段烘焙程序, 16程序組快速記憶。每組程序5段烘焙, 可實現自動蒸氣。
- 模組式設計, 整體結構緊湊, 佔地空間小。
- 蒸氣量大(200°C最多每次可以完全蒸發4.5-5.5公斤的水平)。
- 雙電氣系統, 電器件ABB等進口配置。
- 聲音燈光雙提示, 多台並排使用提示更明了。
- 可選液晶面板。
- 電器件封閉處理防蟲防鼠。
- Diagonally blows out the wind, with a gentle wind speed. The product releases relatively less moisture during the baking process, resulting in a larger product expansion.
- The inner box is fully welded with 10cm+ insulation cotton to reduce heat loss.
- The front adopts a double-layer design, and the furnace door is designed with three layers for insulation and burn prevention.
- The heat exchanger adopts the latest counterflow design with proprietary patented technology, providing excellent heat exchange capability.
- Fast heating speed (around 17 minutes), low exhaust emission temperature, and excellent energy-saving effects.
- PID operation temperature control with energy-saving program support; ECO time can be set.
- 60 sets of five-stage baking programs, with 16 program groups for quick memory. Each program consists of 5 stages of baking and can achieve automatic steam.
- Modular design, compact overall structure, and small footprint.
- Large steam capacity (up to 4.5-5.5 kilograms of water can be completely evaporated at 200°C each time).
- Dual electrical system with imported components such as ABB.
- Dual prompts with sound and light, providing clearer indications when used in multiple units side by side.
- Optional LCD panel.
- Sealed treatment of electrical components to prevent insects and rodents.



ELECTRIC CONVECTION OVEN

固定款電熱風爐 電気式コンベクションオーブン



WSK-705E
5盤電吹風爐
5 Trays Electric
Convection Oven



WSK-710E
10盤電吹風爐
10 Trays Electric
Convection Oven



WSK-705E+CCTH
10盤電吹風爐
10 Trays Electric
Convection Oven



WSK-705E+SK
5電吹風爐 + 單盤烤爐 + 14盤爐架
5 Trays Electric
Convection Oven with Stand

型號 Model		WSK-705E	WSK-710E
烤盤數量 Number of Trays		5	10
烤盤尺寸 Size of Trays		400*600	400*600
烤盤架層間距 Tray distance (mm)		90	90
尺寸 Size (mm)	寬 Width	780	780
	深 Depth	1253	1253
	高 Height	690	1710
功率 Power (kw)		9.8	19.5
電壓 Voltage (v)		380 / 220	380
重量 Weight (kg)		149	270
內腔板材 Interior Material		不銹鋼 Stainless steel	
外表面板材 Exterior Material		不銹鋼 Stainless steel	



ELECTRIC CONVECTION OVEN

固定款電熱風爐 電気式コンベクションオーブン



WSK-705E+R1
5盤電吹風爐 + 方管爐架
5 Trays Electric
Convection Oven with Stand



WSK-705E+901+CCTH
5電吹風爐 + 單盤烤爐 + 14盤醃酵櫃
5 Trays Electric Convection Oven
+ Deck Oven + Prover



WSK-705E+901+SK
5電吹風爐 + 單盤烤爐 + 14盤爐架
5 Trays Electric
Convection Oven with Stand



WSK-705E+FED-12B
5盤電吹風爐 + 12盤凍藏醃酵櫃
5 Trays Electric Convection Oven
with Prover



WSK-705E*2+R1
2台5盤電吹風爐 + 方管爐架
5 Trays Electric Convection
Oven x 2 with Stand



WSK-705E+901+FED-12B
5電吹風爐 + 單盤烤爐 + 12盤凍藏醃酵櫃
5 Trays Electric Convection Oven
+ Deck Oven + Retarder Prover



MINI ELECTRIC OVEN

迷你電烤爐 小型電気オーブン



WSK-901
普通款1層1盤小烤爐
(不能加蒸汽裝置)
Standard Mini Deck Oven



WEE
高級款1層1盤疊加
Advance Mini
Deck Oven



WEE*2
2台高級款1層1盤疊加
Advance Mini Deck
Oven x 2



WEE*2+MTH
2台高級款1層1盤 + 7盤醱酵櫃
Advance Mini Deck Oven
x 2 with Prover



WEE+MK
高級款1層1盤 + 爐架
Advance Mini Deck
Oven with Stand



WEE+MTH
高級款1層1盤 + 7盤醱酵櫃
Advance Mini Deck Oven
with Prover

型號 Model		WSK-901	WEE	MTH
烤盤數量 Number of Trays		1	1	7
烤盤尺寸 Size of Trays (mm)		400*600	400*600	400*600
烤盤放置方式 Tray Placement				
外表面尺寸 Exterior Size (mm)	寬 Width	780	730	730
	深 Depth	1000	880	800
	高 Height	360	530	845
內腔尺寸 Interior Size (mm)	寬 Width	420	430	-
	深 Depth	620	660	-
	高 Height	200	200	-
每層功率 Power per Deck (kw)		2.8	2.8	0.9
電壓 Voltage (v)		220	220	220
重量 Weight (kg)		60	70	80
溫度 Temperature		300°C	300°C	300°C
外表面板材 Exterior material		SUS430HL	SUS430HL	SUS430
備註 Remarks		WEE烤爐標配蒸汽裝置、可選配石板 (每層計算) WEE equipped steam device as standard, Stone plate can be added separately		



JAPANESE STYLE ELECTRIC OVEN

日式電烤爐 和風電気オーブン



JE21T-R

1層2盤電烤箱
2 Trays Electric Oven



JE21T-R

1層2盤電烤箱 + 爐架
2 Trays Electric Oven
with Stand



JE21T-R

2層4盤電烤箱 + 爐架
2 Trays Electric Oven x 2
with Stand

型號 Model		JE21T-R	JE21T-R+R	JE22T-R	JE22T-R+R
層數 Number of Layers		1	1	2	2
烤盤數量 Number of Trays		2	2	4	4
烤盤尺寸 Size of Tray (mm)		400*600	400*600	400*600	400*600
烤盤放置方式 Tray placement					
外表面尺寸 Exterior Size (mm)	寬 Width	1350	1350	1350	1350
	深 Depth	960	960	960	960
	高 Height	560	1320	1400	1640
內腔尺寸 Interior Size (mm)	寬 Width	850	850	850	850
	深 Depth	635	635	635	635
	高 Height	230	230	230	230
每層功率 Power per layer (kw)		5	5	10	10
電壓 Voltage (v)		220/380	220/380	380	380
重量 Weight (kg)		200	260	390	450
溫度 Temperature		300°C	300°C	300°C	300°C
外表面板材 Exterior material		SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL
可選配 Optional		蒸汽 Steam, 石板 Stone plate			



JAPANESE STYLE ELECTRIC OVEN

日式電烤爐 和風電気オーブン



JE23T-R

3層6盤電烤箱
2 Trays Electric Oven x3
with Stand



JE32T-R

2層6盤電烤箱
3 Trays Electric Oven x 2
with Stand

型號 Model		JE23T-R	JE32T-R	JE33T-R	JE42T-R
層數 Number of layers		3	2	3	2
烤盤數量 Number of Trays		6	6	9	8
烤盤尺寸 Size of Tray (mm)		400*600	400*600	400*600	400*600
烤盤放置方式 Tray Placement					
外表面尺寸 Exterior Size (mm)	寬 Width	1350	1720	1720	1350
	深 Depth	960	960	960	1570
	高 Height	1720	1400	1720	1400
內腔尺寸 Interior Size (mm)	寬 Width	850	1220	1220	850
	深 Depth	635	635	635	1235
	高 Height	230	230	230	230
總功率 Power per (kw)		15	12	18	14
電壓 Voltage (v)		380	380	380	380
重量 Weight (kg)		650	600	900	670
溫度 Temperature		300°C	300°C	300°C	300°C
外表面板材 Exterior material		SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL
可選配 Optional		蒸汽 Steam、石板 Stone plate			



JAPANESE STYLE ELECTRIC OVEN

日式電烤爐 和風電気オーブン



JE44YW-R

4層4盤電烤箱
4 Trays Electric Oven x4
with Stand



JE22T-NH-R

2層2盤電烤箱
2 Trays Electric Oven x3
with Stand

型號 Model		JE43T-R	JE42YW-R	JE43YW-R	JE63YW-R
層數 Number of layers		3	2	3	3
烤盤數量 Number of Trays		12	8	12	18
烤盤尺寸 Size of Tray (mm)		400*600	400*600	400*600	400*600
烤盤放置方式 Tray Placement					
外表面尺寸 Exterior Size (mm)	寬 Width	1350	1720	1720	1720
	深 Depth	1570	1240	1240	1570
	高 Height	1720	1720	1720	1720
內腔尺寸 Interior Size (mm)	寬 Width	850	1220	1220	1220
	深 Depth	1235	905	905	1235
	高 Height	200	200	200	200
總功率 Power per (kw)		21	14	21	27
電壓 Voltage (v)		380	380	380	380
重量 Weight (kg)		950	710	1100	1550
溫度 Temperature		300°C	300°C	300°C	300°C
外表面板材 Exterior material		SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL	SUS430HL
可選配 Optional		蒸汽 Steam, 石板 Stone plate			



COOKIE AND CAKE FORMING MACHINES

蛋糕曲奇一體機 ケーキとクッキー製造機



SCD-400DF2

型號 Model		蛋糕曲奇一體機 SCD-400DF2	曲奇擠型機 SCD-400F2
工作寬度 Working Width (mm)		400	400
烤盤尺寸 Size of Tray (mm)		400*600	400*600
漏斗容量 Hopper capacity		Cake batter 40L, Cookie dough 25L	
尺寸 Size (mm)	寬 Width	1530	1530
	深 Depth	930	930
	高 Height	1400	1400
功率 Power (kw)		2	2
氣壓 Air Pressure (客戶自備 provided by customer)		> 5kgf/cm ²	> 5kgf/cm ²
備註 Note		隨機標配兩套蛋糕出料口+一組曲奇花嘴(6個) Randomly comes standard two set of cake nozzles and a set of cookie nozzles (6 pieces)	隨機標配一組曲奇花嘴(6個) Randomly comes standard a set of cookie nozzles (6 pieces)

產能 Production Capacity

以下曲奇配方為參考 The following cookie recipe is for reference:

糖粉 Lcing sugar	1125g
奶油 Butter	1500g
全蛋 Eggs	750g
奶粉 Milk powder	75g
鹽 Salt	17.5g
中筋粉 All-purpose flour	2600g

1. 設定擠出量40，實際曲奇重量4g，一盤曲奇數54個，產能為12150個/小時
 2. 設定擠出量90，實際曲奇重量10g，一盤曲奇數48個，產能為8640個/小時
 3. 設定擠出量180，實際曲奇重量20g，一盤曲奇數48個，產能為7200個/小時
1. With the extrusion setting at 40, the actual cookie weight is 4g, with 54 cookies per tray, resulting in a production capacity of 12,150 cookies per hour.
 2. With the extrusion setting at 90, the actual cookie weight is 10g, with 48 cookies per tray, resulting in a production capacity of 8,640 cookies per hour.
 3. With the extrusion setting at 180, the actual cookie weight is 20g, with 48 cookies per tray, resulting in a production capacity of 7,200 cookies per hour.

曲奇擠型擠花嘴(一) Cookie Shaping Nozzle (Type 1)



曲奇擠型擠花嘴(二) Cookie Shaping Nozzle (Type 2)



螺帽 Nut

搭配曲奇擠型擠花嘴(二)
For cookie shaping nozzle (Type 2)