

## Bread/Toast Production Line 麵包/吐司生產線



### 30~400g/pc, 3000pc/hr

銓麥企業針對每個客戶的需求，量身打造專屬的麵包吐司生產線規劃與設計。依據產品項目、生產方式、期望產量、場地狀況等資訊，提供場地動線規劃與設備建議。幫客戶透過機器提昇產能，讓產品品質更穩定生產，發揮投資的最大效益，進行開創更豐富的價值目標。我們的麵包生產線設備滿足您麵包吐司之製程需求。

1. 場地需求面積會依使用的設備、生產產品種類、目標產能而有所差異。
2. 本資料僅供參考，詳細規劃以與客戶商談後為準。歡迎聯絡我們進一步洽談。

<參考案例 1>	<參考案例 2>	<參考案例 3>
<b>麵包生產線: 1400 平方公尺(約 424 坪)</b>	<b>麵包生產線: 148.8 平方公尺 (約 45 坪)</b>	<b>麵包店規劃: 66.1 平方公尺 (約 20 坪)</b>
<b>最大產能：</b> 吐司 900 條/小時 (1000 g/pc) 麵包 5400 個/小時 (80~130 g/pc) (烤爐 配合增加為 3 台時) <b>生產設備：</b> 粉槽系統: Silo System 冰水供應機組: <b>CM-C250+W99</b> 中種麵糰攪拌機: <b>CM-200A</b> 攪拌機: <b>CM-200H</b> 舉缸機: <b>CM-L200</b> 分割機: <b>CM-2-80、CM-3-50</b> 滾圓機: <b>CM-1000VRF</b> 中間醱酵箱: <b>CM-M100, CM-S140</b> 整型機: <b>CM-750ETC、CM-550A</b> 最後醱酵室主機: <b>CM-S300A</b> 烤爐: <b>CM-120RO、隧道爐</b> 冷卻機: <b>CM-R30</b> 麵包吐司切片機: <b>CM-S30A、CM-302</b>	<b>最大產能：</b> 吐司 600 條/時(1000 g/pc) 麵包 2400 個/時(150~250 g/pc) (烤爐配合增加為 3 台時) <b>生產設備：</b> 冰水供應機組: <b>CM-C250+W99</b> 攪拌機: <b>CM-120</b> 分割機: <b>CM-1P110</b> 滾圓機: <b>CM-1000VRF</b> 中間醱酵箱: <b>CM-M100T</b> 整型機: <b>CM-750ETC</b> 最後醱酵室主機: <b>CM-S300A</b> 烤爐: <b>CM-120RO</b> 切片機: <b>CM-302</b>	<b>生產品項：</b> 麵包店各手工麵包、吐司、丹麥麵包 生日蛋糕等皆適用 <b>生產設備：</b> 麵包展示架, 麵包托盤架, 四/二門冰箱 蛋糕冷藏展示櫃(3 尺) 開放式飲料展示櫃(3 尺) 直立式攪拌機(桌上型): <b>CM-SP800</b> 切片機: <b>CM-302</b> 電烤爐: <b>CM-ECD306A</b> 熱風爐: <b>CM-404+P</b> 整型機: <b>CM-246</b> 凍藏醱酵箱: <b>CM-36F</b> 分割滾圓機: <b>CM-30A</b> 丹麥整型機: <b>CM-450A</b> 立式攪拌機: <b>CM-201</b> 螺旋式攪拌機: <b>CM-50E</b> 水槽, 台車, 瓦斯爐, 油炸機

### 銓麥企業股份有限公司

總公司/工廠  
 國外部  
 泰國分公司  
 上海分公司  
 東莞分公司

Tel: +886-2-2680 5715  
 Tel: +886-2-8667 6060  
 Tel: +66-2-398 2517  
 Tel: +86-21-6493 3571~2  
 Tel: +86-769-2316 8399

Email: [chanmag.fac@msa.hinet.net](mailto:chanmag.fac@msa.hinet.net)

Fax: +886-2-2668 7825  
 Fax: +886-2-86671882  
 Fax: +66-2-744 5238  
 Fax: +86-21-6493 3526  
 Fax: +86-769-2276 6619