

全 國 最 大 烘 焙 機 械 進 口 商



PAN LAND UNION CO.,LTD



鵬聯聯合股份有限公司

PAN LAND UNION CO.,LTD

www.panland-union.com

目 錄

Contents

公司簡介	P.01
台灣Pan Land 吐司去皮機、吐司切片機、半自動生產線、包裝卡扣機	P.02
台灣Pan Land 吐司切片包裝自動線、漢堡切割機、扇型折花機	P.03
台灣Pan Land 分割機、滾圓機、層次爐、旋轉爐	P.04
義大利 Pomati 巧克力專業設備、披覆機、冷卻隧道	
台灣Pan Land 口袋麵包全自動生產線、全自動吐司抹面機	P.05
德國Diosna 固定式旋轉攪拌機、離缸式攪拌機、雙8字鉤攪拌機	P.06
義大利Sancassiano 旋轉攪拌機、離缸式攪拌機 • 美國Peerless 臥式攪拌機	P.07
義大利Escher 麵糰攪拌機、Grandi計量包裝機、荷蘭Daub 真空分割機、分塊滾圓機 ..	P.08
德國Trima 漢堡分割滾圓機 • AMF 漢堡全自動生產線	P.09
荷蘭Benier 麵包分割機、甜麵包分割機、滾圓機(柱形)、滾圓機(錐形)	P.10
荷蘭KOMA 急速冷凍、H 系列、KCF、隧道式急速冷凍	P.11
奧地利Koenig 麵糰分割滾圓機、工業麵糰分割滾圓機、零壓力麵包生產線	P.12
斯洛維尼亞BTF滾圓機、整型機、日本ALFA麵包袋 • 三明治袋開口機、麵包切片機 ...	P.13
義大利Europa旋轉爐、層次爐 • 法國ChefCut 水刀切割機 • 日本OSHIKIRI 麵包生產線 ..	P.14
德國Wachtel 層次爐	P.15
日本MASDAC自動充填機、西點隧道爐、蛋糕餅乾充填機 • 葡萄牙Femeto葡式蛋塔生產線	P.16
荷蘭Trefa 戚風蛋糕自動生產線、連續式動物性鮮奶油打發機	P.17
瑞士Rondo 桌上型壓麵機、落地型壓麵機、切刀型壓起機	P.18
瑞士Rondo 全自動壓麵機、全自動丹麥壓麵機、手動壓麵機	P.19
瑞士Rondo 全自動丹麥產品工作桌、工業全自動牛角麵包成型機	P.20
瑞士Rondo 工業多功能麵包生產線、全自動牛角成型機	P.21
瑞士Rondo 丹麥起酥麵糰生產線、包油折疊線的優勢	P.22
日本Misuzu 瓦斯隧道爐、吐司旋轉式脫模機、鏟式吸盤脫模機	P.23
德國WP 真空急速冷卻系統、分割滾圓機 • 德國WP-Kemper 攪拌機	P.24
日本愛工舍 攪拌機 • KC奶油捲整型機 • 美國Belshaw甜甜圈生產線 • 加拿大ABI貝果生產線 ...	P.25
義大利RoboQbo 多功能真空調理機	P.26
法國HENGEL 急速冷卻系統 • 美國Empire 貝果生產線	
加拿大Unifiller 蛋糕夾心抹面擠花裝飾成型機	P.27
日本SANKO 層次爐、麵包隧道爐、搖籃爐、往復式烤爐	P.28
法國Bongard層次爐、自動麵糰分割成型機 • 義大利Laser餅乾自動生產線 ...	P.29
日本 光陽 蛋糕抹面機 • Lubtec靜電塗油機 • 法國Bertrand Puma老窖機 • 丹麥Jeros清洗機	P.30
德國 Heuft 加熱型烤爐 • Icecool 凍藏發酵系統	
日本 七洋Backen 烤爐 • 荷蘭Schutte 卡匣片	P.31
比利時Jac 麵糰分塊機 • 義大利Tekno 雙臂攪拌機	
日本Misuzu 工業級螺旋式冷卻塔 • 墨西哥Lenin 墨西哥餅生產設備	P.32

公 司 簡 介

About us

本公司於1981年4月成立，前身為中聯實業公司，在1978年售予統一企業公司中壢廠來自歐、美、日等所生產的麵包、蛋糕及瑞士捲自動生產線。其後不斷引進各式優良的全自動、半自動烘焙及西點設備，以期提升業界的產品品質與生產效能，並降低生產成本。

2004年，自有品牌吐司切片包裝生產線，供應全亞洲各大烘焙工廠300套以上

2006年鵬聯與Wachtel在台成立工廠，服務亞洲並正式取名溫克特爾-歐式烤爐

2012年在廣州佛山成立鵬聯機械設備有限公司，服務中國地區各大烘焙企業廠家。

鵬聯累積了超過40年關於烘焙及西點設備的經驗，所以具備了足夠的能力與信心為各類型客戶提供所需的生產設備規劃，並提出最合適的設備建議。本公司所代理的設備來源遍及歐、美、日等原廠製造的優良機械，保證其性能及可靠性，絕非一般仿製品所能企及。以統一中壢廠所用設備為例，雖已連續使用了超過30年，但絕大多數設備仍符合其生產需求，至今仍持續使用中。

本公司不但與供應商簽訂總代理合約已加強供銷及服務的責任，並定期參加世界各地大型烘焙設備展以了解市場趨勢與技術發展，藉此得以引進最先進的烘焙設備提供客戶更加多元的選擇。

由於本公司擁有世界各國最優良及先進的設備資訊及生產管理的實務經驗，多年來在台灣已有超過80%各類型生產工廠及連鎖店都有向本公司採購的實例。

本公司更以三大保證，贏得客戶一致肯定：

- 一、本公司所代理及供應之機械設備，皆來自世界知名大廠，性能優良、品質穩定、耐用。
- 二、本公司所代理及供應之機械設備，與原廠均保持良好的互動，在設備的操作與推廣上，皆獲得原廠最佳的支援，本公司更不定期派遣工程師前往原廠受訓，培養優良維修人員。
- 三、本公司所代理及供應之機械設備，均為原廠製造生產，絕非他廠代工，更非仿製品。

PL-TSP 吐司去皮機 Toast Skin-Peeling Machine



- ★ 荷蘭原裝進口圓形刀，可簡單、快速穩定去除吐司外皮
- ★ 依需求調整去皮厚度
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 各項安全防護停止裝置

PL-S45 平台式吐司切片機 Toast Slicing Machine (Slicer)



- ★ 美國原裝進口長效高功能型刀片
- ★ 滿載自動停止設計，檢測門安全停止裝置
- ★ 不鏽鋼機身，堅固耐用
- ★ 切片尺寸可依需求客製化

PL-SASP 吐司切片包裝 半自動生產線(雙封口) Toast Semi-automatic slice and package line



- ★ 國際專利 卡匣式束口機
- ★ 可調式束口固定架
- ★ 包裝束口輸送帶
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 打印機、袋身噴墨打印機(選配)

包裝卡扣機 (卡匣機) Clip machine

- ★ 氣動式連桿設計
- ★ 可調整速度
- ★ 適合各型卡扣使用



包裝封口機 Sealing machine

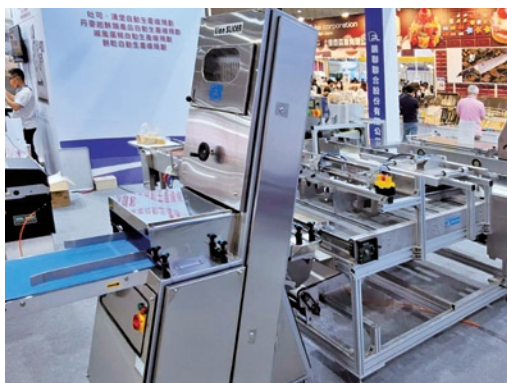
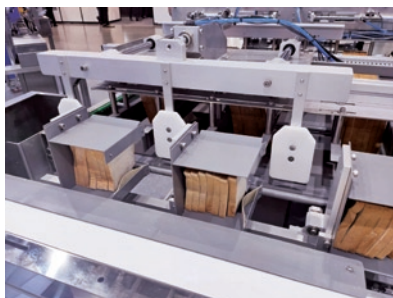
- ★ 搭配卡扣機封口包裝
- ★ 可調整速度微調
- ★ 可調整溫度，適合各式膠裝封口



PL-ASP 吐司切片包裝自動線

Toast automatic slice and package line

- ★ 吐司自動切片分線入袋包裝
- ★ 客製化產品生產製造
- ★ 包裝速度每小時900~1500包
- ★ 適合中型以上工廠



漢堡切割機

Hamburger Slicer



- ★ 最新型漢堡切割機
- ★ 採用美國原裝進口鏈袋式刀具迴圈切割
- ★ 可使切割面完美無缺沒有碎屑、切割速度快速

TB-FM 扇型折花機

Fan-shaped bagging machine



- ★ 適合袋子尺寸29cm內
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 高效率，可達30包/每分鐘
- ★ 操作簡易僅需腳踏

PL-DM 分割機

PL-DM Divider



- ★ 小型自動化生產
- ★ 適合中小型麵包工廠
- ★ 可分割約65~70%含水量的麵糰
- ★ 防黏的料斗設計
- ★ 不鏽鋼機身，易於清潔的結構設計

PL-RM 滾圓機

PL-RM Rounder



- ★ 小型自動化生產
- ★ 適合中小型麵包工廠
- ★ 錐形鐵氟龍塗層軌道
- ★ 灑粉器

PL-DO 層次爐

PL-DO Deck Oven



- ★ 日製微電腦操作面板
- ★ 外掛式蒸氣產生器，可連續供應大量蒸氣
- ★ 爐門採用前玻璃方式，超大視窗
隨時監控烘焙過程
- ★ 24V 高亮度燈泡

PL-RO 旋轉爐

PL-RO Rack Oven

新機型



- ★ 高效熱交換器
- ★ 強化隔熱爐門，避免熱能散失
- ★ 均勻回風系統
- ★ 組合式庫板，組裝快速

獨家代理



Pomati 巧克力專業設備

Pomati chocolate machine

T-20 巧克力披覆機

Chocolate drip machine



巧克力冷卻隧道

Chocolate cooling tunnel



歐洲最佳
巧克力設備



口袋麵包全自動生產線

Automatic pocket toast line



- ★ 可做大小口袋(亦有特殊形狀)
- ★ 產能:6000個/每小時
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 轉子泵注餡系統



全自動吐司抹面機

Automatic smear line



- ★ 可噴蛋液
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 產品餡料夾心
- ★ 表層抹面

岩燒
爆品

SP 固定式旋轉攪拌機

SP Fixed bowl single-spiral mixer



- ★ 專利設計攪拌鉤可有效集中麵糰，避免筋性被破壞
- ★ 雙速轉盤式調整鈕讓操作更簡單
- ★ 完善的感應系統確保操作安全

SPV系列 離缸式攪拌機

SPV Mobile bowl single-spiral mixer



- ★ 無椿式攪拌，可避免破壞麵糰筋性
- ★ 俱備模組記憶功能的觸控式操作面板(選配)
- ★ 溫控裝置(選配)



W160A 雙8字鉤攪拌機

Wendel Mobile bowl double-spiral Mixer

- ★ 符合HACCP地面清潔衛生標準
- ★ 幾乎不需保養
- ★ 適合各種麵糰的攪拌
- ★ 快速攪拌週期節省時間
- ★ 離缸式旋轉攪拌缸，穩定的攪拌鉤鎖定設計
- ★ 簡易的面板操作
- ★ 麵糰可在最佳情況下進入後續的處理動作



F3X系列 固定式旋轉攪拌機

F3X Fixed bowl single spiral mixer



- ★ 機身一體成型
- ★ 兩段式攪拌鉤馬達
- ★ 攪拌鉤由免潤滑平行軸傳動箱驅動，可增加馬力並減少保養程式
- ★ 攪拌缸由摩擦滾輪驅動達到運轉平順清潔簡易及減少保養程式



SE系列 離缸式攪拌機

SE Mobile bowl single spiral mixer



- ★ 特有的中央攪拌柱可增加攪拌效率
- ★ 適用於各種麵糰及產量
- ★ 攪拌鉤與轉速皆可客製化
- ★ 客製化PLC、溫度偵測器、CO2冷卻系統(選配)



PEERLESS 臥式攪拌機

Horizontal Triple Rollerbar Mixer

- ★ 專利攪拌設計，確保麵糰處於設定溫度
- ★ 整體齒輪電機驅動設計利於清潔與保養
- ★ 高水壓傾倒裝置最大可向前傾斜120度
- ★ 不鏽鋼機身





40, 60, 80kg 麵糰攪拌機

Dough mixer

- ★ 兩段速自動工作循環
適合各式麵糰



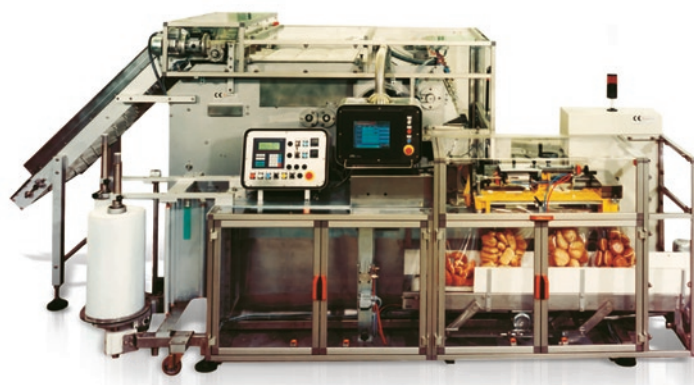
歐洲熱銷機種



C97 計量包裝機

Counting and packing machine

- ★ 可依數量或重量進行包裝
- ★ PLC 控制面板



SLIM_700 無壓力真空分割機

Pressureless Vacuum Divider

- ★ 真空的連續麵團
分割，用於無壓力
和無油分割
- ★ 內置真空泵和壓縮機
的真空縮放系統
- ★ 不銹鋼氣缸和
食品級活塞
- ★ 鐵氟龍塗層
不銹鋼料斗



DR-Robot-Automatic 自動分塊滾圓機

Automatic divider-rounder

- ★ 不銹鋼分割刀
- ★ 塗層陽極氧化鋁分割盤
- ★ 日常運行平穩、安靜
- ★ 只需最少的維護即可
輕鬆清潔





KE 漢堡專用分割滾圓機 KE Divider-Rounder

- ★ 同型機種中灑粉量最少，保持麵糰完整性
- ★ 可分割含水量50~70%麵糰
- ★ 專利分割滾圓系統不破壞麵糰組織
- ★ 完善的安全感應系統
- ★ 微電腦觸控螢幕
- ★ 不鏽鋼機身



AMF 漢堡全自動生產線 AMF Automatic Hamburger line

- ★ 漢堡、熱狗堡全自動生產
- ★ 全客制化生產設計
- ★ 入料、攪拌、分割、成型、烘烤，
冷卻、包裝、全自動生產



DE 系列麵包專用分割機 (適合超軟黏麵糰)

Dough Expert Dough Divider

- ★ 數位顯示每小時產量、麵糰數量及運轉計時器
- ★ 調整麵糰重量
- ★ 調整產能
- ★ 調整輸送帶
- ★ 可分割含水量 80% 麵糰
- ★ 電腦觸控螢幕控制器



BD-24 系列 甜麵包專用分割機

Dough Divider

- ★ 結構堅固、分割準確
- ★ 曲軸驅動使分割過程更溫和不傷麵糰
- ★ 氣動油壓幫浦系統
- ★ 電腦PLC 控制系統，可在機器左邊或右邊操作
- ★ 配備移動輪



麵糰滾圓機(柱形)

Conical Dough Rounder

- ★ 適用於各種麵糰重量與黏稠度
- ★ 特殊合金材料圓錐設計減少磨損
- ★ 滾圓軌道以多層鐵氟龍塗製
- ★ 可調式軌道設計



麵糰滾圓機(錐型)

Cylindrical Dough Rounder

- ★ 首創可調式滾圓導板
- ★ 適用於較輕較軟的麵糰
- ★ 可順時針或逆時針旋轉，有西南、南北及東南轉向
- ★ 滾筒以多層鐵氟龍塗層讓滾圓過程更滑順
- ★ 滾圓軌道可手動調整



KOMA 急速冷凍 KOMA deep freezer



H 系列

- ★ 外部白色烤漆或不銹鋼，內部不銹鋼
- ★ 外置壓縮機和冷凝器

STORAGE BY COMPARTMENT FOR H3, H4, H6, H8, AND H10:

up to 20 trays of 60 x 40 cm per compartment with 6 cm between the rails (adjustable by cm).



KCF MISTRAL

- ★ 側蒸發器
- ★ 一台或兩台台車容量
- ★ 不銹鋼外部和內部
- ★ 外置壓縮機和冷凝器



KTR TURBORVNNER 隧道式急速冷凍

Tunnel deep freezer

- ★ 隧道式冷凍可以隨著時間的推移而擴展
- ★ 可配備自動輸送機清潔裝置（選配）
- ★ 輸送帶寬度 110/180/240/300 cm
- ★ 外置壓縮機和冷凝器



Basic Rex 麵糰分割滾圓機

Automatic dough dividing and rounding machine



- ★ 漢堡類麵糰專用
- ★ 溫和的麵糰加工技術
- ★ 可輕鬆轉換麵糰重量與產量輸出
- ★ 入料口配備安全防護裝置
- ★ 清潔簡易
- ★ 不鏽鋼機身

工業型麵糰分割滾圓機

Industry Rex Automatic dough dividing and rounding machine



- ★ 完美麵團分割效果
- ★ 最高品質工藝展現

SFI 零壓力分割麵包生產線

ARTISAN SFI (DIVIDING AND ROUNDING WITH THE DOUGH SHEETING SYSTEM)



- ★ 世界專利設計
- ★ 適合各型歐式麵包生產
- ★ 滾圓時間、高度可調
- ★ 摹擬手工滾圓手法，讓麵糰趨近手工麵包的需求
- ★ 可輕鬆轉換麵糰重量與產量輸出
- ★ 入料口配備安全防護裝置
- ★ 清潔簡易
- ★ 不鏽鋼機身

Konik 2 滾圓機(錐形)

Cylindrical Conic
dough rounder



- ★ 可調式軌道調整裝置
- ★ 錐形滾筒以多層鐵氟龍塗布
- ★ 滾圓速度可調

Oblik 1 麵糰整型機

Dough moulder



- ★ 符合CE 標準規範
- ★ 可精確整型至所需高度
- ★ 可調式導軌

F8 各式麵包 小型袋開口機

Bread bag machine



- ★ 躺型、立型皆可
- ★ 操作簡易

F5 三明治 小型袋開口機

Sandwich bag machine



- ★ 可平放及立30度角
- ★ 操作簡易

AT700Z 麵包切片機

Bread Slicer



- ★ 切片尺寸可調整
- ★ 長效型刀片含磨刀系統
- ★ 操作簡便、堅固耐用
- ★ 完美切面、品質提升



Jobs 旋轉爐 Rack Oven



- ★ 強力蒸氣裝置，提供足夠的蒸氣量
- ★ 數位控制操作面板，可儲存200 組程式
- ★ 可做前後門設計，適合店面及賣場使用



Marconi 層次爐 Deck Oven



- ★ 每層獨立數位操作面板
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 極佳的保溫效果
- ★ 可儲存30 組程式



ChefCut 水刀切割機 Water cutting machine

- ★ 節省了切割和準備時間，生產率更高
- ★ 節省原材料，最大限度地減少浪費
- ★ 精確、快速、優質、一致的切割不會損壞產品，使用簡單方便
- ★ 只需不到五分鐘即可輕鬆清潔，因為少數組件易於組裝
- ★ 安靜：切割之間沒有噪音
- ★ 低水電消耗



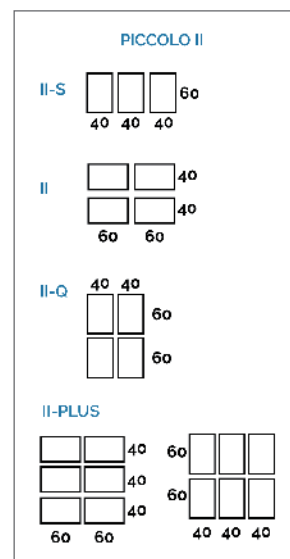
OSHIKIRI 麵包自動生產線 Automatic Bread line

- ★ 日本第一品牌
- ★ 適合各種土司或麵包製作

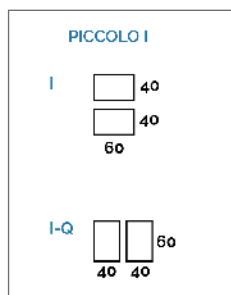


Piccolo II 經典層次爐 Deck Oven

- ★ 配備專利高密度石板及蒸氣，完全移植石窯烤爐之特點
- ★ 爐膛高度分為16.5cm 及20cm，適合各式麵包烘烤
- ★ 附有移動輪更方便搬移
- ★ 專利微電腦控制面板，操作簡單

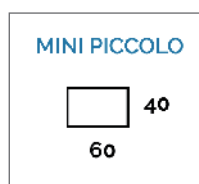


Piccolo I 層次爐 Deck Oven



- ★ 配備專利高密度石板及蒸氣，完全移植石窯烤爐之特點
- ★ 爐膛高度分為16.5cm 及20cm，適合各式麵包烘烤
- ★ 附有移動輪更方便搬移
- ★ 專利微電腦控制面板，操作簡單

Mini Piccolo 層次爐 Deck Oven



- ★ 客製化所需層數
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 各層獨立烘烤控制
- ★ 配備專利高密度石板及蒸氣，完全移植石窯烤爐之特點
- ★ 爐膛高度分為16.5cm 及20cm，適合各式麵包烘烤
- ★ 附有移動輪更方便搬移
- ★ 專利微電腦控制面板，操作簡單

Sweets Innovation Company
MASDAC
株式會社マスタックマシナリー



MASDAC 自動充填機

Automatic filling machine

- ★ 轉子式充填、品質穩定
- ★ 可以填充各種餡料，
例如奶油、醬汁和配菜。
- ★ 導軌可以輕鬆
打開軟麵包。
- ★ 自動調整填充長度
- ★ 可以製作各種孔徑



Sweets Innovation Company
MASDAC
株式會社マスタックマシナリー



最高品質

MASDAC

西點、蛋糕專用隧道爐

Cake tunnel oven



FERNETO
we speak bakish

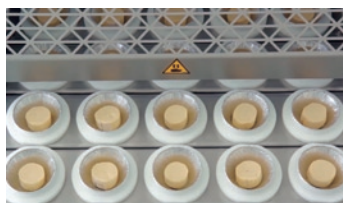
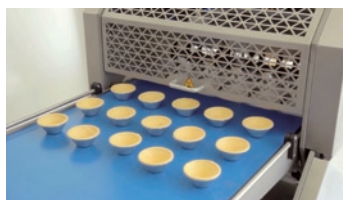


FERNETO LMM

葡式蛋塔生產線

Portuguese tart line

- ★ 易於清潔和維護：結構採用不銹鋼
- ★ 箔杯進料站
- ★ 產能提升
- ★ 產品客製化



Sweets Innovation Company
MASDAC
株式會社マスタックマシナリー



MASDAC 高品質

蛋糕餅乾充填機

Cake & Cookie filling machine



- ★ 高品質蛋糕充填
- ★ 客製化產品類別

Trefa 戚風蛋糕自動生產線

Trefa Chiffon cake line

- ★ 穩定，高品質，效率展現
- ★ 包含預拌功能的PLC 控制自動化生產
- ★ 封閉式生產流程，安全衛生
- ★ CIP 自動清洗系統
- ★ 夾層式預拌桶及儲存缸，可冷卻麵糊



Trefa 連續式動物性鮮奶油打發機

Contious aerators

- ★ 封閉式生產流程，安全衛生
- ★ 打發密度可達0.3



世界第一品牌

獨家代理

RONDO
Dough-how & more.

STM-513 桌上型壓麵機

Table Sheeter

- ★ 瑞士原裝
- ★ 側面按鈕控制
- ★ 手槍式握把滾輪調整
- ★ 折疊桌子
- ★ 操作簡易
- ★ 可處理麵團3-4kg



SSO615 落地型壓麵機

Sheeter

- ★ 瑞士原裝
- ★ 下部結構塗漆鋼
- ★ 側面按鈕控制
- ★ 手槍式握把滾輪調整
- ★ 折疊桌子
- ★ 可處理麵團6-8 kg



Rondostar Cutomat 5000

切刀型壓麵機

Cutting Station Sheeter

- ★ 輸送帶附切刀可將麵皮切割成形
製作丹麥類成品



世界第一品牌

獨家
代理

RONDO
Dough-how & more. 

Compas 4.0 旗艦機型 全自動電腦重型高效能壓麵機 Automatic Electronic Sheeter



- ★ 50 組記憶程式
- ★ 自動灑粉機，可做單向雙向或間歇性灑粉
- ★ 世界專利差速裝置讓麵皮不易斷裂
- ★ 操作簡易，只需輸入麵糰名稱即可將程式叫出
- ★ 輸入麵糰名稱，如起酥麵糰、酵母麵糰、牛角麵糰等，電腦就會提供一個基本的曲線，可在修正後儲存在記憶體內

Rondostar 5000 全自動電腦丹麥壓麵機 Electronic Sheeter



- ★ 微電腦程式控制，所有操作可由螢幕設定
- ★ 全自動面帶寬度設定
- ★ 全自動灑粉系統
- ★ 全自動麵糰捲起器
- ★ 100 組記憶程式

Manomat SSO 677 手動壓麵機 Mechanical Sheeter



- ★ 自動滾輪調節裝置保證壓麵製程的一致性
- ★ 操作簡單，特殊的滾輪調整圓盤讓操作又快又簡單
- ★ 精準的壓麵效果，讓麵皮厚度維持一致
- ★ 清潔簡易
- ★ 世界專利差速裝置讓麵皮不易斷裂

世界第一品牌

獨家代理

RONDO
Dough-how & more.

Top Line 全自動丹麥類產品工作桌系列 Automatic Make-up Line



- ★ PLC 控制系統操作簡單
- ★ 可儲存超過150 組以上程式
- ★ 不鏽鋼機身，配置獨立控制箱，可依需求客製化不同尺寸機型



Cromaster 工業級全自動牛角麵包成型機 Cromaster Industrial automatic Croissant line

最高品質
牛角麵包展現

- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 面皮自動轉向裝置
- ★ 在極小的空間內，極大化的生產速度
- ★ 可生產包油或不包油產品
- ★ PLC 操作面板，操作簡易



世界第一品牌

獨家代理

RONDO
Dough-how & more.

工業級多功能麵包自動生產線 CURL & MORE Automatic Croissant Line

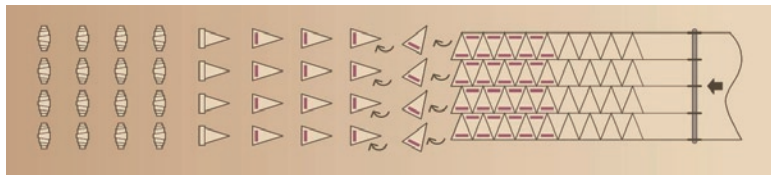


- ★ 可設定二至六排
- ★ 可生產包油或不包油產品
- ★ 可自動生產注餡或不注餡的牛角或其他需捲起的丹麥類產品

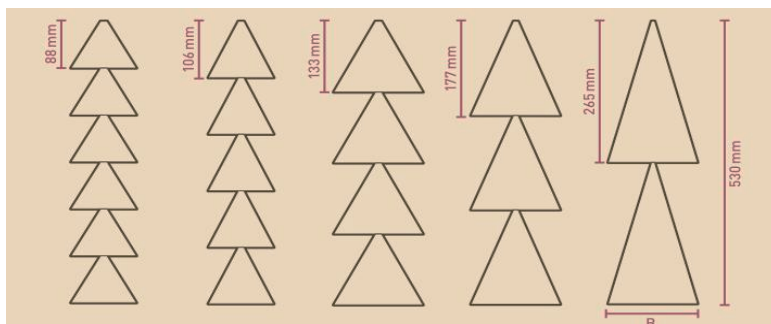
產品別

Unfilled croissants Mini		
Unfilled croissants Midi		
Unfilled croissants Maxi		
Filled croissants		
Swiss-style croissants		
Whole grain rolls		
Soft pretzel sticks		
Soft salted sticks		
Baguette rolls		
Baguettes		

牛角裁切捲曲成形



三角麵皮尺寸



Croissomat SCM 全自動牛角成型機 Automatic Croissant Former

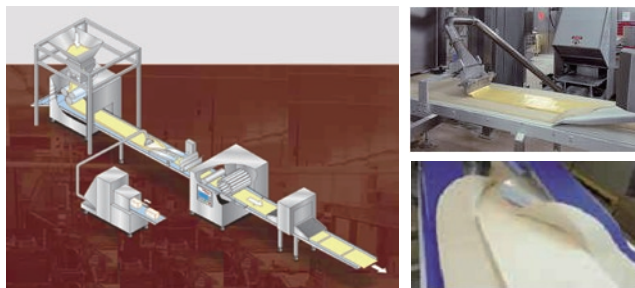
- ★ 外型輕巧，約4公尺長
- ★ 操作簡單，清潔容易
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 麵皮轉向定位裝置，提高生產速度



世界第一品牌

獨家代理

RONDO
Dough-how & more.

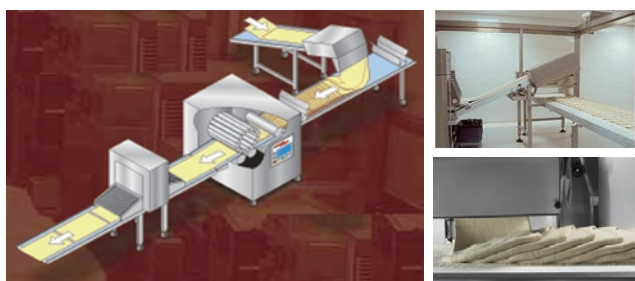


丹麥起酥麵糰生產線

Danish & Pastry Production Line

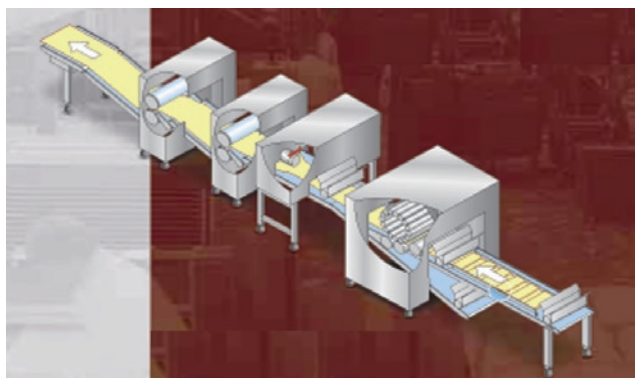
第一段：包油線

麵糰壓延成麵帶後包油
、延壓切割成矩形麵塊



第二段：摺疊

將麵帶摺疊成所需的層次
，壓延到所需的厚度生產
線設計可選擇L形或U形



第三段：連續麵帶

獨立機組可用作於形成連
續的麵帶以及連接工作桌
的進料線。使用此段，麵
帶可直接進入產品成形線

MLC 包油折疊線的優勢 Advantages of MLC Line Application

減少成本

- ★ 費時的麵糰和油塊的稱重工序完全省略
- ★ 可以減少50%的勞動力成本，MLC 只需2 個人就可以在非常短的時間內完成相同的工作量

一致的麵糰品質

- ★ 一致的麵糰品質、大大減少廢料
- ★ 品質大大提升，包油線生產規則的麵帶並帶有完美的層次

減少進料的成本

- ★ 連續麵帶，麵帶寬度厚度一致，無接頭和廢料
- ★ 一個人餵料同時可以操作丹麥起酥成型線
- ★ 減少人力成本



日本三鈴工機 960 D.G.F Tunnel Oven 瓦斯隧道爐 Direct Gas Fire Tunnel Oven

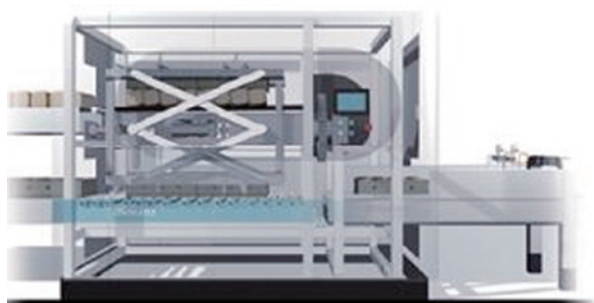
最高品質展現



- ★ 日本國家最高等級安全裝置
- ★ 穩定的烘烤環境可讓產品上色均勻
- ★ 可烘烤多樣化產品

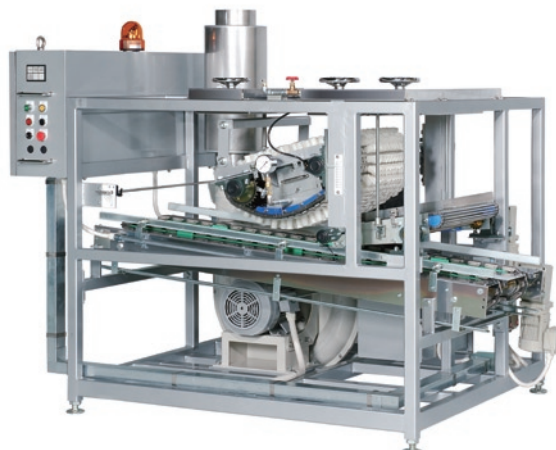
英國 **Baker Perkins**
技術提攜

日本三鈴工機 NCD-V 吐司旋轉式脫模機 NCD-V TOAST ROTARY DEPANNER



- ★ 不佔用空間的精簡設計
- ★ 特有設計讓吐司以溫和的方式脫模，避免造成吐司的傷害
- ★ 可完整將方型及山型吐司脫模

日本三鈴工機 RS-V 多功能鏟式吸盤脫模機 RS-V shovel & suction depanner



- ★ 適用多種產品脫盤
- ★ 可用於平盤與凹盤
- ★ 前端彎曲設計，不需預留鏟入空間

WP VACUSPEED 真空急速冷卻系統

High Power Vacuum
Cooling System VACUSPEED



- ★ 平均6-8分鐘，即可將剛出爐的產品冷卻到適溫
- ★ 專利處理技術，大幅減少在冷卻中散失的水份，保持產品最佳的鮮度及口感
- ★ 可用水清洗冷卻室內部
- ★ 不鏽鋼機身

MU Pro-6 分割滾圓機

Automatic dough dividing
and rounding
machine



- ★ 電腦觸控螢幕，可儲存99組程式
- ★ 滾圓壓力可透過液壓系統調整
- ★ 專利的減壓設計，達到更溫和的麵團分割
- ★ 旋轉滑塊和專利輸送活塞設計可精準分割麵團

WP-Kemper Spiral Mixer 攪拌機

- ★ 缸體傳動和強化齒輪馬達是最好的攪拌保證
- ★ 不鏽鋼攪拌缸與攪拌鉤
- ★ 透過各種攪拌鉤可讓使用者靈活運用
- ★ 不鏽鋼機身
- ★ 透過攪拌缸轉動控制可達到最佳攪拌效果



AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式會社 愛工舎製作所



愛工舎 攪拌機

Batter Mixer

- ★ 2 軸頭部升降式攪拌器
- ★ 工作效率提升
- ★ 使用專門設計的攪拌器
大大提高了產量
- ★ 攪拌時間顯著減少



株式會社 鎌田機械製作所



日本KC-200A 奶油捲整型機

Butter roll machine

- ★ 透過V 型輸送帶
可精準將麵團
定位送入捲起
- ★ 捲起間隙可調整
控制捲起緊實度



Belshaw Adamatic



美國甜甜圈生產線(油炸系統)

Open Kettle Electric Donut Fryers
(618L.624.634)



- ★ 可處理各種不同種類及尺寸的甜甜圈
- ★ 不鏽鋼機身

ABI LTD.
THE FUTURE OF BAKERY AUTOMATION



加拿大DF7000 貝果生產線

Bagel Divider & Former

獨家
代理



- ★ 全自動化生產線
- ★ 客製化設計

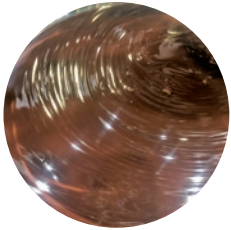


最高品質展現
呈現獨特風味口感

Qbo40-4 多功能真空調理機

Multifunctional Vacuum conditioning machine

- ★ 從8 公升到860 公升，多種尺寸滿足不同生產需求
- ★ 可製作各式甜、鹹類醬料及餡料，以及蜜漬類產品
- ★ 專利蒸氣加熱方式可迅速達到產品所需溫度
- ★ 真空裝置可提高產品品質，避免生產過程中的氧化反應，並縮短生產時間
- ★ 多種工具可生產各式產品





Hengel 急速冷凍系統

Hengel Blast Chiller



- ★ 從63 度到-30 度急速冷卻
- ★ 操作簡易的電子操控面板
- ★ 冷凍週期功能可由時間或溫度探測控制
- ★ 自動與手動控制除霜系統

Hengel 急速冷凍系統

Hengel Blast Chiller



- ★ 內部不鏽鋼結構
- ★ 精準溫、濕度控制系統



SD-SF 貝果生產線

Bagel Divider & Former



- ★ 操作簡易，清潔方便
- ★ 不鏽鋼機身



多功能蛋糕夾心抹面擠花裝飾成型機

Multifunctional cake decorating machine



- ★ 結合夾心、抹面、擠花裝飾、注餡等功能，節省大量空間
- ★ 自動轉台升降，配合各種高度的蛋糕
- ★ 手動修飾模式
- ★ 精準的活塞出料模式



SANKO 層次爐

Deck oven

- ★ 日本銷售第一
- ★ 品質第一的選擇



高品質麵包隧道爐

High quality bread Tunnel oven

- ★ 適合各式麵包・蛋糕自動化生產



SANKO 搖籃爐

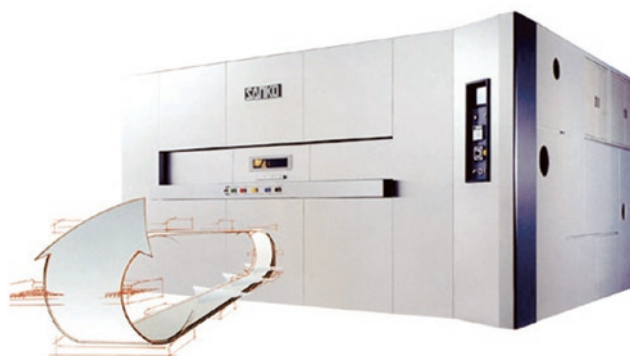
Super reel



- ★ 有效利用空間做大量批次烘烤
- ★ 旋轉運行方式讓熱能分布更均勻

SANKO 往復式烤爐

Tray reel oven



- ★ 有效利用空間做大量批次烘烤
- ★ 腔室內的蒸汽可穩定對流效果及維持濕度
- ★ 專利設計可避免麵團在腔室內受到震動或衝擊



Orion 層次爐

Deck oven



- ★ 獨家加強蒸氣裝置
- ★ 專利爐溫加熱設計，可使溫度均勻
- ★ 微電腦控制面板，操作簡單



Paneotrad

自動麵糰分割成型機
Auto-Divider



- ★ 可更換的分割模組可生產多種尺寸及形狀的麵糰
- ★ 特殊分割方式可保持麵糰結構完整



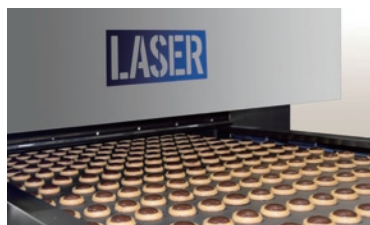
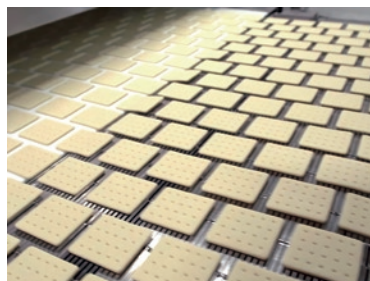
工業級餅乾自動化生產線

Automatic cracker industrial line

- ★ 各式蘇打餅、奶油餅、全客製化規劃設備



獨家
代理





光陽 DN-1 蛋糕抹面機

Cake wipe machine

- ★ 有效提高工作效率
- ★ 所有與食物接觸的部件都可以輕鬆拆卸和清潔
- ★ 可選噴嘴，多種類型的可選噴嘴可用於注餡、填充和應用



Lubtec 靜電塗油機

Static electricity oiled

- ★ 可減少噴油消耗量
- ★ 可調節塗油量



Bertrand Puma老窖機

Fermentation machine

- ★ 質量和口味的一致性
- ★ 酵素快速發展
- ★ 完美、可控的衛生
- ★ 簡單的使用和混合



Jeros 8105 清洗機

Bowl washing machine

- ★ 85°C 的熱端沖洗確保達到最大的衛生水平
- ★ 蓋子結構確保機器的正確裝載符合人體工程學
- ★ 可調節洗滌時間，具有 3 個 2/4/6 分鐘的預設洗滌循環程序
- ★ 符合 HACCP 和 CE 要求





HEUFT VTT 熱油加熱型烤爐

Thermal oil oven

- ★ 佔地面積小，烘焙面積大
- ★ 強大的熱油加熱蒸汽裝置
- ★ 適用於任何類型的產品而不會影響質量



ICECOOL full-prover-640 急速冷凍凍藏發酵系統

Deep Freezing Fermentation

- ★ AirStream導風系統
- ★ 隔熱牆板和天花板
- ★ 內部 LED 照明
- ★ 個性化設計 (客戶選擇)
- ★ 發酵控制精確和簡單
- ★ 完全自動化的冷卻過程
- ★ 允許進行任何類型的發酵控制



BACKEN 烤爐

Deck oven

- ★ 火力增加30%
- ★ 連續烤焙，爐內溫度不下降，窯內不流失
- ★ 爐內蓄熱量大，配備蒸汽產生器 (可選)



高品質、蛋糕、長崎蛋糕 專用隧道爐 (純電力)

High quality cake
tunnel oven



Schutte 卡匣片 (扣環片)

Clip

- ★ 使用封口來包裝麵包和其他食品
- ★ 可重複使用，適合壓印
- ★ 適用於有金屬檢測的生產區域

獨家代理





JAC 麵糰分塊機

Divider

- ★ 簡易清潔
- ★ 操作時安靜
- ★ 壓力可調

JAC 切片機 (歐式麵包專用)

Bread slice machine



TEKNO 雙臂攪拌機

Double-arm mixer

- ★ 可設定快、慢速時間
- ★ 仿手工拌麵糰
- ★ 控制面板操作簡易
- ★ 防護網加料口不易受傷
- ★ 最佳歐式麵糰展現



MISUZU 工業級螺旋式冷卻塔

Industrial spiral cooling tower



- ★ 高品質、易清理、自動化
- ★ 世界專利傳動系統，低噪音低磨損



LENIN

墨西哥餅生產設備

Tortilla machine

- ★ 節省空間
- ★ 最高質量
- ★ 優秀的烹飪
- ★ 低氣體和能源消耗



鵬聯聯合股份有限公司 PAN LAND UNION CO., LTD



匯集四十年行業經驗・世界高端進口設備權威專家

The background of the entire page is a collage of industrial images. The top half features a large, white industrial machine with a hopper and a control panel, with a red arrow pointing to its side. The bottom half shows a warehouse interior with high, curved metal shelving units filled with numerous small, orange-colored components.

 鵬聯聯合
PAN LAND 股份有限公司

PAN LAND UNION CO.,LTD

台灣總公司

📍 新北市中和區建康路130號3樓之11

📞 電話：02-8667-3588

傳真：02-8667-3626

www.panland-union.com

大陸分公司

佛山鵬聯機械設備有限公司

📍 广东省佛山市顺德区陈村镇工业园工业大道东一号第一座二楼A07

📞 电话：0757-2331-8292

传真：0757-2331-8291

www.panland-union.com