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、模具全機台灣製造, 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。的鐘燒、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。