A761 超音波蛋糕切割機

說明：

1. 規格: 長 2200 * 寬 1280 * 高 1930 mm
2. 刀具: 採用食品級鈦合金製作，刀寬兩組各 305 mm
3. 切割範圍: 寬 610 mm
4. 適用產品: 任何蛋糕類 (起司, 慕斯, 海綿, 戚風蛋糕, 全脂冰淇淋等)
5. 全脂烘培用奶油可切 -20℃
6. 重量: 1440 kg
7. 電壓: 220V 三相
8. 超音波電子系統、振動心臟、模具全機台瀋製造，服務維護最快最即時
9. 開機即自動超音波檢測
10. 超音波全時發振控頻、追頻系統，避免溫昇與頻率偏移
11. LCD螢幕顯示發振頻率、功率調整

特點：

1. 人機介面觸控螢幕, 記憶儲存功能
2. 自動清洗刀片附著之物料
3. 可選擇切割正方、三角形、菱形等設定形狀之產品
4. 可選擇輸送機或工作檯作為切割
5. 多功能設定、五軸伺服器

適用產品：

任何蛋糕 (起司、慕斯、海綿、戚風等)

A800 夾心蛋糕機

說明：

1. 規格: 長 1400 * 寬 900 * 高 1250 mm
2. 重量: 400 kg
3. 模具最大尺寸:113 * 110mm (雙面厚度30mm)
4. 電力: 220V 8 KW
5. 產能: 每小時約1500-1800顆
6. 熱源: 電熱
7. 模具可接受特殊訂製
8. 獨立馬達和速度控制系統

特點：

1. 本機適用於放置店面實地操作，動作簡單緊湊，從充填原料與餡料到烘烤完畢取出 (須手動抹油，手工夾起成品) 無需反覆更換零件便可烘烤粒餡、糊狀餡 (奶油 / 巧克力 / 抹茶) 等內餡的產品。
2. 目前最熱門的人形蛋糕。釣鐘燒、七福神燒、鯛魚燒、栗子燒、紅葉饅頭燒等糕餅，讓顧客看到完整的外型蛋糕烘烤過程。