


熱風爐



King Shun Yi
金順億食品機械有限公司

Add : 台中市大里區文心南路1347巷52號
Tel : (04) 2406-0572 **Fax** : (04) 2406-0041
統一編號 : 53131229
Email : kingshunyi@hotmail.com

 金順億食品機械有限公司





▲ KSY-60、KSY-100



▲ KSY-120

商品特性

- 採用日本原裝進口柴油燃燒機，高效率，可節省燃料。
- 日本原裝進口耐高溫岩棉，保證耐高溫高達600°C。
- 不銹鋼內壁，耐高溫雙層玻璃隔熱門，性能好、視線佳，使你在烘培時能清晰看到內部運轉情形。
- 可拆卸再組合，不受空間影響。
- 門起開時具有自動升降之台車板，熱風不外漏。
- 控制箱採用180°旋轉式，可任意調整所需角度。
- 外觀整體設計，精美大方，機器運轉靜音無雜音，烘培空間利用率高，節省人力，確保產品最高品質。
- 二段式風車，快速風可烤土司等，慢速風可烤油皮等，本機對西餅小點心、油皮起酥、土司麵包、漢堡、禮餅油皮酥、法國麵包、餅干類、西餅禮餅等具有優越之全功能。
- 台灣、歐洲尺寸烤盤皆可適用(32盤)。
- 安全警笛及房報系統，全自動控制。

機型	KSY-60	KSY-100、KSY-120
外徑(WxDxH)mm	1250 x 2220 x 2430	1600 x 2660 x 2430
控制器型式	平面型	
加熱方式	1. 柴油燃燒加熱 2. 瓦斯燃燒加熱 3. 電力加熱	
機器馬力	4(1/2)HP 45KW	4(1/2)HP 65KW
電力	1. 3P 220V 2. 3P 380V 3. 3P 415V	
盤數	16盤	32盤





▲ KSY-4R



▲ KSY-4R12S



▲ KSY-4R12P

商品特性

- 外型美觀，機身採用不銹鋼材質制成，材質優良。
- 熱風循環，加熱速度快，溫度均勻使烘焙食品的受熱面更全面。
- 低能量消耗，省電。
- 過熱保護裝置在超溫時能全極自動斷開電源，安全可靠。
- 爐溫可在50~300°C範圍內任意控制，操作方便簡單，性能穩定。
- 爐內可加裝蒸汽設備，使烤製的食品達到最佳效果。
- 采大玻璃結構，直觀性強、美觀大方、經久耐用。

型號	KSY-4R	KSY-4R12S	KSY-4R12P
加裝下層設備	NO	出爐架	醒酸箱
外徑(WxDxH)mm	1150 x 760 x 500	1120 x 760 x 1170	1120 x 760 x 1350
內部尺寸	40 x 60	40 x 60	40 x 60
溫度	30-300	30-300	30-300
電壓	1P 220V	1P 220V	1P 220V
頻率	60/50 Hz	60/50 Hz	60/50 Hz
用電量	5 KW	5 KW	6 KW
重量	120	150	220
盤數	4盤	4盤	4盤
加裝設備盤數	NO	12盤	12盤





▲ KSY-108

商品特性

- 操作簡便，採用高效率省電方式，電容量為16kw。
- 烤爐架可360°旋轉，受熱度一致，確保產品高品質。
- 每盤平均烘烤的熱量值：
烤箱為3kw，本機為2kw。
- 採用日本進口耐高岩棉，保證耐溫高達600°C。
- 台灣、歐洲尺寸烤盤皆可適用(8盤)。
- 適用於土司麵包、漢堡、油皮起酥、法國麵包、中、西點心、餅乾類均可烘烤。

機型	KSY-108
外徑(WxDxH)mm	1120x1420x1500
連架子墊高(WxDxH)mm	1120x1420x2150
控制器型式	平面型
加熱方式	電力加熱
機器馬力	2HP 16KW
電力	1. 3P 220V 2. 3P 380V
配合烤盤尺寸	1. 460x720mm 2. 600x400mm 3. 660x460mm
盤數	8盤

