



让烘焙更简单
makes baking simple

 **Angel安琪** | 安琪烘焙装备
Angel Yeast Baking Equipment

产品
手册



关注安琪烘焙装备

安琪酵母（上海）有限公司
Angel Yeast (Shanghai) Co.,Ltd.

地址：上海市浦东新区申江路2885号金领之都B区11号楼

电话/传真：021-33551808

邮编：200120

手机：+86-15800795980

+86-13545742638

网址：www.phonbake.com

邮箱：tongqs@angelyeast.com



 **Angel安琪** | 安琪烘焙装备

COMPANY PROFILE

公司简介

我们为您提供优质的
进口烘焙配套设备及服务



让烘焙更简单 makes baking simple

我们坚持为您提供以下服务：

- 咨询和设计规划
[烘焙和面食食品工厂、面包（西饼）店加工厨房和吧台、烘焙培训研发中心、酒店西厨房、饮品吧台]
- 设备的选型、集成、采购和供应
- 设备安装、调试、培训和交付
- 售后服务和应用技术支持
- 定制化解决方案

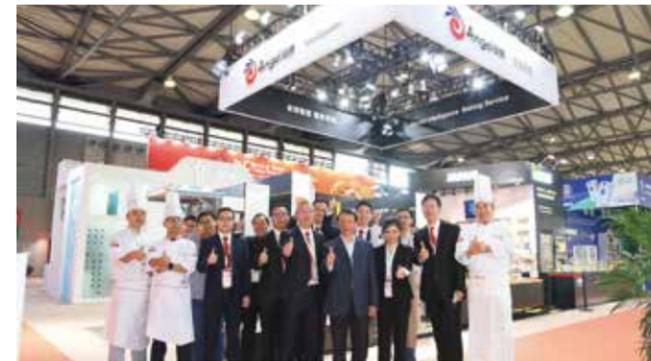
SERVICE TENET

服务宗旨

把简单交给客户，把复杂留给自己

安琪酵母（上海）有限公司是安琪酵母股份有限公司的全资子公司，成立于2014年，注册地在上海自由贸易试验区。安琪上海公司是烘焙装备的经营平台，公司专注于烘焙与中华面食、商用厨房等领域食品装备的代理销售、安装交付和服务，也提供店面高品质咖啡模块化的解决方案。

烘焙设备进口与配套服务



烘焙装备解决方案服务商



公司精选和引进欧美领先的食物加工装备、应用技术等智慧成果。并与众多领先的烘焙食品装备制造厂商建立了紧密合作。通过覆盖全国的销售服务网络和专业团队，并与合作伙伴一道为您提供高附加值的服务，让您的收益最大化。

我们坚持为您提供规划至投产全流程的咨询、设计、供应、工程安装、调试、交付与操作培训、服务和支撑、工艺优化、应用产品开发解决方案等综合服务。

我们注重安全、节能、环保、高效产出和低成本运行，只为让您从良好的合作中收益最大化。

设备目录

device catalog

核心合作品牌

Core cooperative brand

多功能搅拌机	02
和面机及配套设备	06
面团分块滚圆机	12
全自动面团分割滚圆及生产线	13
开酥机	15
面带式生产线	16
面糊输送、充填、成型、涂抹设备	19
制冷与发酵设备	23
急速冷冻设备	26
烤炉系列	29
周边配套设备	45
咖啡与饮品模块	50
售后服务与技术支持	51

MIWE

FRITSCH

KOMA
cooling & conditioning

DIOSNA
LINXIS GROUP

UNIFILLER
LINXIS GROUP

MERAND
Dough processing expert

FERNETO
we speak bakish

KONIG

DAUB

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

delta

schärf



多功能搅拌机



打发与搅拌

空气充入更快更细腻均匀
提高产品品质和生产效率



FERNETO 行星式搅拌机

- 符合人体工程学设计, 不锈钢和烤漆两种材质可选, 坚固耐用。
- 采用先进的无级变速系统, 使用变频器进行调速, 可编程工作时间和搅拌速度, 拥有20个可调速度, 可以让搅拌转速线性升高或降低。
- 快速自动锁定系统, 简化工作流程, 提高工作效率。
- 行星式无油运转, 易于维护。
- BTF专为满足手工面包房和糕点店多样化生产而设计, 机械旋钮和覆膜按键式两种操作面板选择, 搅拌器可拆卸, 便于清洁和快速维修, 提高了的生产效率。
- BTI专为满足工业和半工业的连续式生产而设计, 数字控制面板操作, 触摸屏还具有4个工作周期和暂停周期的程序, 搅拌缸自动提升, 便于清洁和快速维修, 提高了的生产效率。
- 沙拉、奶油、蛋白、蛋糕等粘稠流体类产品都能较好地快速搅拌, 均质性强。



BTF系列 (10L-60L) 图片仅供参考



BTI系列 (80L-140L) 图片仅供参考

FERNETO 行星式搅拌机技术参数表

	BTF系列 (机械控制面板)					BTI系列 (数字控制面板)				
型号	BTF010	BTF020	BTL020	BTF040	BTF060	BTI80	BTI100	BTI120	BTI140	
缸容量 l	10	20	20	40	60	80	100	120	140	
尺寸 mm	宽X深X高	420X645X835	485X725X1075	530X760X1500	620X970X1445	620X970X1335	960X1240X2095	960X1240X2095	960X1250X2095	960X1250X2095
功率 kw	110V.1PH, 50-60HZ	0.37	0.75	0.75	-	-	-	-	-	
	230V.1PH, 50-60HZ	0.37	0.75	0.75	2.2	-	-	-	-	
	230V.3PH, 50-60HZ	-	-	-	1.5	2.2	-	-	-	
	400V.3PH, 50-60HZ	-	0.75	0.75	1.5	2.2	3	3	3	4
设备净 重kg	67	106	125	210	215	607	612	631	635	



配套设备：举缸和卸料



打发与搅拌

空气充入更快更细腻均匀
提高产品品质和生产效率



DIOSNA 多功能摆臂式搅拌机

多功能摆臂式搅拌机 RS 32

适用蛋白、鸡蛋、奶油和馅料等原料的打法和搅拌

配备强力电机及散热系统，高速运转噪音低，可长时间操作，搅拌球转速和角度可调节，无死角，打发速度快，面糊打发更蓬松更细腻，面糊稳定型更好。



不锈钢型

烤漆型

- 搅拌时间和转速数字显示，便于操控
- 可调节搅拌头摆幅，搅拌头转速可精确调节
- 缸体手动升降、一键启停功能、便于观察的照明设计

注：可选配覆膜显示屏（可编程储存100个搅拌程序）、按键式面板、底部加热装置



1号搅拌球
用于搅拌糕点、蛋液、馅料等

2号搅拌球
用于搅拌饼干、奶油、馅料等

搅拌缸
不锈钢材质
大小规格不一，可定制



EBF提升机

EBM提升机

多功能摆臂式搅拌机RS32技术参数表

设备型号	RS32
搅拌缸容量L	16-40
净容量L	32
转速UPM	120-600
搅拌缸功率KW	1.5
外形尺寸Kw	620X870X1645
总重量（包括搅拌头和其他）Kg	240





面团搅拌

只有搅拌出优质的面团
才能获得品质优良的面包



DIOSNA 和面机

面团形成需要经历均质、吸水浸润、捏合拾起、面筋扩展等阶段，同时还要考虑到不同的原物料、配方和品种、面团工艺、产量等影响因素，因此选择品质优越、经济耐用、运行稳定、符合工艺特点和安全要求的和面机至关重要。

我们能提供多种型号、产量和类型的和面机并熟知其性能，可向您推荐合适的和面机及连续大批量的生产解决方案。还可根据您的具体工艺和自动化要求，定制全自动的面团搅拌输送站、配套的中种面团搅拌与发酵系统、液种或酸面团的制备、发酵和输送系统。



实验室台面式螺旋和面机SPA12

实验室搅拌系统 - 满足研发、对比和测试

可以通过软件对搅拌过程做精细对比，以实现过程可视化。该系统由最多六个螺旋和面机组成，类型为DIOSNA-SP12，每台设备都受到PLC控制和监测。

- 配置独立的中央控制系统，控制单台/多台和面机；优异的搅拌性能，揉捏强度高、时间短，可处理各种小面团。
- 内置PT100温度传感器，精确检测温度，适用于实验室，可记录各项搅拌时间、搅拌参数，进行多台设备间的对比实验。
- 可进行原料质量分析、原料性能比较、产品开发测试、电脑辅助控制与过程控制以及其他扩展功能。
- 螺旋式搅拌钩，面缸、搅拌头均为全不锈钢材质，缸底中间凸起便于面团收拢、成型，且易取出。
- 设备底部有4块减震块，最大程度的保持了设备在使用过程中的平稳。



实验室台面式螺旋和面机SPA12
单批最适面团产能:0.25-12Kg/缸



和面机及配套设备



按键式台面式螺旋和面机SP12D
覆膜显示屏台面式螺旋和面机SP12F
单批最适面团产能:0.25-12Kg

台面式螺旋和面机 SP12D/12F

机型小巧, 经济实用

适用于实验室、小型厨房、餐厅、咖啡馆、披萨店等

· 12Kg面团的小型的面机操作简单, 性能稳定, 生产效率高, 清洗方便, 设计紧凑, 自动化程度高。即使250克的少量面团, 也能达到优质的搅拌效果, 能满足多品种生产。

· SP12F带温度探针, 精确检测温度, 可加强实验对比、分析和测试, 而SP12D不带温度探针。

· SP12F由覆膜按键面板CS03控制系统控制, 存储有99个程序, 每个程序可手动设置; SP12D由旋钮操作和按键式控制面板控制, 搅拌过程由2个数字定时器控制, 带有电容调节, 自动变速和停机。

· 烤漆机身, 可安装在工作台, 所有不锈钢零件都有抛光处理, 所有钢制零件表面都有烤漆处理。

台面式螺旋和面机SP12技术参数表

设备型号	SP12D	SP12F	SPA12
面团容量 kg	0.25-12	0.25-12	0.25-12
最适投粉量 kg	0.7-7.5	0.7-8	0.7-7.5
面缸容量L	22	22	22
带面缸重量kg	125	125	125
电机功率Kw	0.44/0.9	0.44/0.9	0.44/0.9
外形尺寸mm	402X883X735	402X883X735	402X544X735

螺旋式和面机 SP24/40/80/120/160

能适应各种类型的面团: 从全麦到杂粮面团都适用;
同样适用于中小型面包工厂, 满足不同产量的需求。

· 搅拌缸与螺旋钩协调精确, 配合无立柱的结构 (除SP12系列), 揉捏面团更科学, 对面团破坏小, 搅拌时间更短, 面团升温少。

· 面团搅拌时不会吸附在螺旋钩和沿螺旋钩攀爬, 即使搅拌少量的面团 (不少于面团设定量的10%) 也能达到面团设定量相同的搅拌效果。

· 搅拌缸一体成型, 强度精度高经久耐用, 表面摩擦系数小, 面团摩擦升温小。

· 螺旋钩采用高强度的合金钢锻造, 抗金属疲劳, 适合高强度连续生产。

· 搅拌钩的螺旋结构独特, 转动直径大, 作用在面团面积大, 可将更多的输出能量作用于面团搅拌。

· 搅拌钩的驱动结构无需润滑油, 避免润滑油渗漏带来的食品安全风险。

· 搅拌缸表面光滑, 螺旋钩与驱动结构连接无死角, 方便清洗, 安全卫生。

· 设备的电机防护等级为IP55。



螺旋式和面机SP24-SP160
单批最适面团产能: 24/40/80/120/160Kg



SP 24D

SP 24F

螺旋式和面机SP24/40/80/120/160技术参数表

设备型号	SP24	SP40	SP80	SP120	SP160
面团容量 kg	2.4-24	4-40	8-80	12-120	16-160
最适投粉量 kg	1.3-13	2.2-22	4.4-44	7-70	9-90
面缸容量L	45	68	122	180	260
带面缸重量 kg	280	330	570	580	605
电机功率Kw	1.2/2.4	1.2/2.6	4/8	4/8	4/8
外形尺寸mm	560X825X1128	560X1022X1154	700X1216X1280	800X1282X1300	890X1390X1338



面缸抽出式螺旋和面机 SPV120/160/200/240A

中小型或大型烘焙工厂理想之选, 多种型号可满足不同面团产能的需求。

· 搅拌性能出色、稳定、效率高

Diosna大尺寸搅拌钩是单螺旋和面机的一大特色, 可以从和面缸缸壁一直延伸到缸体的中心位置。独特的螺旋形状设计确保更精确更有力的搅拌效果。

无中柱设计, 工作半径达到面缸中心, 只有一个搅拌区域, 即使很小的批量也能达到很好的搅拌效果, 面团质量稳定升温小。

面团与搅拌头之间的距离精确协调, 揉捏面积大, 揉面时间短, 效率高。

· 满足多样化需求, 对面筋破坏小

Diosna离缸式单螺旋和面机能确保任何种类面团的优质产出, 搅拌机适用于小麦面粉、混合面粉和全麦面粉。

搅拌钩与搅拌缸间隙小, 搅拌精度高, 对面筋破坏小; 缸底中间凸起便于面团收拢、成型, 易取出。

· 坚固耐用、性价比高、清洁方便

机身表面采用工业烤漆或全不锈钢, 防腐蚀, 坚固耐用; 动力系统经久耐用, 适合高强度使用。

机身表面光滑, 摩擦系数小, 无死角, 安全卫生。

离地式设计, 清洁方便, 更好的卫生离地间隙符合HACCP。

缸体夹钳式装置设计, 装卸方便 (便于面团中间松弛和提升出料到生产线的料斗上)。

注: 可选配液晶触控或按键式面板、刮刀和温度测量器



面缸抽出式螺旋和面机SPV120/160/200/240A

单批最适面团产能: 120/160/200/240Kg 烤漆机身



面缸抽出式螺旋和面机SPV120A/160A/200A/240A技术参数表

设备型号	SPV120	SPV160A	SPV200A	SPV240A
面团容量kg	12-120	16-160	20-200	24-240
最适投粉量kg	7-70	9-90	11.1-111	13.3-133
带面缸重量kg	1000	1515	1535	1515
搅拌头功率Kw	4/8	11/18.5	11/18.5	11/18.5
外形尺寸mm	800X1400X1505	960X1500X1470	970X1532X1470	1010X1582X1470



面缸抽出式双扭臂和面机 W160/240/401A

大型烘焙工厂理想之选, 多种型号可满足不同面团产能的需求。

· 搅拌性能出色、稳定、效率高

设计独特的双八字形搅拌头, 有别于传统和面机。最快时间为6分钟至8分钟, 可多添加1%至3%的水, 让面团搅拌更均匀, 面团吸水率更高。

通过加强搅拌过程中对面团的推和拉的作用力, 搅拌更高效, 面团在反向旋转的两个搅拌头之间揉捏, 进而减少揉捏时间, 达到很好的揉捏效果, 搅拌更温和, 对面团破坏小。

相比螺旋式和面机, 搅拌强度更高, 搅拌时间更短, 面团升温更小; 每小时可处理高达4000公斤面团, 效率高。

· 满足多样化需求, 温和搅拌

面缸抽出式双扭臂和面机W系列的Wendel揉合技术非常成熟。该搅拌机不但应用于面包面团也可应用于糖果业的奶油制备、酥饼、硬质奶油、油脂预搅拌和乳制品产品。

· 坚固耐用、性价比高、清洁方便

机身表面采用工业烤漆或全不锈钢, 防腐蚀, 坚固耐用; 动力系统经久耐用, 适合高强度使用。

机身表面光滑, 摩擦系数小, 无死角, 安全卫生。

离地式设计, 清洁方便, 更好的卫生离地间隙符合HACCP。

缸体夹钳式装置设计, 装卸方便 (便于面团中间松弛和提升出料到生产线的料斗上)。

注: 可选配液晶触控或按键式面板、刮刀和温度测量器

面缸抽出式双扭臂和面机W160/240/401A

单批最适面团产能: 160/240/400Kg 烤漆机身 倾斜式搅拌头

面缸抽出式双扭臂和面机W160A/240A/401A技术参数表

设备型号	W160A	W240A	W401A
面团容量kg	16-160	24-240	40-400
最适投粉量kg	8.8-88	13.3-133	22.2-222
带面缸重量kg	1500	1800	3080
搅拌头功率kw	8.5/15	14/22	32/45
外形尺寸mm	980X1690X1560	1074X1820X1800	1342X2590X2040

工业化卸料搅拌站



SP 240 E - 底部卸料搅拌站



自动化搅拌站 环形搅拌



连续式面团生产系统



机器人系统 线性传输

配套设备: 举缸和卸料



面缸提升卸料机HK224



面缸提升卸料机HK1200



面缸提升卸料机 HK 224



面团分块滚圆机



分割滚圆

提高面团分割滚圆的生产效率



DAUB 分割滚圆机



DR 半自动分割滚圆机 DR Robot 四分之三自动液压辅助分割滚圆机 DR Robot Automatic 全自动分割滚圆机 DR Robot Variomatic 全自动分割滚圆机



DAUB分割滚圆机技术参数表

设备型号	2/30	3/36	3/52	4/14
重量范围Kg	25-85	25-85	16-45	130-250
面团容量Kg	0.8-2.6	0.9-3.1	0.8=2.3	1.8-3.5
直径mm	325	364	364	400
深度cm	82	82	82	82

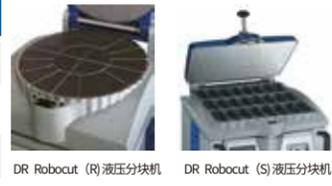


Daub Robocut (S) S10/S20/S40 半自动液压面团分割机 (带方形面团分割盘) Daub Robocut Automatic (S) S10/S20/S40 自动液压面团分割机 (带方形面团分割盘)



DAUB Robocut(R) 分割机可用分度盘

设备型号	R16	R20	R24
重量范围Kg	25-1125	200-1000	165-750
面团容量kg	4.0-18.0	4.0-20.0	4.0-18.0



DR Robocut (R) 液压分块机 DR Robocut (S) 液压分块机



烘焙师们的信赖

全自动面团分割滚圆及生产线

KONIG

KONIG 全自动面团分割及滚圆



Mini Rex Futura



Konig全自动面团分割滚圆及生产线处理面团较温和, 分割精度较高, 能确保烘焙产品的品质, 多种不同机型可满足不同规模烘焙餐饮行业的多样化需求。

KONIG MINI REX FUTURA 分割滚圆及生产线技术参数

分割克重范围Kg	13-35	20-65	35-85	65-130	85-160
排数	2	2	2	2	2
最大产能/小时	4000	4000	4000	4000	4000
活塞尺寸mm	SKG 40	SKG 51	SKG 58	SKG 67	SKG 75
活塞间距mm	80	80	80	80	80



开酥机



满怀对面团的热情

满足各类面包房、商超、餐厅等不同产品产能的需求



FRITSCH 压面起酥机

德国FRITSCH压面起酥机, 适合面团包油、折叠、压薄、成型。可用于制作丹麦面包、酥皮、蛋挞、千层酥产品。

中小型企业可按产量和自动化要求选择不同型号的FRITSCH ROLLFIX。



FRITSCH Rollfix Basic 手动压面起酥机



FRITSCH Rollfix Plus 全自动压面起酥机



FRITSCH Rollfix Prime 全自动压面起酥机

·压面精度高

可压至0.3-50mm, Rollfix700最薄可压至0.2mm

·传送带限位条设计

可防止设备长时间运行后传送带易跑偏问题的发生

·轧滚大直径设计

作用在单位面带上的压力小, 可减少对面带结构破坏小。
Rollfix Basic 的滚筒直径为88mm, Rollfix Prime 的滚筒直径为98mm

·易拆卸易清洁 安全卫生

无需工具即可安装和拆卸刮刀及传送带

·坚固耐用

不锈钢设计能适应高强度连续生产

FRITSCH ROLLFIX 系列产品技术参数表

型号	Rollfix Basic	Rollfix Plus	Rollfix Prime
设备占地尺寸(长*宽*高) mm	3500*1290*1300	3500*1250*1300	4320*1220*1310
传动速度m/min	40	56	60
皮带宽度mm	650	650	650
滚筒之间间距mm	0.5-45	0.5-45	0.3-50
滚筒直径mm	88	88	98
单次最适面团处理量Kg	15	15	20
功率Kw	1.1	1.1	2.2
电压V	400v,50HZ,3phases	400v,50HZ,3phases	400v,50HZ,3phases



面带式生产线

面带式生产线



Varioflex M700
 适合多样化产品生产的经济型生产线，紧凑、高效，且可加装模块。占地面积小，改装十分简单。



Varioflex L700
 更快速、更多样: Varioflex L700 为烘焙制品自动化生产的高效产线。多种专业级可选装置，安装简便，功能更为全面。



Multiflex M700
 适合多样化的羊角&牛角面包生产: 弗瑞奇CTR系统为单列生产，适合包馅或不包馅的产品。一道工序即可完成切割及定位。高效、柔和、形状多样化。



Multiflex M700
 针对于各种精致糕点类，可颂类和面包类产品的多功能生产线。集合了柔和冲压和旋转工艺，可应对各种尺寸和形状产品。



Doughliner 700
 电控通用型解决方案，仅需较小的空间便能源源不断地生产出各类优质面皮。



Laminator 700
 自动压面技术及面皮制作的旗舰机型。多样化产品的关键 - 各种面皮的经济化加工方案。其中，第3段模块可用于生产预发酵软面团。

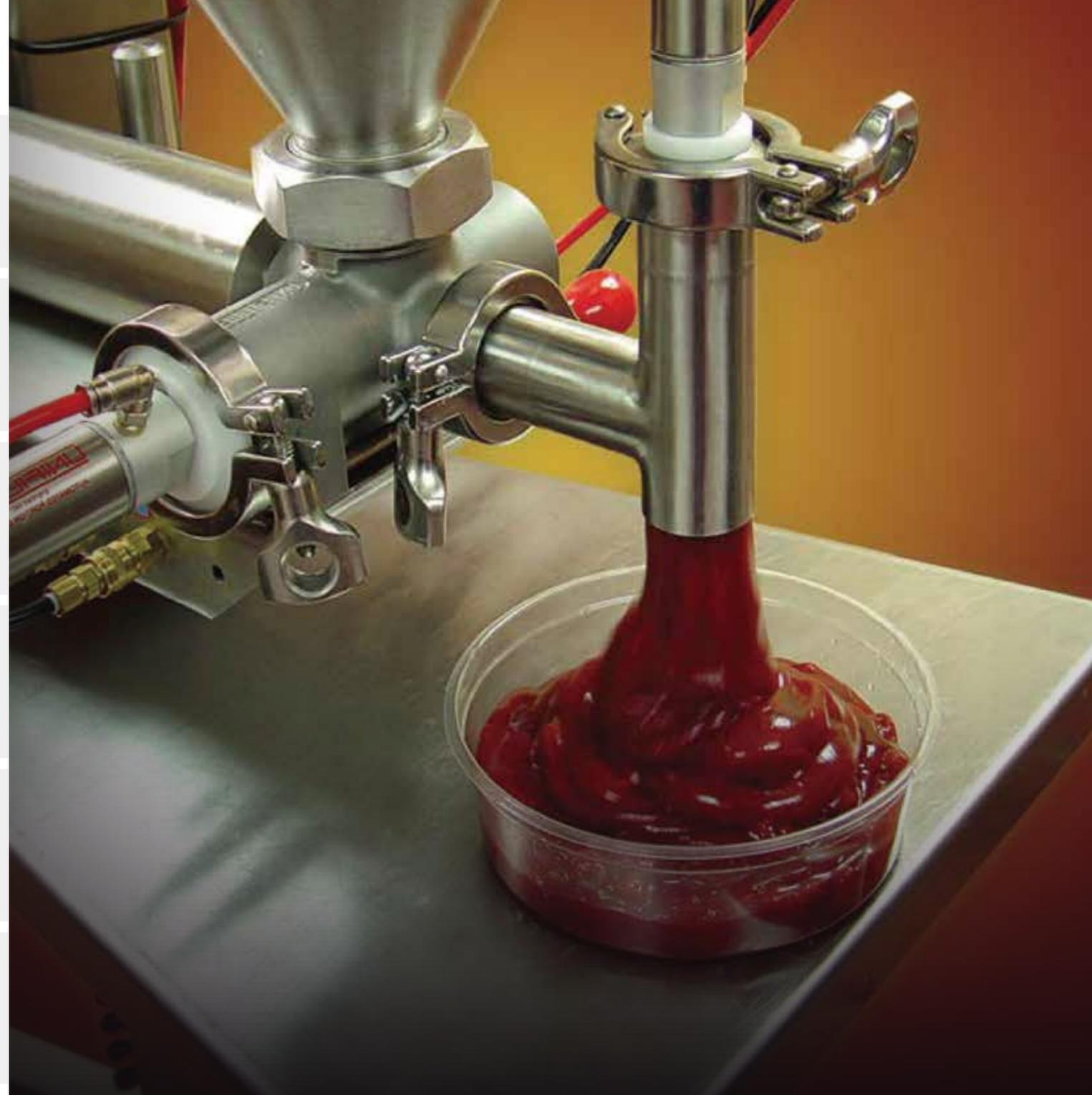


MULTIWIST
 各种扭结类产品的多功能生产设备。是不同造型产品，如传统碱水面包、环形面包、辫状面包的自动化生产线典范。大产能且安全可靠。



IMPRESSA 生产线家族还包括

- IMPRESSA 面包生产线适用于生产手工面包、特色面包，如巧巴达、法棍、卷绕式圆面包、谷物小面包、福卡恰等
- IMPRESSA 糕点生产线适用于生产酥类和丹麦面包、油酥饼、卷饼、切尔西小面包等
- IMPRESSA 可颂(牛角/羊角)生产线适用于生产包馅或不包馅的可颂、西班牙牛角、完全弯曲的可颂等
- IMPRESSA 披萨生产线适用于生产意式披萨、美式披萨、包馅披萨等
- IMPRESSA 面饼生产线适用于生产馕饼、亚美尼亚式面包、烤饼等
- IMPRESSA 酥类生产线适用于生产萨莫萨三角饺、果仁米饼、薄面饼等



面糊输送、充填、成型、涂抹设备



让西点生产更高效

适用于各类蛋糕的挤压填充、抹胚、表面装饰等



UNIFILLER 输送、充填、成型、涂抹设备



Hopper Topper Transfer Pump 上料输送泵

上料输送泵-使用安全、温和的泵送技术(类似于手铲),全天候将任何可流动的产品从搅拌缸移动/转移/泵送到另一台机器或容器,24小时连续顺畅生产,效率高。



输送速度:11-49L
颗粒大小:6-50MM(软水果颗粒)



ISPOT 手提式挤料机

它的功能强大、操作简便、控制精确,可直接从搅拌缸或搅拌桶内提取奶油、果酱等,也可以进行抹馅、裱花、注馅等一系列操作。



PRO系列 单活塞式定量填充机

客户需要特定的计量、摊铺、注入和装饰等充填解决方案

通过独特的伺服电子控制挤压充填,应用于烘焙工厂输送线中相对粘稠、无或含颗粒/块状的液态产品:水果馅料,酱汁,慕斯馅料,沙拉酱,汤,熟食,沙拉和乳制品。

高度可调的移动框架,52升漏斗,带内置吸回的潜水喷嘴,并可用于蛋糕,松饼和纸杯蛋糕面糊,块状或精细的填充物。所有挤压充填机都可以安装100个附件。



注馅范围:60-2750ML
产能:100次/分钟



Pro1000i



Pro2000i



MULTISTATION DEPOSITOR

多头定量填充机

包括水果馅料、酱汁、精致的慕斯馅料、沙拉酱、汤、熟食、乳制品等,是糖果糕点传统齿轮式挤压充填的替代设备。

通过伺服驱动控制,能够快速、精确的多头活塞挤压充填软或硬的面糊、厚实的馅料、蛋奶糊和更多工厂中相对粘稠、无或含颗粒/块状的液体产品。它还可装饰和填充纸杯蛋糕,中间填满的圆形或薄片蛋糕。

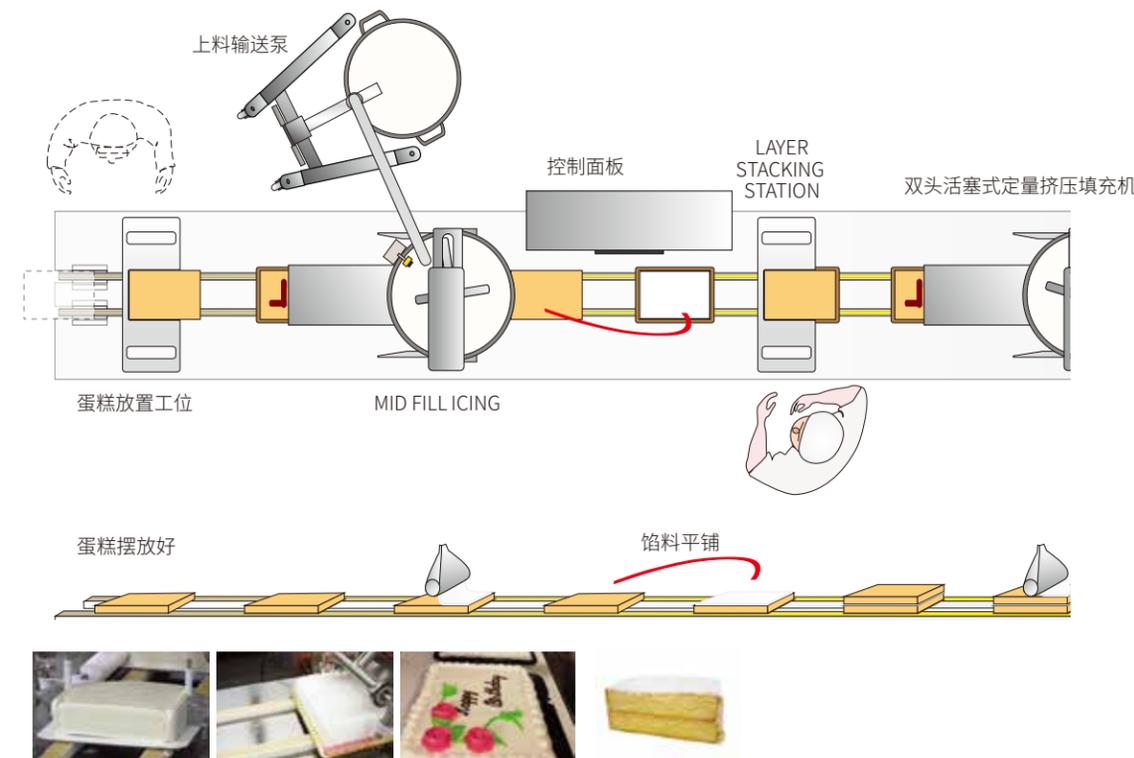


蛋糕涂抹装饰 挤压充填机



蛋糕装饰生产线

满足烘焙工厂和食品加工厂产能增加需求,其模块化组合方式让您可以先从单机开始,随着产能需求的增加可以将购置的设备按照模块组合成生产线。





制冷与发酵设备



冻藏延时低温醒发

高效解决面包店从冷冻储存、解冻到发酵的所有任务



KOMA 冻藏、延时、低温醒发



CDS 冻藏延时醒发箱

GR 醒发箱

SDCC冻藏延时醒发箱



可根据烘焙师的生产计划规划醒发周期



KOMA CDS\SDCC冻藏延时醒发箱 GR醒发箱 技术参数表

型号	CDS	GR	SDCC
温度范围	-20°C至+35°C	+30°C至+40°C	-20°C至+35°C
材质	外部为白色涂层或不锈钢, 内部为不锈钢	外部为白色涂层或不锈钢, 内部为不锈钢	外部为白色涂层或不锈钢, 内部为不锈钢
隔热层	8cm高密度聚氨酯保温棉材料	8cm高密度聚氨酯保温棉材料	8cm高密度聚氨酯保温棉材料
内置压缩机和冷凝器	无	无	有
蒸发器装置	配铝制翅片的不锈钢蒸发器	配铝制翅片的不锈钢蒸发器	无
控制系统	K-Control计算机控制系统	K-Control计算机控制系统	K-Control计算机控制系统
类型	推车式	推车式	SDCC-SW推车式 SDCC-PW插盘式或推车式
产品容量	2个推车及以上	2个推车及以上	1个推车
适用产品	面团延时、低温、冻藏醒发	面团醒发	面团延时、低温、冻藏醒发
应用场景	大中型面包店、中央面包店、商超、大型食品加工厂、中央厨房、比萨饼生产商	大中型面包店、中央面包店、商超、大型食品加工厂、中央厨房、比萨饼生产商	小面包店、糕点店、研发中心

MIWE

冻藏延时低温醒发

高效解决面包店从冷冻储存、解冻到发酵的所有任务



MIWE 冻藏、延时、低温醒发



全自动冷冻冷藏发酵箱配置和功能:

- 采用独立蒸气发生装置和均匀分布的热风循环系统, 来精准控制发酵箱内的湿度和温度。温度范围: -18至+40°C; 相对湿度: 65-90%。(每层、每盘和每个产品所处环境始终保持一致)
- TC液晶触屏控制系统: 所有过程步骤(SA、GU、GV、GA、AS)可以单独选择或存储为完整的程序来控制冷冻、冷藏、回温、延迟发酵(最长可设置5天的连续程序)。
- 采用85mm厚度的聚氨酯保温层, 在断电的情况下也能够提供额外的“保温”。
- 内外表面采用食用级不锈钢材质, 支撑脚可以根据地面情况进行调整, 方便清洁。



全自动冷冻冷藏发酵箱 MIWE GVAS

技术参数	MIWE gvas
温度范围°C	-18至+40
制冷量W	820
制冷剂	R290
外形尺寸(宽*深*高) mm	790*1030*2110
功率Kw	1.1
额定电流A	5.3
电压	230V;1/N/PE;50HZ



急速冷冻设备



急速冷冻

适用于各类食品/冷冻面团
冷冻半成品



H/HN系列插盘式急冻/冷冻柜



H系列

温度范围：急冻 -38°C 冷冻 -18°C

- 材质：外部为白色涂层或不锈钢，内部为不锈钢
- 支脚：可调式不锈钢支脚（10/15 cm）
- 隔热层：门板为12cm，其余库板为8cm高密度聚氨酯保温材料
- 控制系统：K-Control计算机控制系统
- 可放置托盘尺寸：600*400或600*800mm

KOMA H系列 插盘式急冻/冷冻柜技术参数表

产品型号	H1	H3	H4	H6	H8	H10
外部尺寸 (mm)	1190*1140*2100	2060*1140*2100	2930*1140*2100	3800*1140*2100	4670*1140*2100	5540*1140*2100
温度范围 (°C)	急冻 -38°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C				
功率 (kw)	5.3	3.2/4.5	3.3/4.5	4.6/5.5	4.7/5.5	5.6
冷冻能力 (kg/h)	35	16/27	16/27	27/35	27/35	35
最少600*400托盘容量(个)	14	34	54	74	94	114



HN系列

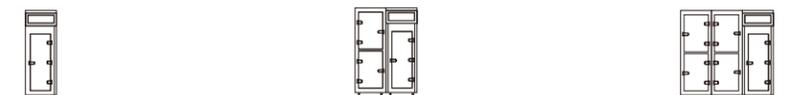
温度范围：急冻 -38°C 冷冻 -18°C

- 材质：外部为白色涂层或不锈钢，内部为不锈钢
- 支脚：可调式不锈钢支脚（10/15 cm）
- 隔热层：门板为12cm，其余库板为8cm高密度聚氨酯保温材料
- 控制系统：K-Control计算机控制系统
- 可放置托盘尺寸：600*400mm



KOMA HN系列 插盘式急冻/冷冻柜技术参数表

产品型号	HN-1	HN-3	HN-5
外部尺寸 (mm)	850*910*2150	1450*910*2150	2050*910*2150
冷冻储存温度 (°C)	急冻 -38°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C
功率 (kw)	3	3	3
冷冻能力 (kg/h)	9	9	9
最少600*400托盘容量(个)	7	17	27



注：冷冻能力基于每小时内冷冻的新鲜面团的kg数（将面团中心温度从+25°C降到-5°C）



KPCF/KTT/IBF 推车式急速冷冻柜



KPCF

- 温度范围: -38°C至+15°C
- 材质: 内外全不锈钢
- 产品容量: 1~2个推车
- 隔热层: 10cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 立式蒸发器: 水平气流直接作用在产品表面, 风速为2m/s
- 控制系统: K-Control计算机控制系统
- 适用产品: 冷却半烘烤产品、即食餐食, 冷冻纸杯蛋糕、面团、糕点、糖果等小型产品
- 应用场景: 中小型面包店、中央面包店、商超、高档酒店、糕点店、航空食品厂
- 可选: 通道式设计、不锈钢斜坡



KTT

- 温度范围: -38°C至-18°C
- 材质: 内外全不锈钢
- 产品容量: 2个推车及以上
- 隔热层: 12cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 立式蒸发器: 水平和垂直气流直接均匀作用在产品表面, 风速为2.5m/s
- 控制系统: K-Control计算机控制系统
- 适用产品: 中小型产品(如面团、半烘烤产品、糖果)
- 应用场景: 大中型面包店、中央面包工厂、商超、大型食品加工厂、中央厨房、糖果店
- 可选: 通道式设计、滑门(可增加手动或电动操作)、不锈钢斜坡、KRC自动推车系统



IBF

- 温度范围: -38°C至-18°C
- 材质: 内外全不锈钢
- 产品容量: 2个推车及以上
- 隔热层: 12cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 悬挂式蒸发器: 垂直气流间接均匀作用在产品表面, 风速为1m/s
- 控制系统: K-Control计算机控制系统
- 适用产品: 大中小型产品、预烘烤产品、精细产品
- 应用场景: 大中型面包店、中央面包工厂、商超、大型食品加工厂、中央厨房、糖果店
- 可选: 通道式设计、滑门(可增加手动或电动操作)、不锈钢斜坡、KRC自动推车系统

- 更先进的制冷系统设计理念、高品质的蒸发器和压缩机组, 降低能耗节约使用成本
- 稳定可靠的电控系统尽可能减少故障产生的维护成本
- 科学的空气流道设计让空气分布更均匀
- 高密度的保温材料可降低冷量损失及冷桥事件发生, 符合欧盟标准的阻燃等级
- 精美的外观设计和合理的内部结构可减少卫生死角确保食品卫生



门店烤炉系列





更好的**烘焙** 更好的**商机**

Better Baking Better Business

MIWE

MIWE 门店型烘焙设备



轻餐模块设备
gusto/gusto snack

MIWE Gusto 小型热风炉

投资小, 无需增加专门的制作空间就可以供应更多的烘焙食品。占用空间少, 可以摆放在吧台或售卖区。可烘烤各类面包和糕点, 电源为220V, 自带水箱, 也可外接水源, 灵活使用, 可选配自净化烟汽罩。



MIWE Gusto snack 多功能的小型热风炉

除只能外接水源外, 它拥有Gusto产品的全部优点, 烤炉配备了热风循环和热辐射加热模式、自带温度探针, 可用于烹饪, 比如烤鱼、烤肉、蒸鱼、蒸鸡蛋、蒸米饭, 蒸蔬菜等, 也可用于食品的快速加热。



MIWE gusto/gusto snack 热风炉技术参数表

技术参数	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	烤盘数量	控制系统	电流(A)	功率(KW)	开门方向
自净化烟汽罩	600*760*160	/	/	/	0.1	/
GU-3.0403	600*660*520	3	FP12	1*16	3.4	左/右
GUS-3.0403	600*660*520	3	TC (MIWE go!)	1*16	3.4	左/右
底座	600*640*700/650/1000	4/6/8/10	/	/	/	/

经济型热风炉 MIWE econo

一款高性价比热风炉, 可根据需要进行堆叠组合从而满足多种烘烤产能需求。控制界面简易明了、操作便捷; 4档热风循环风扇让出品外形更饱满、颜色更均匀、色泽更诱人; 五阶段烘焙法能实现精细化烘焙, 适合烘烤冷冻面团、起酥类产品、小面包(卷)、精美糕点和饼干等。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉主体:

可以单台或两台叠加使用, 有四种型号4盘、6盘、8盘、10盘可选

底座:

封闭底座/框架底座/发酵底座



烤炉配置和功能:

- 全玻璃门设计, 美观通透, 可选配三层隔热玻璃门
- 喷雾技术的蒸汽发生装置, 高品质蒸汽, 两种蒸汽模式(一次性蒸汽和间歇性蒸汽)
- 四档变频风速、可换向循环风扇, 开门后风扇自动停止
- 两种控制面板 (FP按键式操作面板, 5段精细化烘焙菜单, 可储存99个烘烤程序; TC液晶触控操作面板, 8段精细化烘焙菜单, 可储存255个烘烤程序)
- 1/2半载功能 (FP控制系统有); flexbake® 弹性烘焙功能, 不管满载还是只装载一盘烘烤效果都很出色 (TC控制系统有)
- 自启动预热功能
- Eco节能模式
- USB接口功能
- 选配餐饮功能 (烹饪蒸汽和多点核心温度传感器)



MIWE econo 经济型热风炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压\频率	控制系统	功率(KW)	备注
EC 4.0604	900*1055*710	380V/220V, 3/N/PE, 50HZ	TC/FP12	6.5	烤盘尺寸600*400mm, 4盘
EC 6.0604	900*1055*870	380V/220V, 3/N/PE, 50HZ	TC/FP12	9.6	烤盘尺寸600*400mm, 6盘
EC 8.0604	900*1055*1030	380V/220V, 3/N/PE, 50HZ	TC/FP12	13.8	烤盘尺寸600*400mm, 8盘
EC10.0604	900*1055*1190	380V/220V, 3/N/PE, 50HZ	TC/FP12	15.9	烤盘尺寸600*400mm, 10盘

豪华型热风炉 MIWE aero e⁺

一款高配版热风对流烤炉,它拥有Econo所有的优点,并配置了独立蒸汽发生装置,让炉腔内蒸汽更细腻均匀,炉膛内温度波动更小。五阶段烘焙法能实现精细化烘焙,适合烘烤冷面团、起酥类产品、小面包(卷)、精美糕点和饼干等。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉主体:

可以单台或两台叠加使用,有四种型号4盘、6盘、8盘、10盘可选

底座:

封闭底座/框架底座/发酵底座



烤炉配置和功能:

- 全玻璃门设计,美观通透,可选配三层隔热玻璃门
- 独立蒸汽发生器,高品质蒸汽,两种蒸汽模式(一次性蒸汽和间歇性蒸汽)
- 四档变频风速、可换向循环风扇,开门后风扇自动停止
- TC液晶触控操作面板,8段精细化烘焙菜单,可储存255个烘焙程序
- 弹性烘焙功能,不管满载还是只装载一盘烘烤效果都很出色
- 自启动预热功能
- Eco节能模式
- USB接口功能
- 选配餐饮功能(烹饪蒸汽和多点核心温度传感器)
- 选配全自动清洗功能、联网功能

层烤炉 MIWE condo

一款工匠级全功能型的石板层炉,顶部、底部加热能独立精准控制、因其受热均匀和精细化烘焙备受面包房、西点店、酒店厨房、烹饪行业和公共饮食业的好评。可制作多种多样的产品,并获得出色的烘烤效果。可烘烤欧法式、软欧、蛋糕、中式糕点等多种产品,因其模块化结构和灵活组合可以满足多种场合及各种产能需求。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉主体:

层数1-5层,每层1盘、2盘、4盘、6盘可选,炉膛净高220mm可选170mm

底座:

封闭底座/框架底座/发酵底座



烤炉配置和功能:

- 独立蒸汽发生器,高品质蒸汽,两种蒸汽模式(一次性蒸汽和间歇性蒸汽)
- 烤炉每层单独配置高性能加热管,烤炉顶火、底火温度可单独控制
- 可便捷清理的玻璃门,炉门框内壁采用耐高温的硅胶密封条,炉膛密封性强;炉体四周使用高密度保温棉,保温效果好
- 特制的石板,热能效率高、穿透力强,导热均匀,烘烤效果好
- 两种控制面板(FP8按键式操作面板,5段精细化烘焙菜单,可储存99个烘焙程序;TC液晶触控操作面板,8段精细化烘焙菜单,可储存255个烘焙程序)
- 1/2半载功能(需选配TC液晶触控屏)
- 自启动预热功能、Eco节能模式、USB接口功能
- 可选集成式装载器和手动装载器,减轻操作人员工作负担
- 选配联网功能



MIWE aero e⁺ 豪华型热风炉技术参数表

设备型号	外形尺寸(宽*深*高)(mm)	电压\频率	控制系统	功率(KW)	备注
AE 4.0604	900*1055*710	380V/220V,3/N/PE,50HZ	TC	8.5	烤盘尺寸600*400mm,4盘
AE 6.0604	900*1055*870	380V/220V,3/N/PE,50HZ	TC	11.3	烤盘尺寸600*400mm,6盘
AE 8.0604	900*1055*1030	380V/220V,3/N/PE,50HZ	TC	15.4	烤盘尺寸600*400mm,8盘
AE 10.0604	900*1055*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	TC	19.7	烤盘尺寸600*400mm,10盘

MIWE condo 层烤炉技术参数表

设备型号	宽*深*高(mm)	电压\频率	功率(KW)	蒸汽发生装置功率(KW)	备注
CO 2.0604	900*1010*830	380V/220V,3/N/PE,50HZ	5.6	3	层数2层,每层1盘,炉膛净高可选170mm
CO 3.0604	900*1010*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8.3	4.5	层数3层,每层1盘,炉膛净高可选170mm
CO 4.0604	900*1010*1550	380V/220V,3/N/PE,50HZ	11.1	6	层数4层,每层1盘,炉膛净高可选170mm
CO 2.0608	900*1410*830	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8	3	层数2层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 3.0608	900*1410*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	12	4.5	层数3层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 4.0608	900*1410*1550	380V/220V,3/N/PE,50HZ	16	6	层数4层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 2.0806	1100*1215*830	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8	3	层数2层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 3.0806	1100*1215*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	12	4.5	层数3层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 4.0806	1100*1215*1550	380V/220V,3/N/PE,50HZ	16	6	层数4层,每层2盘,炉膛净高可选170mm
CO 3.1208	1500*1415*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	19.2	9	层数3层,每层4盘,炉膛净高可选170mm
CO 4.1208	1500*1415*1550	380V/220V,3/N/PE,50HZ	25.6	12	层数4层,每层4盘,炉膛净高可选170mm
CO 3.1212	1500*1815*1190	380V/220V,3/N/PE,50HZ	26.3	9	层数3层,每层6盘,炉膛净高可选170mm
CO 4.1212	1500*1815*1550	380V/220V,3/N/PE,50HZ	35	12	层数4层,每层6盘,炉膛净高可选170mm

仿古层炉 MIWE wenz1919

拥有condo层烤炉的全部优点, 古朴的造型和嵌入式风格能够吸引顾客的关注, 无论是砖墙、石材墙、摸泥墙还是具有历史意义的格子墙, wenz1919能与周围环境很好的匹配, 并营造出售卖区独特的风格和氛围。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉主体:

层数1、2层, 每层2盘,
炉膛净高220mm

底座:

框架底座, 前端带木炭箱的黑色面板



烤炉配置和功能:

- 独立蒸汽发生器, 高品质蒸汽, 两种蒸汽模式(一次性蒸汽和歇性蒸汽)
- 烤炉每层单独配置高性能加热管, 烤炉顶火、底火温度可单独控制
- 古典风格的铸铁门采用链式上下推拉开门原理
- 特制的石板, 热能效率高、穿透力强, 导热均匀, 烘烤效果好
- 两种控制面板 (FP8按键式操作面板, 5段精细化烘焙菜单, 可储存99个烘烤程序; TC液晶触控操作面板, 8段精细化烘焙菜单, 可储存255个烘烤程序)
- 1/2半载功能 (需选配TC液晶触控屏)
- 自启动预热功能、Eco节能模式、USB接口功能
- 选配联网功能



MIWE WENZ1919 仿古层烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压\频率	功率(KW)	备注
CO 1.0608	1090*1417*652	380V/220V,3/N/PE,50HZ	6.2	每层2盘, 共1层; 炉腔净高220mm,脚轮170mm, 框架底座690mm, 顶部蒸汽罩高度400mm
CO 2.0608	1090*1417*1302	380V/220V,3/N/PE,50HZ	12.3	每层2盘, 共2层; 炉腔净高220mm,脚轮170mm,框架底座690mm, 顶部蒸汽罩高度400mm

新鲜轻餐组合烤炉 MIWE cube

主要用于现烤咖啡厅、西餐厅、酒店的厨房和面包店, 可以烘烤各式面包 (包括各类预醒发冷冻面团和冷冻的预烘烤面包)、点心、蛋糕等产品, 满足多种产品的制作。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉组合:

- cube air 热风炉
- cube stone 石板炉
- cube fire 披萨炉
- cube steam 蒸烤箱

底座:

封闭底座/框架底座/发酵底座



烤炉配置和功能:

MIWE Cube 新鲜轻餐组合烤炉是基于标准平台上的模块化组合。具备石板层炉、热风炉、蒸烤箱、披萨炉、醒发箱、敞开式中间层架、存储柜、烟汽罩或冷凝烟汽罩等功能模块, 可以组合起来满足您的多种需求。

- Cube air 热风炉模块
- Cube stone 双层石板炉模块
- Cube fire 披萨炉模块
- Cube steam 蒸烤箱模块



MIWE cube 鲜食组合炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压\频率	功率(KW)	备注
CBA-3.0406	800*805*500	380V/220V,3/N/PE,50HZ	5.4	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,3盘
CBA-5.0406	800*805*625	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8.4	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,5盘
CBA-10.0406	800*805*1040	380V/220V,3/N/PE,50HZ	15.7	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,10盘
CBS-2.0406	800*805*600	380V/220V,3/N/PE,50HZ	6.7	石板炉, 烤盘尺寸600*400mm,2盘
CBF-1.0406	800*805*250	380V/220V,3/N/PE,50HZ	3.4	披萨炉, 烤盘尺寸600*400mm,1盘
CBS-5.0406	800*805*625	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8	蒸烤箱, 烤盘尺寸600*400mm,5盘

组合炉 MIWE backcombi

由专业的风炉和层炉组合而成，它既能满足适合风炉烘烤的产品，又能满足层炉烘烤的产品，最大程度的体现了组合炉的灵活性和专业性，广泛适用于面包店、西厨、咖啡厅和餐厅、工厂、烘焙研发中心和培训中心。

选配:

自净化烟汽罩/冷凝烟汽罩/抽排烟汽罩

烤炉组合:

econo/aero e⁺ 热风炉
condo 层烤炉



底座:

封闭底座/框架底座/发酵底座

烤炉配置和功能:

由 econo/aero e⁺ 四种规格的热风炉(4、6、8、10盘)和condo三种规格的1~3层烤炉(0604/0608/0806)堆叠组合。

两种操作面板--FP按键式操作面板(econo热风炉选择FP12操作面板,层烤炉选择FP8操作面板,可选择手动和自动两种操作模式)和TC液晶触控面板(预装了MIWE go! 操作系统,手动、简易和专业三种操作模式),操作界面简洁明了。



紧凑型热风旋转炉 MIWE shop-in

适合商超面包房、厨房和小型的烘焙工厂,真正占地1平方米的台车式转炉。采用台车装载、热风循环烘烤,生产效率高,可实现出色的烘焙效果。



烤炉配置和功能:

- 能够反射热能的双层隔热玻璃,美观通透,可直观看到烘烤效果
- 炉门及烤炉都使用高密度的保温材料和耐高温的密封材料,保温效果好,减少热量损失
- 18层/盘台车装载,产品入炉和出炉方便快捷,效率高
- FP10按键式操作面板,5阶段精细化烘焙菜单,可储存99个烘烤程序
- 自启动预热功能
- Eco节能模式
- USB接口功能

MIWE backcombi 专业组合炉技术参数表

设备型号	外形尺寸(宽*深*高)(mm)	电压/频率	功率(KW)	备注
EC 4.0604	900*1055*710	380V/220V,3/N/PE,50HZ	6.5	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,4盘
EC 6.0604	900*1055*870	380V/220V,3/N/PE,50HZ	9.5	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,6盘
EC 8.0604	900*1055*1030	380V/220V,3/N/PE,50HZ	13.8	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,8盘
AE 4.0604	900*1055*710	380V/220V,3/N/PE,50HZ	9.5 (含蒸汽发生装置功率)	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,4盘
AE 6.0604	900*1055*870	380V/220V,3/N/PE,50HZ	11.3 (含蒸汽发生装置功率)	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,6盘
AE 8.0604	900*1055*1030	380V/220V,3/N/PE,50HZ	15.4 (含蒸汽发生装置功率)	热风炉, 烤盘尺寸600*400mm,8盘
CO 1.0604	900*1020*470	380V/220V,3/N/PE,50HZ	4.3 (含蒸汽发生装置功率)	层炉, 每层1盘, 烘焙室内空净高可选170mm
CO 2.0604	900*1020*830	380V/220V,3/N/PE,50HZ	8.6 (含蒸汽发生装置功率)	层炉, 每层2盘, 烘焙室内空净高可选170mm
CO 1.0608	900*1410*470	380V/220V,3/N/PE,50HZ	5.7 (含蒸汽发生装置功率)	层炉, 每层1盘, 烘焙室内空净高可选170mm
CO 2.0608	900*1410*830	380V/220V,3/N/PE,50HZ	11.4 (含蒸汽发生装置功率)	层炉, 每层2盘, 烘焙室内空净高可选170mm

MIWE shop-in 紧凑型热风旋转炉技术参数表

设备型号	外形尺寸(宽*深*高)(mm)	电压/频率	功率kw	备注
SI-1.0604	1000*1165*2410	380v/220v,3/N/pe,50hz	34.7	烤盘600*400mm,18盘,台车尺寸604*467*1620mm,烤盘间距80mm,带排气扇的蒸汽罩,功率0.1kw,台车机械功率2.6kw,加热系统32kw,正常平均电力消耗26.6kw/h,整机重量730kg,台车最大允许装载量250kg(不含自重20kg)



工业烤炉系列

MIWE orbit - 台车式旋转炉 德国MIWE公司全新设计并制

新款 MIWE orbit 热风循环台车式旋转炉因出色的烘焙效果, 简便的操作, 适合高强度作业的坚固结构, 进一步优化的保温隔热系统, 优异的空间利用率等众多优点在烘焙业脱颖而出, 而广受烘焙工厂和高超面包房的青睐。MIWE orbit 台车式转炉适合烘烤各类面团和糕点。



烤炉配置和功能:

- 4层不锈钢制成的热交换器、高效能蒸汽发生器 and 智能循环气流, 令烘烤更加出色
- 双层隔热大玻璃窗, 通透美观, 能随时观察烤箱内的烘烤状态
- 两种不同的台车装载方式: 转盘式是标准配置, 也可选配悬挂升降式
- MIWE TC 7英寸液晶触控面板, 界面直观操作简单。此外, MIWE orbit 系列烤箱操作系统预装了供参考的20个品种的烘烤程序
- 符合卫生管理的要求, 整体采用了防溅水设计
- 自启动预热功能、Eco节能模式、USB接口功能
- 系统监控日志: 可以记录生产过程中的数据和参数, 方便品控管理; 故障诊断报警代码显示, 减少意外停机状况
- 选配联网功能, 可实时监控烤炉工作状态, 能够远程协同快速处理故障



MIWE orbit 经济型台车式旋转烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压/频率	连接负载 (KW)	备注
OR 1.0608	1620*1500*2510	380V,3/N/PE,50HZ	58.8	能源: 电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*655*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置18/26/36/40盘烤盘, 烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩, 功率0.1K;台车机械功率1.9Kw,装机电力加热系统56.9Kw,正常使用平均电力消耗是装机功率的75%, 正常平均电力消耗42.7Kw/h(含台车及排气总消耗功率44.7Kw), 整机重量1300Kg(载重: 550kg/m ²)
OR 1.0608	1620*1500*2510	380V,3/N/PE,50HZ	1.9	能源: 燃油+电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*655*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置16/26/36/40盘烤盘, 烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩, 功率0.1K;台车机械功率1.9Kw,装机燃油加热系统功率65-75Kw,正常加热能力57-66Kw,正常按70Kw计算最大燃油消耗为: 5.9Kg/h(7L/h),燃油热值按11.8Kwh/kg计算。正常使用平均燃油消耗是装机功率的75%, 正常平均燃油消耗4.4kg/h(5.3L/h)
OR 1.0608	1620*1500*2510	380V,3/N/PE,50HZ	1.9	能源: 天然气+电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*655*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置16/26/36/40盘烤盘, 烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩, 功率0.1K;台车机械功率1.9Kw,装机天然气加热系统功率65-75Kw,正常加热能力55-69Kw,正常按70Kw计算最大天然气消耗为: 6.8m ³ /h,天然气热值按10.35Kwh/m ³ ,天然气流量压力为20 mbar (2000Pa) 计算。正常使用平均燃油消耗是装机功率的75%, 正常平均燃油消耗5.1m ³ /h

台车式旋转热风炉 MIWE Roll-in e⁺

MIWE roll-in e⁺是一款节能型的台车式旋转烤炉,专为高负荷的工作环境设计,如商超、食品厂、酒店、大型饼店等。它既能满足大批量快速烘烤,也能适应多品类、多品种的连续烘烤,且烘烤出品品质、色泽均一。它的能源利用率更高,更保温,烘烤时间更短,工作劳动强度更低。



烤炉配置和功能:

- Atmospheric baking 恒压烘烤包括:终结了“烘烤不受控制”情况和对天气情况的依赖。而实现精确的烘烤控制,且更加节能
- Air-control 热风循环技术配合储热壁技术可提高热利用效率,精确控制烘烤室循环风速和风量
- Delta baking 精密温度管理技术可以更细致地调节炉腔内的温度变化,精确计量燃烧器的功率,对酥皮类点心、精致糕点的烘烤特别有利
- 两种控制面板 (FP按键式操作面板,5段精细化烘焙菜单,可储存99个烘焙程序;10.4英寸TC液晶触控操作面板,8段精细化烘焙菜单,可储存255个烘焙程序)
- 符合卫生管理的要求,整体采用了防溅水设计
- 储热能力显著增加的蓄热墙可以有效地节约烘烤时的能量
- 自启动预热功能、弹性烘焙功能、Eco节能模式、USB接口功能
- 选配核心温度传感器
- 选配联网功能



工厂型电加热层烤炉 MIWE electro

MIWE electro工厂型电加热层烤炉,每层烤炉自带独立的蒸汽发生器和独立的顶、底部加热的控制系统,能够快速预热,可连续批量化烘烤。适合大批量烘烤需要,能烘焙各种不同高品质产品。



烤炉配置和功能:

- 独立蒸汽发生器,高品质蒸汽,两种蒸汽模式(一次性蒸汽和间歇性蒸汽)
- 烤炉每层单独配置高性能加热管,烤炉顶火、底火温度可单独控制
- 便捷清理的玻璃门,炉门框内壁采用耐高温的硅胶密封条,炉膛密封性强;炉体四周使用高密度保温棉,保温效果好
- 特制的石板,热能效率高、穿透力强,导热均匀,烘烤效果好
- 两种控制面板 (FP8按键式操作面板,5段精细化烘焙菜单,可储存99个烘焙程序;TC液晶触控操作面板,8段精细化烘焙菜单,可储存255个烘焙程序)
- 1/2半载功能(需选配TC液晶触控屏)
- 自启动预热功能、Eco节能模式、USB接口功能
- 选配联网功能
- 可选配抽屉式炉膛便于装卸产品(由下向上最多可选择3层)
- 可选配面团入炉装载机



MIWE ROLL-in e⁺ 台车式旋转烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸(宽*深*高)(mm)	电压\频率	连接负载(KW)	备注
RI-1.0608	1550*1815*2625	380V,3/N/PE,50HZ	54.8	能源: 电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*665*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置16(20)/26(28)/36(40)/40(44)盘烤盘,烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩,功率0.1K;台车机械功率2.6Kw,装机电力加热系统52.2Kw,正常使用平均电力消耗是装机功率的75%,正常平均电力消耗39.2Kw/h(含台车及排气总消耗功率41.9Kw),整机重量1700Kg
RI-1.0608	1550*1815*2625	380V,3/N/PE,50HZ	2.6	能源: 燃油+电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*665*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置16/26/36/40盘烤盘,烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩,功率0.1K;台车机械功率2.6Kw,装机燃油加热系统功率60-75Kw,正常加热能力55-69Kw,正常按65Kw计算最大燃油消耗为: 5.5Kg/h(6.5L/h),燃油燃值按11.8Kw/h/kg计算。正常使用平均燃油消耗是装机功率的75%,正常平均燃油消耗4.1kg/h(4.9L/h),整机重量1700(1750) Kg
RI-1.0608	1550*1815*2625	380V,3/N/PE,50HZ	2.6	能源: 天然气+电力。烤盘600*400mm,台车尺寸800*665*1800mm,上下烤盘间距165/120/85/78mm,其分别可放置16/26/36/40盘烤盘,烘焙面积分别为4.3/6.2/8.5/9.6m ² ;带排气扇的蒸汽罩,功率0.1K;台车机械功率2.6Kw,装机天然气加热系统功率60-75Kw,正常加热能力55-69Kw,正常按65Kw计算最大天然气消耗为: 6.3m ³ /h,天然气燃值按10.35Kwh/m ³ ,天然气流量压力为20 mbar (2000Pa) 计算。正常使用平均燃油消耗是装机功率的75%,正常平均燃油消耗4.7m ³ /h,整机重量1700(1750) Kg

MIWE electro 工厂型电加热层烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸(宽*深*高)(mm)	电压\频率	连接负载(KW)	备注
EL 4.0616- 6.0616	1000*2460*2400/2630	380V,3/N/PE,50HZ	35.6 44.5 53	电加热,外部不锈钢材质,FP8固定程序或触摸屏控制面板,电动蒸汽排气阀,4/5/6层层炉,烘焙室尺寸: 600*1600*170/220mm
EL 4.1216- 6.1216	1600*2480*2400/2630	380V,3/N/PE,50HZ	52.8 66 79	电加热,外部不锈钢材质,FP8固定程序或触摸屏控制面板,电动蒸汽排气阀,4/5/6层层炉,烘焙室尺寸: 1200*1600*170/220mm
EL 4.1220- 6.1220	1600*2800*2400/2630	380V,3/N/PE,50HZ	61 75.2 90.5	电加热,外部不锈钢材质,FP8固定程序或触摸屏控制面板,电动蒸汽排气阀,4/5/6层层炉,烘焙室尺寸: 1200*2000*170/220mm

卓越的层式烤箱 MIWE ideal e⁺



卓越的层式烤箱让热气在密闭空间里循环,为产品烘烤提供了稳定的环境。可采用燃油或天然气来加热。其出色的烘焙特性和精妙的控制功能令人折服,MIWE ideal e⁺ 整个产品组合丰富,可通过烤炉层数、加热回路、烤炉高度的组合提供众多的细分型号,无论是烘烤大块的黑麦面包还是小饼干它均能胜任。



模块化组合烤炉 MIWE ideal m



采用模块组合结构的层烤炉,每个模块(可有三到六层烤炉的堆叠)均带有独立的燃烧器和循环器。同时配套的自动化的入炉、出炉装载设备为生产做好了充分的准备。可用燃油或天然气加热,烘烤适用范围广泛,从黑麦面包到小麦面包卷、小饼干均可烘烤。

MIWE ideal 工厂型电加热层烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压\频率	功率(KW)	备注
ID 4.1216-B--5.1216-B	1600*3065/3465*2400/2630	380V,3/N/PE, 50Hz	2.7	燃油//天然气, 4/5层, 烘焙室尺寸1200*1600*170/220mm 平均功率消耗:4.9/5.6 L/h//4.7/5.4 m ³ /h
ID 4.1220-B--5.1220-B	1600*3465*2400/2630	380V,3/N/PE, 50Hz	2.7	燃油//天然气, 4/5层, 烘焙室尺寸1200*2000*170/220mm 平均功率消耗:5.6/6.7 L/h// 5.4/6.5 m ³ /h
ID 5.1216-T--6.1216-T	1600*2850*2660	380V,3/N/PE, 50Hz	2.7	燃油//天然气, 5/6层, 烘焙室尺寸600*1600*170/220mm, 平均功率消耗:4.9/5.6L/h//4.7/5.4 m ³ /h
ID 5.1220-T--6.1220-T	1600*2850*2660	380V,3/N/PE, 50Hz	2.7	燃油//天然气, 5/6层, 烘焙室尺寸600*1600*170/220mm, 平均功率消耗:5.6/6.7L/h//5.4/6.4 m ³ /h
ID 5.1816-T	2200*2850*2800	380V,3/N/PE, 50Hz	4.9	燃油//天然气, 5层, 烘焙室尺寸1800*1600*170/220mm, 平均功率消耗:6.6 L/h//6.4/m ³ /h
ID 5.1820-T--6.1820-T	2200*3250*2660	380V,3/N/PE, 50Hz	4.9	燃油//天然气, 5/6层, 烘焙室尺寸1800*1600*170/220mm 平均功率消耗:8/9.8 L/h, 7.8/9.5 m ³ /h

导热油层烤炉 MIWE Thermo Express

导热油层烤炉具有稳定的烘烤环境。普遍适用于所有烘焙制品。可堆叠多达12层,烘烤面积可达60m²。独立的导热油加热站可使用天然气或电进行加热。



MIWE thermo_express 导热油层烤炉技术参数表

设备型号	外形尺寸 (宽*深*高) (mm)	电压\频率	备注
TE 5.1316--7.1316	1750*2930*2330/1750*2740*2330/ 1750*2470*2560	380V,3/N/PE, 50Hz	导热油烤炉, 外部不锈钢, FP10固定程序或TC触摸屏控制面板, 5/6/7层层炉, 烘焙室尺寸1300*1600*170
TE 5.1320--7.1320	1750*3330*2330/1750*2740*2330/ 1750*3140*2560	380V,3/N/PE, 50Hz	导热油烤炉, 外部不锈钢, FP10固定程序或TC触摸屏控制面板, 5/6/7层层炉, 烘焙室尺寸1300*2000*200
TE 5.1916--7.1916	2350*2930*2330/2350*2470*2330/ 2350*2470*2330	380V,3/N/PE, 50Hz	导热油烤炉, 外部不锈钢, FP10固定程序或TC触摸屏控制面板, 5/6/7层层炉, 烘焙室尺寸1900*1600*200
TE 5.1920--9/12.1920	2350*3330*2330/2350*3140*2330/2350*3140*2560/ 2550*3140*2860/2550*3140*3160	380V,3/N/PE, 50Hz	导热油烤炉, 外部不锈钢, FP10固定程序或TC触摸屏控制面板, 5/6/7/8/9/12层层炉, 烘焙室尺寸1900*2000*170/200,12层需现场组装

多联合车式导热油烤箱 MIWE thermo-static

这款导热油多联合车烤箱可提供稳定的烘烤环境,柔和的烘烤性能和出色的烘烤均匀性。还可实现较低的烘烤损耗、更长的保鲜期、理想的脆皮效果、更佳的膨胀效果和良好的内部组织结构。广泛适用于各类烘焙制品的烘焙。



自带独立导热油加热站 的多联台车式烤箱 **MIWE thermo-static integro**

这款多联台车导热油烤箱自带一个独立的导热油加热站，加热站放在烤箱顶部，无需铺设管路或附加机组即可运行。非常节能且提高运行安全性。



导热油隧道烤炉 **MIWE thermo-rollomat**

可实现自动化高质量的连续烘烤



周边配套设备



烘焙师们的信赖

面团分割及成型



MERAND 面团分割及成型



法棍成型机 Trégor

法棍成型机Trégor不仅仅适用于法棍面包的成型。
这款机器给我们带来成功的主要因素是：出色的成型成果与典范的可靠性。
可以处理的面团重量为50克至1450克重量的面块成型，每小时产量可高达1500面块。

机器制造质量、输送带毡布厚度、调控装置精准度等成功设计，让我们的Trégor成为世界各地面包师们最喜爱的成型机。

为了更好地满足面包师们的工作需求，我们开发出了多种配套组件以实现对其他类型面包的成型，如尖头法棍、吐司面包、短面包、巴塔花式面包...



卧式法棍成型机 Armor

Armor ABS系列卧式成型机是用以传统法棍或尖头法棍成型的理想机型，因为这类机型在成型过程中对面块不会产生加热效应。

这款机型可以处理50克至2000克重量的面块成型，每小时产量可高达1800面块。

多种配件可供选择，为成型机提供更多的成型模式，如用来尖头法棍成型的专利装置Pointop、吐司面包成型导轨等。

吐司面包成型导轨能控制面团成型的长度，可适用于克数大的面团，如吐司面包、黑麦面包、巴塔花式面包...



由面包师将搅拌机内的或者冷冻发酵好的面团称重分批倒入面盘，这台机器有分割和成型双重功能。

作为分割机的运作方式

•根据分割机的分块数量及每块分割面块的所需重量，我们对倒置于面盘中的面团进行称重。
例如，用一台可达20块分割数量的液压分割机获取分割后克数为600克的面块时，需要将12千克的面团置入面盘中(20×0.6Kg)。

作为成型机的运作方式

•拥有100多种样式的模型网格供选择，可完成从4块到80块的分割量，甚至还有让面团成型为三角形和圆形的网格，适用于对任何质地面团分割，甚至包括用来生产法式农家餐包、夏巴塔、手作小面包等长时间发酵及含水量高的面团。



DIVA多功能分割成型机



面包切片机

满足各类面包房、商超、餐厅等不同产品产能的需求



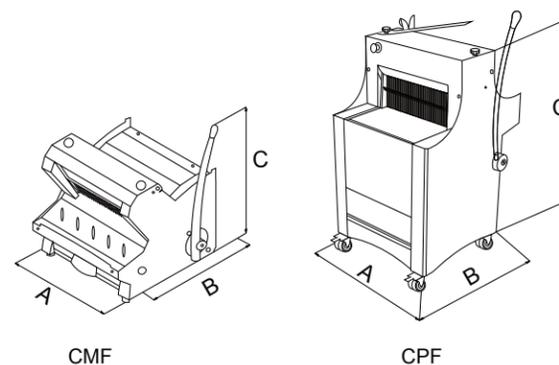
FERNETO 面包切片机



CMF桌面式切片机



CPF落地式切片机



CMF

CPF

FERNETO 面包切片机技术参数表

型号	CMF系列 (桌面式)			CPF系列 (落地式)					
	CMF412	CMF416	CMF422	CPF412	CPF416	CPF422	CPF612	CPF616	CPF622
切片厚度	12	16	22	12	16	22	12	16	22
面包尺寸mm	面包长度	440	440	440	440	440	600	600	600
	面包宽度	300	300	300	310	31600	310	310	310
	面包最高高度	180	180	180	160	160	160	160	160
	面包最低高度	60	60	60	60	60	60	60	60
功率kw	400-230V.3PH,50-60HZ	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49
	400-110V.1PH,50-60HZ	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49	0.49
设备净重kg	105	105	105	150	150	150	172	175	175
设备尺寸mm	长X宽X高	680x660x820	680x660x820	680x660x820	680x790x1280	680x790x1280	680x790x1280	850x790x1280	850x790x1280



面包切片机

满足各类面包房、商超、餐厅等不同产品产能的需求



MHS 面包切片机



MHS COMPACT
紧凑型单面切片机

MHS BASIC
基础款面包切片机

MHS IDEAL
理想款面包切片机

MHS PREMIUM
高性价比款面包切片机



Daub 面包切片机



DAUB BRS208
面包切片机

DAUB
半自动包装线交叉切片机208

DAUB CS-HI-CAP
全自动连续性面包切片机



调温水计量器和冷水机

为您提供全面的面团处理方案



Delta 全自动调温水计量器和冷水机



在面团的连续生产及烘焙产品的制作过程中,为了维持搅拌完成时面团温度的稳定和面团的品质,搅拌时给水的流量、速度和温度尤为重要。安琪烘焙装备代理的德国Delta公司为不同的客户提供优质的调温水计量器与冷水机。

调温水计量器技术参数

型号	D 1000	D 2500	DV 5000
出水量	0.1~999.9L	0.1~999.9L	0.1~999.9L
最小调节量	0.1L	0.1L	0.1L
温度范围	1~80°C	2~80°C	1~80°C
5L误差	<1%	<1%	<0.5%
温度精度	±1°C	±1°C	±0.4°C
速度 (视水压而定)	1~20L/min	20~25L/min	80L/min
水压力	1~5bar (kg/cm ²)	1~5bar (kg/cm ²)	1~5bar (kg/cm ²)
最大压力	16bar (kg/cm ²)	16bar (kg/cm ²)	16bar (kg/cm ²)
进水口直径	2×12-15mm	3*20mm	3*20mm
电力需求	220VAC(±10%)50hz (±2Hz)	220VAC(±10%)50hz (±2Hz)	220VAC(±10%)50hz (±2Hz)
重量	11kg	12kg	26kg
尺寸 (H×W×D)	270×295×190mm	300×320×130mm	600×400×200mm

冷水机技术参数

型号	DKS150EF	DKS250EF
功率	1.125KW	1.7KW
电源	220-240V,1Ph.,4,2Amp.	220-240V,1Ph.,4,2Amp.
流量	12-20 Liters/minute	12-20 Liters/minute
制冷量	进水温度 +15 °C 150L/hour 10 liters: +2 °C 30 liters: +2 °C to +3 °C 40 liters: +3 °C to +4 °C	进水温度 +15 °C 200L/hour 10 liters: +2 °C 30 liters: +2 °C to +3 °C 40 liters: +3 °C to +4 °C
进出水管连接	1/2 "	1/2 "
冷媒	R290	R290
冷水容量	72L	72L
净重	71kg	82kg
尺寸 (H×W×D)	87.5×50×53.5cm	90.5×50×53.4cm





谢尔夫咖啡与饮品模块

谢尔夫独特的活塞式咖啡机 Xpress系列

- 萃取压力充足、均匀,咖啡品质稳定
- 多粒度咖啡粉,用量少,节省成本
- 浸润功能,氧气掺入提升风味
- 操作简单易学,不易出错
- 维保成本低,日常维护简单



谢尔夫XMILL 低速磨豆机

- 钛合金大磨盘低速碾磨,坚固耐用;
- 大尺寸的碾磨盘和低速高功率的发动机能有效碾磨咖啡豆,并极大减少摩擦热量以避免咖啡豆在碾磨过程中芬香物质的挥发;
- 独特的磨盘研磨齿,研磨出来的咖啡粉颗粒度不均匀,优化咖啡品质,口感圆润,香味更浓郁;
- 研磨散热和过温自动停机保护,确保咖啡粉的研磨品质;
- 密封不锈钢咖啡料斗有效防止光照和湿度对咖啡品质的损害。



Aqua coffea 活力水处理系统

- 谢尔夫Aqua coffea磁化水处理系统能将城市自来水处理成类似泉水的品质,从而使得制作咖啡及饮品的水溶解性更好,能够溶解萃取更多有益的物质。
- 该系统不仅可以给咖啡机供水,也可以用于制作气泡冷饮品和不含汽的冷饮品。



咖啡与饮品模块



售后服务与技术支持

After-sales service and technical support



让烘焙更简单

makes baking simple

我公司承诺，
将在最短的时间内为贵公司提供满意的优质服务
其具体措施包括：

1. 全天候电话或视频连线支持：
每周7天，每天24小时，专业人员与您对接

2. 安装调试：
无论是新设备安装启动，还是设备搬迁后重新启用，我们能确保设备顺利运行，达到设备所需的性能

3. 现场维修：
让您设备迅速恢复生产

4. 常规巡检：
保障设备稳定运行

5. 保养维修：
让您集中精力处理核心事务

6. 原装配件：
保持设备性能

7. 培训：
通过培训，帮助您合理发掘设备潜能，提高使用效益

8. 产品开发和测试：
与安琪专家或烘焙师会面交流

9. 定制服务包：
您可自行定制需要的服务，并享受我们的售后与技术服务

