



面点加工设备

DOUGH PREPARATION



桌面起酥机

TABLETOP DOUGH SHEETER

型号	滚筒宽度	滚筒可调范围	最大滚压重量	电压	功率	传送带尺寸	外形尺寸	重量
BM-450B	450mm	0.5-38mm	4kg	220/380	0.55kw	1700*430mm	1780*810*640mm	120kg
BM-520B	520mm	0.5-38mm	5kg	220/380	0.55kw	2160*500mm	2230*880*640mm	159kg



立式起酥机

FLOOR TYPE DOUGH SHEETER

型号	滚筒宽度	滚筒可调范围	最大滚压重量	电压	功率	传送带尺寸	外形尺寸	重量
BM-380C	380mm	0.5-38mm	3kg	220/380	0.55kw	1700*360mm	2100*810*1050mm	170kg
BM-520C	520mm	0.5-38mm	5kg	220/380	0.55kw	2160*500mm	2750*950*1050mm	190kg
BM-650C	650mm	0.5-38mm	6.5kg	220/380	0.75kw	2400*630mm	2980*1100*1065mm	230kg



全自动酥皮机

AUTOMATIC DOUGH SHEETER







型号	BM-650Z	功率	1.5kw
滚筒宽度	65mm	传送带尺寸	3000*630mm
滚筒可调范围	0.5-40mm	外形尺寸	3532*1075*1320mm
最大滚压重量	6.5kg	重量	560kg
电压	220V/380V		

连续切形机

SHAPE CUTTING MACHINE

产品介绍:

专业设计,可切任何对称形状的面片,切形标准,形状完美。目前市场上产量较大的切形机器,根据切片大小,产量可达12000-18000片/小时,是大量生产牛角包,丹麦面包生产线,蛋挞生产线的必备设备。

型号	BM-600	切片形状	     
电压	380V	尺寸Ext	4000x1000x1140mm
功率	1.2KW	重量	280kg
产量	12000-18000片/小时		

冷藏醒发箱

RETARDER PROOFER

产品介绍:

冷藏醒发箱可以帮您节约早上的时间,因为可以前一天晚上放好面团,第二天早上直接得到发酵好的面材,冷藏醒发箱可以做到冷藏发酵自动转换,所以您可以告别每天必须早起发酵面材的麻烦。



型号	额定电压	频率	功率	冷冻温度范围	醒发温度范围	容量	烤盘尺寸	外形尺寸
BM-L18C	220V	50Hz	1.5kw	2-5°C	15-38°C	18盘	400*600mm	930*610*2060mm
BM-L36C	220V	50Hz	1.5kw	2-5°C	15-38°C	36盘	400*600mm	812*1134*2060mm



冷藏/冷冻醒发箱

RETARDER PROOFER

产品介绍:

- ◎冷藏和冷冻双系统独立控制面板
- ◎板材采用优质加厚不锈钢,电子控制面板
- ◎节水节电,环保低耗

采用聚氨酯材质发泡,发泡厚度可达45mm,硬质聚氨酯泡沫具备非常优良的隔热性能,采用非喷水式结构,避免温度和湿度干扰,进而实现湿温度精度控制

型号	BM-L36SX	醒发温度范围	15~38°C
额定电压/频率	220V/50Hz	容量	36盘
功率	6kW	烤盘尺寸	400*600mm
冷冻温度范围	-15°C	外形尺寸	810*1240*2200mm
冷藏温度范围	2~5°C	重量	180kg

醒发室主机/台车架

PROOFER ROOM CONDITIONER

产品介绍:

全不锈钢制造美观大方,占地空间小易操作,节能省电性能优越,一台机可代八台车醒发,坚固耐用,故障率低,采用优质发热管和电子元件,电脑面板控制,操作方便。

型号	BM-YSN-T8	容量	8台车
额定电压	220V/380V	烤盘尺寸	400*600mm
频率	50Hz	外形尺寸	750*290*1610mm
功率	9.5kW	重量	65kg
醒发温度范围	15~38°C		



法棒整形机

BAGUETTE MOULDER

产品介绍:

- ◎法棒整形机是一款专门为法国长棍面包而设计的面包整形机，可以滚压卷起面团，整形为长条面团。主要适应于法国面包，也可以用来整形吐司等。
- ◎法国施耐德进口电器，质量保证，使用寿命长。
- ◎进口法国100%纯羊毛皮带不沾灰不脱毛。
- ◎入口设有安全保护装置，安全可靠。

型号	规格	面团重量	电压	功率	外形尺寸	重量
BM-750	带宽: 730mm	50-1200g	220/380	0.75kw	1000*970*1580mm	302kg



吐司切片机

BREAD SLICER

产品介绍:

- ◎采用日本原装进口锋利刀片，不粘面，切出的吐司片均匀美观。
- ◎用于方形面包的切片，体积小，效率高，移动方便。
- ◎专业设计，切削力度平均，切面平整。
- ◎采用不锈钢制作的下料板、接料板、限位板等，符合卫生标准。

型号	BM-31
名称	31刀吐司切片机
说明	产能: 30片/次 刀距: 12mm
电压	220/380
功率	0.25KW
尺寸	680*780*780mm
重量	75kg

吐司整形机

TOAST SHAPING MACHINE

产品介绍:

正逆转换挡装置，操作集中在在一边，一人即可操作，节省时间；具有良好的封闭性，轻易压除面团内部的空气；输送带具有正逆转功能，可作多种用途。



型号	BM-300
产能	3000PCS/H
整形面团范围	30~1800g.
工作宽度	650mm
功率	1.1kw
外型尺寸	2100*900*1720mm



迷你整形机

MINI MOULDER

产品介绍:

正逆转换挡装置，操作集中在在一边，一人即可操作，节省时间；具有良好的封闭性，轻易压除面团内部的空气；输送带具有正逆转功能，可作多种用途。

型号	BM-280
电压	220V/380V
功率	0.37KW
面团重量	30-350g
整形厚度	1.5-15mm
尺寸	1000x530x1060mm
重量	145kg



电动分块机

ELECTRIC DOUGH DIVIDER

产品介绍:

- ◎专业设计, 可将面团或馅料均分36等分。
- ◎自动分块, 效率高, 节约时间成本。
- ◎采用进口配件, 优质电机, 提高设备的使用寿命。

产品应用:

◎适用于各种不同类型的酵母面团, 包括面包面团, 面团面团, 玉米饼面团, 比萨饼面团, 饼干面团, 每次都会达到一致, 可重复的结果。适用于面包店, 工业食品, 大型超市等。

型号	分块范围	电压	功率	外形尺寸	重量
BM-36	30-140g	220/380	0.5kw	520*400*1040mm	150kg

手动分块机

MANUAL DOUGH DIVIDER

产品介绍:

- ◎人工操作, 简单方便, 无需用电, 任何环境下均可操作。
- ◎独一无二设计, 分块效果良好, 每件重量30-180克。
- ◎体积小, 重量轻, 可拆卸, 易于搬运。
- ◎180度可旋转刀架人性化设计, 方便清洗。

型号	分块范围	外形尺寸	重量
BM-36A	30-140g	530*460*1620mm	70kg



半自动分割滚圆机

SEMI-AUTOMATIC DOUGH DIVIDER
ROUNDER

产品介绍:

- ◎人工操作分割, 自动滚圆, 操作一次仅需10-13秒, 简单方便。
- ◎人性化设计, 分割滚圆一次完成。分割完全, 不沾边, 滚圆效果好。
- ◎台湾来料组装, 故障率极低。

型号	BM-30S	BM-36S
产量	30个/次	36个/次
分块面团重量	30-100g	20-70g
电压	220/380	220/380
功率	0.75kw	0.75kw
外形尺寸	740*570*2100mm	740*570*2100mm
重量	330kg	340kg

自动分割滚圆机

FULL-AUTOMATIC DOUGH DIVIDER
ROUNDER

产品介绍:

- ◎全自动设计, 操作方便。分割范围: 30g-100g, 分割滚圆一次完成, 无需手动分块。
- ◎效率更高, 分割加滚圆仅需6-8秒。分割完全, 不沾边, 滚圆效果好。
- ◎采用全不锈钢分割刀片和面团压板, 符合食物卫生要求, 清洁方便。

型号	BM-30G	BM-36G
产量	30个/次	36个/次
分块面团重量	30-100g	20-70g
电压	380	380
功率	1.5kw	1.5kw
外形尺寸	640*580*1500mm	640*580*1500mm
重量	400kg	415kg





连续面团分块机 全自动锥形滚圆机

Automatic Dough Divider And Rounder

产品用途:

- ◎本套设备用于连续生产多种不同产品, 例如面包, 披萨, 月饼皮, 麻球等
- ◎本套设备可分开使用

产品特点:

- ◎分块机采用食品级304不锈钢切刀, 滚圆机表面喷不沾特氟龙, 防止面团黏连, 方便清洁与维护
- ◎面团分块精准, 分割重量范围大
- ◎机器装有地脚配滑轮, 方便移动



型号	产能	范围	电压	功率	重量	机器尺寸
BM-1P	1800个/小时	100-500克	380V	1.5KW	420KG	88x120x150cm
BM-2P	3600个/小时	50-250克	380V	1.5KW	420KG	88x120x150cm
BM-3P	5400个/小时	20-100克	380V	1.5KW	420KG	88x120x150cm
BM-4P	8000个/小时	15-80克	380V	1.5KW	420KG	88x120x150cm
BM-800	5400个/小时	15-600克	380V	0.4KW	200KG	85x85x145cm

珍妮曲奇/ 曲奇饼干成型机

Jenny Cookie/Cookie Machine

产品用途:

- ◎珍妮曲奇饼干成型机: 可制作各种花色的珍妮曲奇
- ◎曲奇饼干成型机: 可制作各种花色曲奇小西饼、泡芙、马卡龙、蛋黄饼等
- ◎配线切机构可以生产片状产品, 如切片桃酥。

产品特点:

- ◎液晶屏幕触控, 具有15组记忆功能, 最多可储存四十组数据。
- ◎一机多用途, 可快速更换花嘴, 无论是大量生产或是小量多样都适宜
- ◎花嘴可旋转, 可制作各种挤花造型



型号 Model	电压V	功率KW	重量KG	产能	皮带宽度mm	机器尺寸CM
BM-CO400	220	1.2	350	25行/分钟	420	93x155x141cm
BM-CO600	220	1.5	450	25行/分钟	620	113x155x141cm
BM-CO400Z	220	1.2	350	25行/分钟	420	93x155x141cm
BM-CO600Z	220	1.5	450	25行/分钟	620	113x155x141cm

蛋糕充填机

Cake Filling Machine

产品用途:

- ◎适用于各式杯蛋糕，整盘蛋糕，单体模具蛋糕等
- ◎可定点充填或位移充填，制作多样化产品

产品特点:

- ◎液晶屏幕触控，具有15组记忆功能，最多可储存四十组数据。
- ◎充填滚轮采用特制伺服控制，圆形齿轮、可降低蛋糕面糊的消泡情形
- ◎可选择单人操作或连续操作来配合生产线



型号 Model	电压V	功率KW	重量KG	产能	皮带宽度mm	机器尺寸CM
BM-CA400	220	1.2	350	25行/分钟	420	93x155x141cm
BM-CA600	220	1.5	450	25行/分钟	620	113x155x141cm

适用于配合工作台使用

自动倾翻式和面机

TILTING SPIRAL MIXER

产品介绍:

- ◎超强力设计，机械耐用度高，搅拌速度快；
- ◎专用集成电路板，数字化显示窗口，可以按程序自动切换快慢速，操作简单方便。
- ◎电路有超载保护功能，防止操作失误及电流冲击对设备损伤；
- ◎特殊结构设计，面团吸水量大，膨胀率高，烤出的面包口感好；
- ◎使用寿命长，外形美观大方。
- ◎自动倾翻，省时省力。力量强劲，适用工业化生产各种硬软面团和高筋力面团。



型号Model		BM75KF	BM100KF	BM125KF
容量 (kg)	面粉Flour	75	100	125
Capacity	面团Dough	120	160	200
功率(KW) Power		12	13	15.5
钩转速Hook speed (rpm)		130/260	130/260	130/260
重量Weight (kg)		1180	1380	1480
尺寸Dimension (mm)		1600*1550*1620	1650*1600*1620	1700*1650*1650



燃气隧道炉 GAS TUNNEL OVEN

产品介绍

- ◎隧道炉具有产量大，速度快，节省人力的优点，可配置流水线作业。
 - ◎上下火单独控制，烘烤均匀，可根据产品不同烘烤时间来调节速度。
 - ◎采用集中供风原理，混合燃烧方式，无需多次重新点火，燃烧充分，从而达到节省能源的目的，同时使烘烤的产品口感更好，色泽更加均匀。
 - ◎主要电器原件选用法国和台湾品牌，控制精准，台湾温控仪表，温度误差小，安全可靠性高。确保设备的稳定性和耐用性。
 - ◎可配置PLC控制系统，及全自动进出输送线，实现自动化控制及生产。
- 烘烤范围：**适用于蛋糕，面包，土司，月饼，法棒，蛋黄派，各式点心以及各类面包。

产品优势

- ◎特殊设计，解决了传统隧道炉两边温度高中间温度低的不良现象。
- ◎采用德国技术不锈钢网链，解决了热膨胀引起的链条断掉的问题。
- ◎不锈钢外壳、炉膛采用食品级镀锌铝板，传热快，反射热量均匀，国标品质型材，坚固耐用，达到食品卫生要求。
- ◎内膛和外壁采用陶瓷隔离，节能25%以上。
- ◎内膛配有烘焙残渣清理装置，能自动清理残渣，保持炉内干净卫生
- ◎设备配有手动出炉装置，在停电的情况下可以轻松地用手摇出产品。

型号 Model	规格 Specification	电压 Voltage	功率 Power	耗能量 Energy consumption	尺寸 Dimension(L*W*H)
BM-14QBL	2trays infeed, chamber width:1.4m	380V	0.2kw/m	米*小时*0.5m ³ M*hour*0.5m ³	customize*2300*1780mm
BM-20QBL	3trays infeed, chamber width:2m	380V	0.4kw/m	米*小时*0.75m ³ M*hour*0.75m ³	customize*2900*1780mm

备注：以上为数据为常规宽度，仅供参考。长度、宽度可按客户要求或场地定做。

后置式旋转炉 REAT-MOUNTED ROTARY OVEN

产品介绍：

- ◎主要配件进口，国内组装。加热系统：高效热风循环系统，进口加热管加热，烘烤均匀。
- ◎热交换器：采用特殊进口不锈钢材，加热快，寿命长，热效率高并且节省电力
- ◎风道：独特设计，三道出风口设计，便于调节烘烤效果，强劲蒸汽系统，烘烤各种欧式面包，色泽卖相更好，蒸汽特强。
- ◎均匀性：强风对流，穿透性好，更均匀。耐用性：控制仪表与炉体分离，隔热，故障少，更耐用。
- ◎旋转炉烘烤范围广，产量大，客户可根据不同需求选择电力型，燃气型，柴油型三种能源类型
- ◎升温时间：常温升到200度，电力约25分钟，燃气约15分钟，柴油20分钟，可配最新全触摸屏PLC控制系统。记忆储存，全自动控制，提升企业形象。

产品应用

- ◎适合烘烤各类面包，蛋糕，披萨，汉堡，月饼，饼干，法棒等多种食品，是一款多功能的烘焙大师。

型号 Model	电压 Voltage	功率 Power	盘子 Tray size	尺寸 Dimension	重量 Weight
BM-32C (diesel)	380V	3.5KW	400*600mm	2620*1680*2420mm	2060KG
BM-32D (electric)	380V	52KW	400*600mm	2620*1680*2420mm	2000KG
BM-32Q (gas)	380V	3.5KW	400*600mm	2620*1680*2420mm	2070KG

备注：以上为数据为常规宽度，仅供参考。长度、宽度可按客户要求或场地定做。



广州旺厨餐饮设备有限公司

Guangzhou V.Kitchen Catering Equipment Co., Ltd

电话：+86 186 6562 1206

地址：广州市番禺区石碁镇永峰路4号院A6栋

网址：www.gzvkitchen.com