ALL CHAMP

PROFESSIONAL BAKING MACHINE

Professional Baking Experts

永全食品機械股份有限公司
ALL CHAMP FOOD PRODUCTION MACHINERY AND UTENSILS CO., LTD

台灣公司:台中市潭子區昌平路3段201巷68號 電話:886-4-25323802
Email:service@allchamp.com.tw 傳真:886-4-25344560
烘培器具:http://bakeware.com.tw/
食品機械:http://www.allchamp.com.tw/

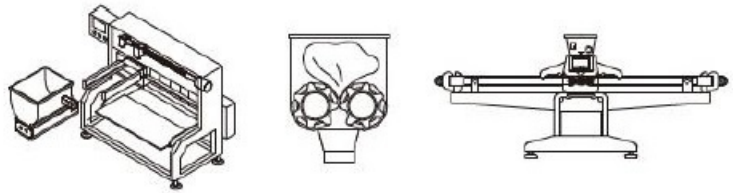
永全

公司簡介

Company introduction

臺灣永全台灣永全食品公司於西元1975年成立，成立以來一直秉持著永續經營並全心投入的經營理念，不斷地研發創新，秉持著品質提升及專業服務態度，我們以累積多年的專業知識與技術，協助客戶順利完成食品的生產，而我們的生產流程與品質皆經一貫化作業的嚴格管制，從研發、組裝、品管到成品展示，皆經過層層把關，因而獲得各大食品製造廠商大力的回響與讚賞，並獲得各項產品專利。

隨著中國大陸烘焙市場日益提升，為服務烘焙業之需求，我公司於2005年在廣東省成立“佛山市永銓食品機械有限公司”，為烘焙業者提供銷售、諮詢、安裝、維修等一條龍服務，以及糕餅製作技術，整廠規劃等方面的輔導和幫助，全方位的服務於烘焙領域。



A303 全自動連續式塔殼成型機

說明：

1. 規格: 長 680 * 寬 785 * 高 1560 mm
2. 重量: 120 kg
3. 電力: 220 V 單相
4. 產能: 每小時約1500-1800個
5. 成型塔杯最大範圍直徑 95 mm

適用產品：

1. 台式蛋塔
2. 葡式蛋塔
3. 港式蛋塔
4. 法式烤布蕾
5. 派皮

特點：

1. PLC 程序控制
2. 適合大量生產，節省人力，降低成本
3. 操作簡單，合乎安全的使用需求
4. 換模容易，模具可接受特殊訂製
5. 性能卓越，清潔保養容易

A303-2 全自動塔殼成型機 自動下料 自動落杯

說明：

1. 規格: 長 880 * 寬 1360 * 高 1540 mm
2. 重量: 220 kg
3. 電力: 220 V 單相
4. 產能: 每小時約1500-1800個
5. 成型塔杯最大範圍直徑 95 mm
6. 直拉式自動落杯與下料系統

特點：

1. PLC 程序控制
2. 觸控式螢幕
3. 操作簡單，更換模具容易
4. 適合多種尺寸或形狀的塔殼
5. 性能卓越，清潔保養容易
6. 搭配自動下料與落杯，迅速成型產線運作
7. 適合大量生產，節省人力，降低人事成本

適用產品：

1. 台式蛋塔
2. 港式蛋塔
3. 法式烤布蕾
4. 派皮

A303-2X 全自動塔殼成型機 加大款

說明：

1. 規格: 長 1300 * 寬 1200 * 高 1800 mm
2. 電力: 220 V 單相
3. 產能: 每小時約1200-1500個
4. 自動吸杯與下料系統
5. 電控系統: 日本三菱PLC控制器，
   日本富士人機介面 (觸屏)

適用產品：

1. 台式蛋塔
2. 葡式蛋塔
3. 港式蛋塔
4. 一般塔殼或派皮
5. 法式烤布蕾

特點：

1. PLC 程序控制
2. 更換模具容易，適合多種款式生產
3. 性能卓越，清潔保養容易
4. 適合大量生產 較大尺寸的塔殼或派皮

A368-S/M/V 桌上型塔皮成型機

說明：

1. 規格: 長 450 * 寬280 * 高 750 mm
2. 重量: 45 kg
3. 電力: 220V 單相 (也可選擇使用110V)
4. 材質: 不銹鋼#304

特點：

1. 微電子控制
2. 成型一個3秒，一個小時可成型900個
3. 操作簡單準確、快速、安全、輕巧
4. 換模容易，適用於多樣變化及不同特性的蛋塔原料產品
5. 性能卓越、清潔保養容易
6. 適合生產不同尺寸或形狀的塔殼

適用產品：

1. 台式蛋塔
2. 葡式蛋塔
3. 法式烤布蕾
4. 派皮

A358 全自動五頭蛋塔成型機

說明：

1. 規格: 長 4000 * 寬 1200 * 高 1900 mm (含延伸輸送機)
2. 重量: 950 kg
3. 電力: 220V / 三相
4. 成型塔杯最大範圍直徑90 mm
5. 產能: 4000-6000 / hr (視配方物料調整)
6. 電控系統: 日本三菱PLC控制器, 日本富士人機介面 (觸屏)

功能流程：

1. 自動落杯 (鋁箔杯)
2. 成品成型
3. 成型輸出

適用產品：

1. 台式蛋塔
2. 港式蛋塔
3. 法式烤布蕾
4. 派皮

A103 自動脫模糕粿餅成型機

說明：

1. 規格: 長 1700 * 寬 1080 * 高 1640 mm
2. 重量: 1100 kg
3. 電力: 220V 三相 / 2HP / 1.5 KW
4. 附訂製一組模具 (720mm×460mm) 以下
5. 電控系統: 日本三菱PLC控制器, 日本富士人機介面 (觸屏)
6. 具有30種記憶設置
7. 產能: 一盤需約20秒, 一分鐘三盤

功能流程：

1. 自動成型
2. 自動脫模
3. 自動托盤放置
4. 具有30種記憶設置

特點：

1. 免除用手壓式、敲出及排盤的辛勞
2. 換模簡易, 操作簡單
3. 多種產品都能製造, 特別模型也能配合
4. 模型組件, 可接受特殊訂製
5. 糕餅印型後直接上盤, 不會因移動而變形

適用產品：

1. 漢餅
2. 中秋月餅
3. 糕餅類
4. 冰皮 / 沙皮月餅
5. 米菓
6. 立體造型，人物或動物均可印製
7. 其他需印行之糕餅

A201 自動下料連續成型機

說明：

1. 規格: L 2500 * W 1080 * H 1900 mm
2. 電力: 220V 三相
3. 馬力: 7.5 HP 40 L浦
4. 功率: 10 KW
5. 成型範圍: 600 * 400 mm
6. 產能: 一分鐘2-3盤
7. 電控系統: 日本三菱PLC控制器, 日本富士人機介面 (觸屏)

特點：

1. 人性化功能
2. 可調連續多次成型
3. 工作輕鬆, 免除用手壓式、敲出及排盤的辛勞
4. 換模簡易, 操作簡單
5. 多種產品都能製造, 特別模型也能配合
6. 模型組件, 可接受特殊訂製
7. 糕餅印型後, 直接上盤, 不會因移動而變形

功能流程：

1. 連續成型
2. 自動脫模
3. 自動排盤
4. 自動下料

適用產品：

1. 綠豆糕
2. 炒米餅
3. 奶酥
4. 粉狀成型類糕餅

A301 自動掃描式篩粉機

說明：

1. 規格: 長 1170 * 寬 900 * 高 1700 mm
2. 重量: 220 kg
3. 電力: 220V 三相
4. 機身材質: 鐵製, 表面粉體漆
5. 食品接觸螺絲零件、篩網料斗均為不銹鋼材質
6. 有效篩粉範圍: Φ600 mm

特點：

1. 取代手工搓磨
2. 可快速更換篩網, 控制粉末粗細
3. 性能優越, 操作安全

適用產品：

1. 豬油糕粉
2. 糖粉
3. 麵粉等其他粉末狀產品

A305 自動印餅成型機

說明：

1. 規格: 長 1760 * 寬 550 * 高 1300 mm
2. 電力: 220V 單相
3. 材質: 封板304不鏽鋼
4. 產能: 50個/分，每小時可成型1000-1200個
5. 功能: 自動整形餅胚，定位成型
6. 適用範圍: 15-200 mm，模具最大直徑100 mm
7. 左進料，成品右出
8. 電控系統: 日本三菱PLC控制器，日本富士人機介面 (觸屏)

適用產品：

1. 廣式月餅、冰皮月餅
2. 喜餅、桃酥
3. 日式和菓子
4. 客家菜包、芋粿、草仔粿等粿類

特點：

1. 適合大量生產，節省人力成本
2. 多功能軟體程式和設定，模具可接受特殊訂製
3. 整體機器不占空間，清潔保養容易
4. 本機器對環境無不良影響，無有害氣體或液體排放

A810 自動掃描式篩粉機

說明：

1. 規格: 長 1650 * 寬 1400 * 高 1550 mm
2. 重量: 500 kg
3. 產能: 60個/分 (可視排列數量)
4. 電力: 220V / 三相
5. 馬力: 0.7 kw
6. 兩軸伺服馬達
7. 烤盤成型最大尺寸: 長 720 * 寬 460 mm
8. 材質: #304不鏽鋼
9. 電控系統: 日本三菱PLC控制器，日本富士人機介面 (觸屏)

特點：

1. 自動供給烤盤，同時將產品整齊排列在烤盤中
2. 自動化生產可節省大量人工
3. 避免手工接觸產品，達到食品衛生要求
4. 本機具有電腦記憶可設定多種排盤方式
5. 可依使用廠商的烤盤或蒸籠尺寸承製機器

適用產品：

鳳梨酥、月餅、餅乾

A401 連續式酥餅生產機

說明：

1. 規格: 長 1350 * 寬 820 * 高 1250 mm
2. 重量: 230 kg
3. 電力: 220V 三相
4. 馬力: 0.37KW
5. 產能: 每小時可生產80-200 kg
6. 最大烤盤尺寸: 寬460 mm , 長600-700 mm

技術特性：

1. 電鍍鋁製成的進料輪
2. 白橡膠製成的輥壓輪
3. 鋁合金輥輪印輪，具有快速更換的位置
4. 輥印輪的橡膠輪壓力調節器
5. 手動刮刀調節器
6. 出料皮帶，具有張力及集中調節器
7. 皮帶清潔刮片及活動抽屜

特點：

1. 此機台專為生產小/中量的酥脆餅乾所設計
2. 根據餅乾造型與生產速度，機器產能亦會有所不同

適用產品：

酥性餅乾

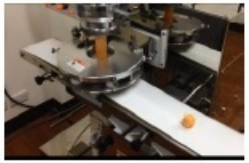
A581 分料機

說明：

1. 規格: 長 1630 * 寬 770 * 高 1610 mm
2. 重量: 210 kg
3. 電力: 220V 三相
4. 產能: 80個/分
5. 出料口: 可更換，最大直徑為 70 mm
6. 最大料斗承載: 15 kg
7. 電控系統: 日本三菱PLC控制器，日本富士人機介面 (觸屏)

特點：

1. 免除勞力分重
2. 可與各類型機種連線分割
3. 三段變頻調速



適用產品：

任何烘培餡料、鳳梨醬、糖漿等

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賣地操作，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。

A850 多功能分料充填機

說明：

1. 規格: 長 1500 * 寬 920 * 高 1530 mm
2. 電力: 220V 三相
3. 重量: 250 kg
4. 電控系統: 蛋糕 / 餅乾兩用機軟體
5. 烤盤尺寸: 寬度 460 mm 以內
6. 最大充填範圍: 長 1500 mm 寬 460 mm
7. 料桶容量: 10-20 L
8. 料桶尺寸: 520 * 500 * 100 mm
9. 電控系統: 日本三菱PLC控制器, 日本富士人機介面 (觸屏)

特點：

1. 可線切割做片狀成型
2. 花嘴可旋轉, 做餅乾擠花造型
3. 可快速換花嘴
4. 液晶螢幕觸控, 具有電腦記憶功能
5. 三軸伺服馬達, 定位精準

A851 蛋糕餅乾兩用桌上型充填機

說明：

1. 規格: 長 1033 * 寬 724 * 高 747 mm
2. 重量: 100 kg
3. 電力: 220V 單相
4. 功率: 1.2 kw
5. 最大擠料範圍: 長 700 * 寬 450 mm
6. 料桶容量: 18-20L
7. 料桶尺寸: 長 420 * 寬 240 mm

特點：

1. 體積小, 不占空間
2. 自動化穩定生產, 節省人力降低成本
3. 可依各式花嘴、料板製造各式蛋糕或餅乾
4. 多功能軟體程式和設定, 模具可接受特殊訂製

適用產品：

能符合定量充填性產品的要求，如杯子蛋糕、馬卡龍、瑞士捲、戚風蛋糕、餅乾、乳酪蛋糕、泡芙等

A860-25V 餐包自動充填機

說明：

1. 規格: 長 8000 * 寬 250 * 高 1600 mm
2. 電力: 220/380V 三相
3. 產能: 120-180個/分
4. 最大充填範圍: 120 mm
5. 充填嘴: 25組同時進行充填注入
6. 材質: 食品級不鏽鋼#304

特點：

1. 透過伺服器輸送位置
2. 充填嘴的保護螢幕可防止操作人員進入
3. 溫度控制系統可維持充填溫度
4. 易於清潔和維護

A920 自動丹麥酥皮機

說明：

1. 規格: 長 3705 * 寬 1140 * 高 1500 mm
2. 重量: 420 kg
3. 電力: 220/380/415 V
4. 功率: 1.5 KW
5. 輸送帶寬度: 690 mm
6. 工作台長度: 1595 + 1530 mm
7. 滾輪直徑: 84 mm
8. 滾輪間距: 0.5-68 mm
9. 輸送帶速度: 20-100 cm/秒
10. 程式做動設定: 50
11. 全自動/手動操作模式: 開關選擇
12. 材質: 不鏽鋼

功能流程：

1. 自動灑粉
2. 自動壓輪定位
3. 自動捲繞裝置
4. 多層次設定下降壓輪距離

特點：

1. 適用於酥皮, 起酥食品, 也可用於碾壓麵糰
2. 高品質, 結構堅固, 穩定性大, 使用壽命長
3. 專業設計, 使麵團可壓到最薄, 厚薄均勻
4. 機器操作安全, 衛生, 容易清潔
5. 進口輸送帶, 不起毛, 耐磨性強
6. 滾輪式選用無縫鋼管, 經電腦車床加工, 研磨, 鍍硬鉻等處理, 滾輪面不粘, 不易刮傷

Professional
Baking Machine

拌♡您一生

桌上型螺旋式攪拌機

1.現代時尚外觀造型設計（好摩登）
2.人工智慧攪拌速度可調（高.低速）
3.不銹鋼安全網（好清洗）
4.自動斷電功能（好安全）

說明：

機身尺寸: 482*282*385 mm
機器重量: 38 kg
筒身容量: 8公升
最大麵團攪拌量: 4 kg
最大麵粉容量: 3 kg
電壓: 110V / 220V
功率: 470 W
馬達段速: 2段(低.高)

適合製作麵團類產品
- 歐式麵包/貝果/披薩餅皮/吐司/饅頭等

符合食品衛生標準
- 與食材接觸的零件皆是304不鏽鋼製成

安全且操作簡單
- 簡易高低兩段攪拌速度，搭配自動斷電功能

櫻桃紅 A918-R

冰淇淋 A918-W

閃耀黑 A918-B

豔陽黃 A918-Y

A868 手動式蛋捲機

說明：

1. 生產效率: 150-180支 / 每小時
2. 電壓: 220V / 2400W / 單相
3. 淨重: 16 kg
4. 外型尺寸: 680 * 300 * 190 mm
5. 模板尺寸: 395 * 190 mm
6. 配件: 不鏽鋼捲管5支、調整螺絲4支、開口板手8-10號1支

A868-A 氣壓式蛋捲機

說明：

1. 生產效率: 180-200支 / 每小時
2. 電壓: 220V / 2400W / 單相
3. 淨重: 24 kg
4. 外型尺寸: 660 * 360 * 810 mm
5. 模板尺寸: 395 * 190 mm
6. 配件: 不鏽鋼捲管5支、調整螺絲4支、開口板手8-10號1支

AL1618 手持氣動模

產品特色說明：

1. 顛覆傳統新產品，品質與效率兼顧
2. 產品用途廣泛，可依照客戶指定規格樣式訂作
3. 免除使用傳統木模手壓型及敲出之辛勞，成型後直接上盤，不會因移動而變形
4. 操作簡單，縮短訓練時間
5. 可任意更換模具花紋
6. 可自動調整成型高度及重量
7. 客戶需自備空壓機
8. 適用產品: 港式月餅、冰皮月餅、麻糬、餅乾、鳳梨酥等各式需成型之產品

AL-1618-A

圓1.5兩 直徑Φ47mm

AL-1618-B

圓4兩 直徑Φ76mm

AL-1619-A

方1.5兩 45*45mm

AL-1619-B

方4兩 70*70mm

AL1201 立體塑鋼印模 12入 / 組

外徑 Φ47mm
內徑 Φ40mm

使用說明

將材料置入下模中　將上模蓋上　下壓成型　脫模 / 完成

A328 訂製型量產化變換成型印模

烙印訂製

木印

AL4557 8孔立體元寶模具

AL4558 6孔立體元寶模具

產品特性：
採用多連式設計可以提高烘烤產品生產效能，降低生產成本，減少產品烘烤的準備時間。
鳳梨酥單品成品尺寸: 51*31*30mm
蛋糕單品成品尺寸: 80*45*52mm

麵包夾

●顏色：粉紅/粉藍/粉黃、長度：205mm
●適用於蛋糕、西點、中點及自助餐食品。
●採用強化塑膠，耐衝擊不斷裂。
優質進口不銹鋼片，韌性強、握感舒適。

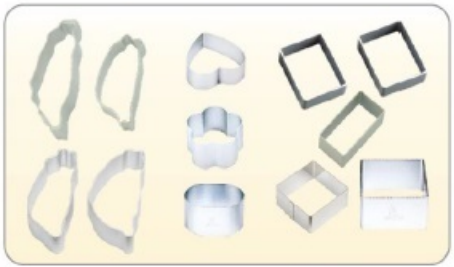
擠花袋

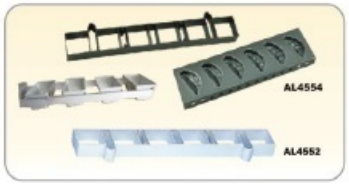
●AL6004 16" 擠花袋 400x260mm
●AL6005 18" 擠花袋 450x260mm
●AL6006 18"水泥用擠花袋 450x260mm
材質：PVC塑膠

鳳梨酥圈系列

鋁合金鳳梨圈

材質採用高強度鋁合金，不易變形，表面經特殊陽極處理，使產品更符合衛生標準，使用更安心，由於鋁合金導熱快，使得產品在冷卻或烘烤時均可節省時間及能源，更符合環保要求。





多連式烤盤

鋁合金烤盤

陽極處理具有以下特性：
▲耐化學腐蝕－耐鹼、耐酸
▲不氧化－乾淨、衛生、無毒、使用壽命長
▲衛生－符合食品衛生要求

AL2106鋁合金烤盤(陽極)(厚度1.2mm)600x400x20
AL2104鋁合金烤盤(陽極)(厚度1.5mm)660x460x30

硬膜處理具有以下特性：
▲超硬
▲耐磨
▲不易變形
▲衛生

AL2138美式鋁合金烤盤(硬膜)(厚度1.5mm)660x460x30
AL2139鋁合金烤盤(硬膜)(厚度1.2mm)600x400x20

不沾特性：
▲抗黏性－具備良好抗黏性及容易清潔
▲衛生性－安全、無毒
▲經濟性－省時、省油、省成本

AL2107鋁合金烤盤(不沾)(厚度1.2mm)600x400x20
AL2117鋁合金烤盤(不沾)(厚度1.5mm)660x460x30

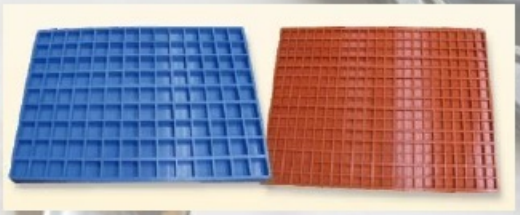
戚風蛋糕

603三合一機械模 (配合機器生產)

小蛋糕模系列

鋁合金特性：
1.鋁合金經陽性處理不生銹，衛生安全、清洗方便
2.鋁合金的傳熱效率最高
3.鋁合金的傳熱性快且沒有盲點
鋁合金導熱性快能比任何一種烘焙材質更好更快

訂製型矽膠膜



布丁杯系列

型號	尺寸	規格
AL4215	Ø35*20.6	陽極
AL4210	56.3*32*21.5	陽極
AL4227	Ø50*45*20.8	陽極
AL4205	54*39*30	陽極
AL4245	Ø55*16	陽極
AL4226	60*50*15	陽極
AL4217	60*54*22.5	陽極
AL4206	65*45*37	陽極
AL4200-1	65*45*45	陽極
AL4254	70*52*37	陽極
AL4216	Ø75*20.6	陽極
AL4250	75*63*24	陽極
AL4231	Ø80*21	陽極
AL4218	81*69*20	陽極
AL4211	Ø55*23	鐵氟龍
AL4200	65*45*45	鐵氟龍
AL4232	69*11*60	深半圓 / 陽極

大圓模系列

型號	尺寸	規格
AL4209	68*69*28	陽極
AL4209-1	68*69*28	鐵氟龍
AL4214-1	84*75.5*30	陽極
AL4219-1	90*80*25	陽極
AL4255	164*160*27	內部鐵氟龍
AL4208-1	70*69*16	沖孔 / 陽極
AL4214	84*75.5*30	陽極

蛋塔杯、菊花杯、派模系列

型號	尺寸	規格
AL4033	76*46*24	陽極
AL4213	70*38*24	陽極
AL4031	68.7*40*23	陽極
AL4224	6" Ø160*16	鋁合金派盤 / 陽極
AL4256	152*146*32	6吋派盤 / 陽極
AL4223	5.5" Ø140*16	鋁合金派盤 / 陽極
AL4212	Ø76*19	菊花派模 / 陽極
AL3156	4"	戚風蛋糕模 / 陽極