



焙欧一直走在业有专攻和勇于创新的路上。  
迄今为止，我们先后获得了20多项专利技术！  
不遗余力地为国内外烘焙业者提供专业的技术和服 务支持。

Bake Oven has been walking on the way of profession and innovation. Up to now, we' ve already had 20 technology patents. We spare no effort to provide technology and service support for the bakers and bakeries globally.

Company Introduction

业有专攻 方可致远

广州焙欧机械设备有限公司专注于各类烘焙食品自动化隧道炉的技术研发和生产。我们携手传承百年烤炉技术的德国Back Technik公司在美丽的德国黑森林地区联合成立了烤炉研发中心，打造了强大的技术研发团队，志在将全球先进的烤炉技术带给国人。经过多年的技术融合和产品开发，我们已先后获得20多项行业领先的技术专利。我们为客户量身定做两盘至六盘超宽非直燃式热能辐射隧道炉，直燃式隧道炉，电力型隧道炉，燃气型小风机隧道炉，纯热风循环隧道炉，钢带隧道炉，网带隧道炉，混合式隧道炉等。焙欧产品广泛应用于各种蛋糕，面包，汉堡，吐司，三明治，瑞士卷，肉松饼，月饼等传统中式糕饼全自动生产线。

焙欧公司一直秉持“价格并非决定一切，甚至有可能让整个行业都陷入恶性循环，所以我们更愿意在保证利润的同时，让其转化为更好的产品及服务”的企业价值观，竭诚为广大客户提供设计，开发、生产、销售、服务、售后于一体的服务体系，并配套提供烘焙食品工艺制作技术和整厂规划等方面的辅导帮助。

“业有专攻，方可致远”，我们的专业和坚持赢得了越来越多国内外客户的认可和追随，正是不断超越的里程——人无我有，人有我优。随着公司稳步，持续的发展，产能的扩大，换上了全新的厂房。焙欧人将继续专注于隧道炉的研发和生产，为广大烘焙业者提供专业的技术和服 务，为共同的事业打造坚实的基础！为客户创造价值，为企业赢得朋友，实现共赢是我们焙欧人的目标。

Guangzhou Bake Oven Machinery Co., Ltd. is specialized in the research, development and manufacturing of various baking food tunnel ovens. Combined with Back Technik S.I. GmbH, the one who inherits over-hundred-year baking oven technology, we founded our baking oven research center in the beautiful black forest area, which is located in Germany. We built a strong technical team, and aiming to introduce state-of-the-art baking oven to the industry. With many years technology combination and product development, we customize indirect gas fired tunnel oven with spec of 2-6 trays loading, direct gas fired tunnel ove, electricity tunnel oven, impigement tunnel oven, band oven, mesh belt oven and hybrid tunnel oven etc. Our tunnel ovens are widely used in different automatic production lines of cakes, bread, hamburger, toast, sandwich, Swiss roll, pork puff, moon cake and other traditional Chinese pastries.

“Price is not everything, low price competition can make the whole industry into a vicious circle, we prefer to provide better product and service based on the guarantee of reasonable profit”, with this corporate values, we all the time dedicate to provide our customers the whole system of design, development, produce, sell and after-sales service. Bakery technology and central factory planning are also included.

“Be professional, one can go further”, our persistence wins more and more domestic and overseas customers’ recognition and followership. It is a process of continuously surpass——Exploring new markets, Strengthening competitive advantages. With the development and prosperity of bakery industry, keeping our business growing. We moved into a big new factory because of the expansion of production and continuous development. Bake Oven will, as always, focus on the R&D and manufacture of tunnel ovens, provide our professional technology and service to all the bakeries, lay a solid foundation for our common cause! Creating value for customers, wining friends for the enterprise, and win-win are our objective.

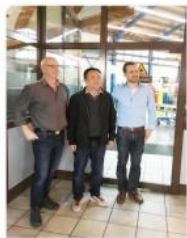






# 技术的革新

## ② 德国技术



面包由埃及人发明通过希腊传入罗马，经过改良后传到欧洲大陆。而欧洲各国借助科技之力，将面包制作技术不断精进，这其中德国技术更是领先于全球！广州焙欧公司不断追求技术创新，与传承百年烤炉技术的德国Back Technik公司在美丽的德国黑森林地区联合成立了烤炉研发中心，打造强大技术团队，行走于面包科技制作技术前沿，为国内外广大烘焙业者推出更新更完美的烤炉！

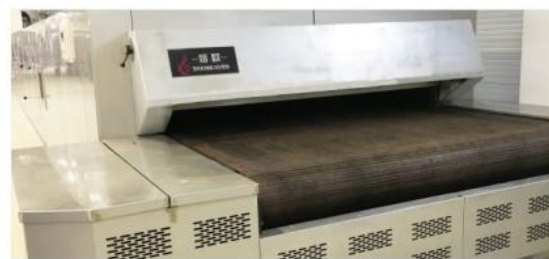
# 焙欧德国研发中心和技术团队 震撼推出 非直燃式超宽热能辐射隧道炉

### 工业化吐司，面包和蛋糕生产的最佳搭档



超宽  
↓  
产量更大

节能  
40%  
成本更低





# 技术的革新 >>>

Technology Innovation

之 日本技术

## 全新直燃火隧道炉

Brand New Direct Gas Fired Tunnel Oven



自公司成立之初，焙欧就一直坚持走技术革新的道路。经过多年潜心研发，我们的全新直燃火隧道炉具备以下强大新功能。

From the beginning, Bake Oven dedicate itself on technology innovation. After many years of research and development, our brand new direct gas fired tunnel oven has following powerful function:

零焰红外辐射

Infrared radiation Burner

多元式排气系统

Multi-exhausting System

热气流循环装置

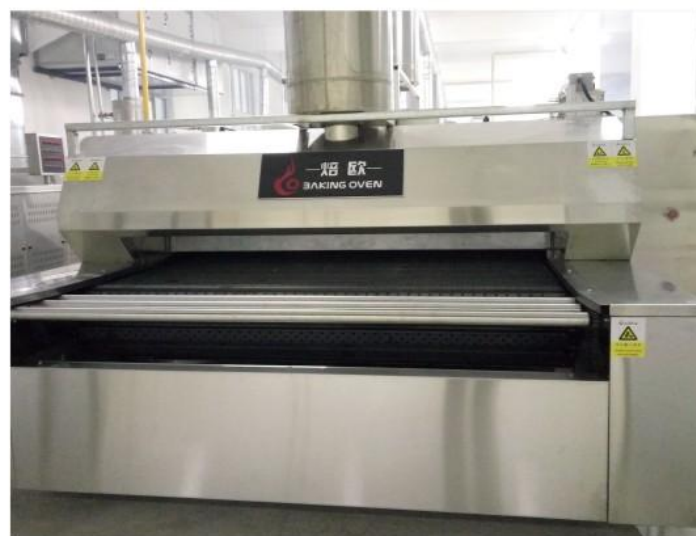
Turbulent System

预热燃烧法

Preheating Function

炉温恒定装置

Constant Temperature Device





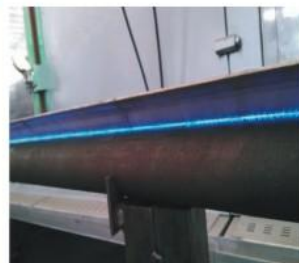
# 国内独家首创 金属镶片带状燃烧器



## 风压6Kpa



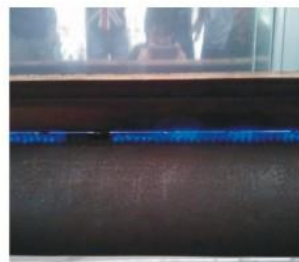
风压6Kpa:  
镶片火管和  
钻孔火管  
火焰均可以达到  
最佳燃烧  
(大火状态)



## 风压1.5Kpa



风压1.5Kpa:  
镶片火管火焰  
变小且稳定,  
完全可以做到  
不熄火(小火状态);  
钻孔火管火焰  
会断断续续,  
会熄火  
(小火状态)



# C 燃烧技术革新 Combustion Technology Revolution

## 新型金属镶片带状火管 和传统钻孔火管的别



### 金属镶片带状火管

火嘴形状：火嘴为多片波浪金属带镶入组装，呈二列菱形孔分布及中间极小蜂窝孔结构的形状，火孔间距小于0.4mm。  
管体材料：钢厂特别定制耐高温无缝管，耐高温不变形，材质均匀。  
喷火片：耐热合金钢。  
燃烧噪音：无燃烧噪音，60分贝以下  
耐腐蚀性：火孔表面光滑不易积油，积灰，长期使用也不会堵塞，使用的是耐热合金钢，永远不生锈。  
耐高温性能：管体上开槽后，镶处波浪片，具有热胀冷缩空间，受热不会产生热变形弯曲。  
燃烧调节比：调节比大，在低风压下仍能保持极小火正常燃烧



### 传统钻孔火管

火嘴形状：火嘴为管上钻圆孔而成，呈二列或四列分布的形状，火孔间距大于2.5~5mm以上。  
管体材料：普通无缝管，高温下变形大，材料杂质多。  
喷火片：普通430#不锈钢  
燃烧噪音：产生刺耳的笛子音70~90分贝  
耐腐蚀性：火孔表面粗糙，容易积油，积灰，使用一段时期后火孔容易生锈堵塞。  
耐高温性能：管体上钻小圆孔，热胀冷缩空间不足，受热后产生极大弯曲变形。  
燃烧调节比：调节比小，在低风压下燃烧极不正常，出现断火现象



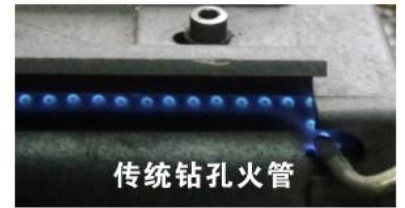
## 燃烧火焰效果对比

(压火片)材料  
燃烧噪音：无燃烧噪音，60分贝以下  
耐腐蚀性能：火孔表面光滑不易积油，积灰，长期使用也不会堵塞，使用的是耐热合金钢，永远不生锈。  
耐高温性能：管体上开槽后，镶处波浪片，具有热胀冷缩空间，受热不会产生热变形弯曲。  
燃烧调节比：调节比大，在低风压下仍能保持极小火正常燃烧



金属镶片带状火管

(压火片)材料  
燃烧噪音：产生刺耳的笛子音70~90分贝  
耐腐蚀性能：火孔表面粗糙，容易积油，积灰，使用一段时期后火孔容易生锈堵塞。  
耐高温性能：管体上钻小圆孔，热胀冷缩空间不足，受热后产生极大弯曲变形。  
燃烧调节比：调节比小，在低风压下燃烧极不正常，出现断火现象



传统钻孔火管



四、设备规格 Specifications:

规格 Spec	烤盘尺寸 Tray size	内腔宽度 Inner width	内腔高度 Inner height	外形宽度 External width
两盘	600*400mm	1450mm	210mm	2375mm
三盘	600*400mm	2050mm	210mm	2975mm
四盘	600*400mm	2650mm	210mm	3575mm
五盘	600*400mm	3250mm	210mm	4175mm
六盘	600*400mm	3850mm	210mm	4775mm



# 非直燃式 热能辐射隧道炉

## Indirect Gas Fired Tunnel Oven

### 一、烘烤范围 Baking Area

适合各种面包，蛋糕和各种传统中式糕点的烘烤。

It is suitable for baking various bread, cake, traditional Chinese cookies, pastries etc.

### 二、设备亮点 Advantage

1. 燃烧发生气与产品不接触，通过加热辐射板辐射传热，保证产品受热更均匀，表面更薄。  
Burning gas does not contact the product directly, heat is transferred by heat radiation channel, to ensure even heat and thin and crispy product surface.
2. 热气循环加热辐射板，极大减少热气排放，可节省能源40%。  
Heat recycling radiation plate can minimize the heat exhaustion and loss, to save 40% energy.
3. 热气流循环装置，使炉膛内形成热气对流循环运行，保证产品腰部受热充分，色泽光亮。  
Turbulent system produces convection air in the oven hearth, to assure sufficient baking heat in the middle of product and get bright color.
4. 热能辐射具有为红外波辐射，可达到更高的温度要求，并且可得到光亮，脆薄的表皮产品。  
Infrared radiation device can meet higher temperature demand, it makes the product surface bright and short crumbly.
5. 操作与维护简单化，一键式操作。  
Easy operating and maintenance, one touch operation.
6. 适合工业化大批量产能  
It is suitable for industrial mass production.

### 三、加热方式

1. 燃气（液化石油气、天然气等） Gas (LPG, NG)
2. 柴油（燃气柴油能源互换，只需更换燃烧机）  
Diesel (Diesel and gas can be exchanged, only change of combustion system needed)



输送带:网带型  
Conveyor types: Mesh belt







输送带:链板型  
Conveyor types: Brattice

一、烘烤范围 Baking Area

适合各种面包, 蛋糕和传统中式糕点等的烘烤。

It is suitable for baking various bread, cake, traditional Chinese pastries, minced meat pancake etc

二、设备优势 Advantage

1、新型合金带状燃烧器, 具有变形小、耐温性能高、耐腐蚀性强、调节比大及静音燃烧等特点。可使长期使用, 具有极强的稳定性。确保产品受热均匀及颜色一致性, 长期使用也不会发生变化。New pipe ribbon burner bears performance of small deformation, high temperature resistance, strong corrosion resistance, big adjustment ratio and silent burning. It can keep the stability of tunnel oven after a long running time, to assure the product get even heat and color.

2、热气流循环装置, 使炉膛内形成热气对流循环运行, 保证产品腰部受热充分, 色泽光亮。Turbulent system produces convection air in the oven hearth, to assure sufficient baking heat in the middle of product and get bright color.

3、红外辐射装置的安装, 可达到更高的温度要求, 并且可得到光亮, 脆薄的表皮产品。

Infrared radiation device can meet higher temperature demand, it makes the product surface brighter and short crumbly.

4、多元式排气系统可灵活控制更加合理的产品水分要求。

Multi-exhausting system can control flexibly and meet more reasonable product moisture requirement.

5、预热燃烧, 可使燃烧更加强烈与充分, 保证燃烧放热完全不留废气, 具有明显节能效果。

Preheat combustion function can make the combustion more strong and sufficient, to ensure 100% burning and get energy saving result

6、炉温恒定装置, 使炉内温度控制在 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。

Constant temperature device can control the temperature in the oven hearth, the accuracy tolerance is  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ .



三、加热方式 Energy

1、燃气(液化石油气、天然气等) Gas (LPG, NG).



四、设备规格

Specifications:

规格 Spec	烤盘尺寸 Tray size	内腔宽度 Inner width	内腔高度 Inner height	外形宽度 External width
两盘 ■ ■ ■ ■	600*400mm	1400mm	850mm	2250mm
三盘 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	600*400mm	2000mm	850mm	2850mm
四盘 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	600*400mm	2650mm	850mm	3700mm



# 混合型隧道炉 Hybrid Tunnel Oven

### 一、烘烤范围 Baking Area:

此炉是我司引进吸收欧洲技术再结合中国烘焙行业特性而推出的一款多用途隧道炉，可以烤制工业化法式小面包，软面包，三明治夹心，重油蛋糕，肉松饼等。

This multipurpose tunnel oven is designed with the combination of European technology and Chinese baking industry features, which can make the industrial French bread, soft bread, sandwich, heavy oil and pork puff etc.

### 二、设备优势 Advantages:

1. 烘烤产品种类广泛，可以做到一机多用，适合产品不断变化的食品发展趋势。

This hybrid tunnel oven is multifunctional and it can bake a broad product range, which is suitable for the growing food tendency.

2. 相比于传统的隧道炉，混合型隧道炉对水分的控制及暖火的提升，有着无可比拟的优势，并且整体烘烤颜色相当均匀。

Compared with the traditional tunnel oven, the hybrid tunnel oven has incomparable advantage of the control of humidity and mid-fire, which gives the baking products beautiful and uniform color.

3. 与普通的纯热风隧道炉相比，混合型隧道炉在前段的定型胀发阶段，辐射的效果大大好过热风。因此烤制处理的产品饱满度，内部组织及表面厚薄完全不同，特别是工业化面包及肉松饼。

Comparing with the traditional cyclothermic tunnel oven, the hybrid tunnel oven has the better radiation effect on forefront of dough plumping & forming, so the products' plumpness, inner texture and external thickness are totally different, especially for the industrial bread and pork puff.

### 三、加热方式 Heating Method:

1. 燃气（液化气，天然气） Gas (LPG, NG)

2. 柴油 Diesel

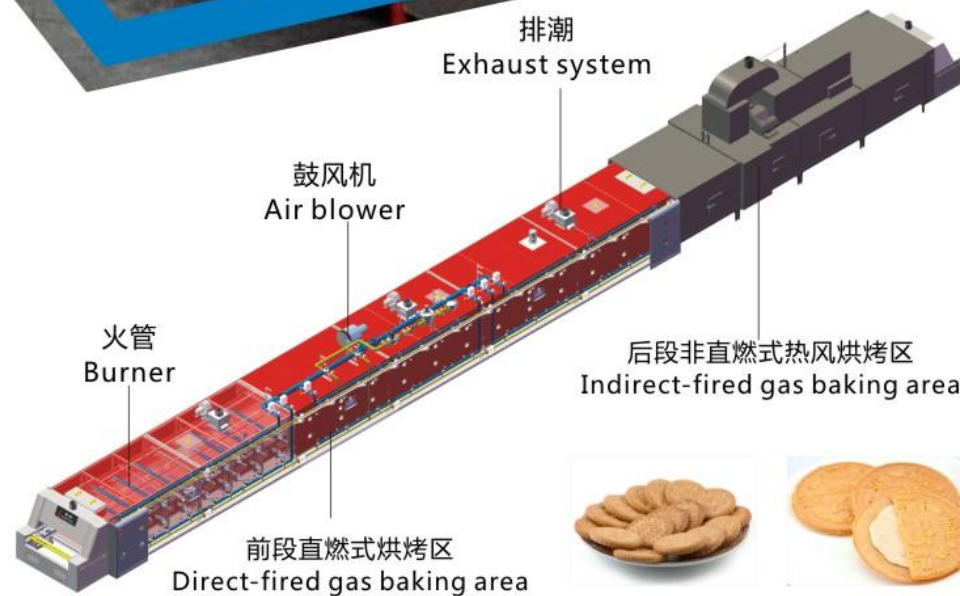
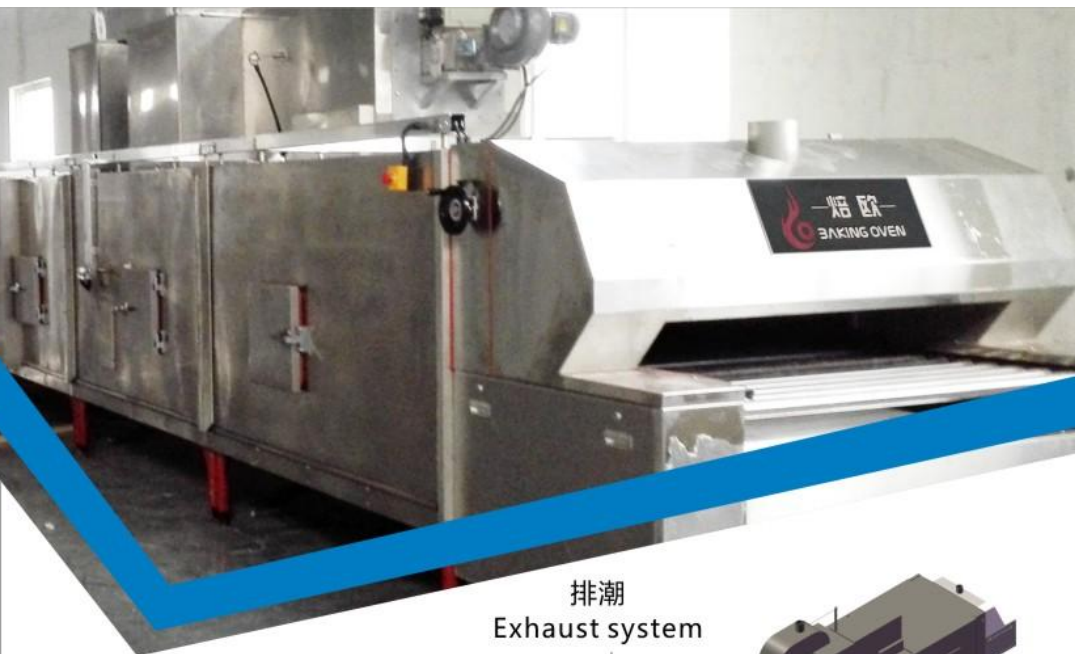
3. 燃气柴油能源转换只需转换机头。

Gas and diesel can be interchanged by changing the handpiece.

### 四、设备规格

Specifications:

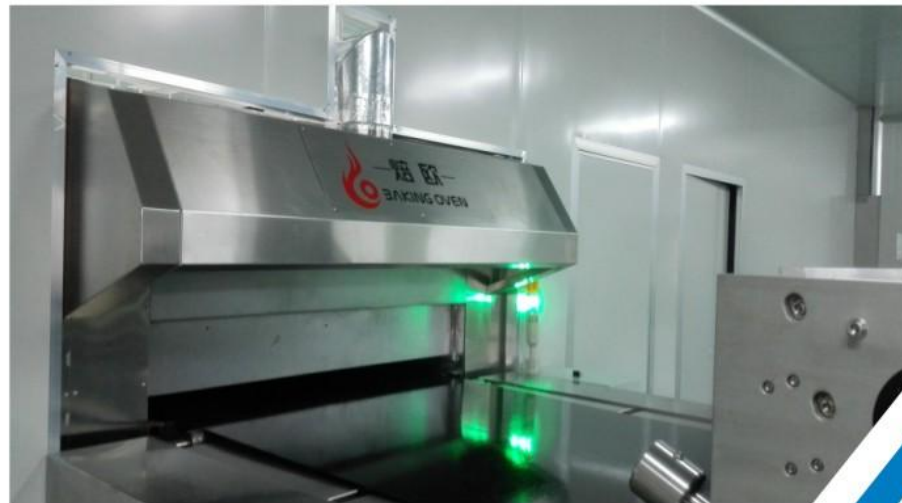
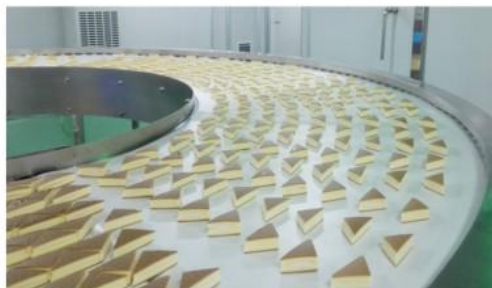
规格 Spec	烤盘尺寸 Tray size	内腔宽度 Inner width	内腔高度 Inner height	外形宽度 External width
两盘	600*400mm	1400mm	850mm	2250mm
三盘	600*400mm	2000mm	850mm	2850mm
四盘	600*400mm	2650mm	850mm	3700mm





# 钢带隧道炉

## Band Tunnel Oven



### 一、烘烤范围 Baking Area:

适合各种三明治, 瑞士卷, 千层蛋糕, 曲奇, 酥饼的烘烤。  
It is suitable for different types of sandwich, swill roll, multi-layer cake, cookies, pastry etc.

### 二、规格 Specifications

烤制品 Baking product	输送带类型 Conveyor type	有效长度 Effective length	钢带宽度 Effective width
蛋糕 Cake	钢带输送 Steel band	定制	800-1200mm
曲奇 Cookies		定制	800-1200mm

注: 烘烤长度可随烘烤产品的产量而加长。

Note: The effective baking length can be increased according to the capacity.



# 电力型隧道炉 Electrical Tunnel Oven



输送带带链板型 网带型可供选择  
Conveyor types: Brattice, mesh belt

## 一、烘烤范围 Baking Area

适合各种面包，蛋糕和传统中式糕点、肉松饼、薄饼等的烘烤。  
It is suitable for baking various bread, cake, Chinese pastries, minced meat pancake, Chinese cookies etc

## 二、设备优势 Advantage

1. 国内首家采用主控制电箱与加热电箱分开，具有提高耐用性与抗电磁干扰。  
First company to use main control panel and heat control panel separately, to improve durability and anti-electromagnetic interference.
2. 全部直热式加热元件，发热柔和，热惯性小，控温精确。  
All heating element are direct-heated type, even heat, small thermal inertia, precisely temperature control.
3. 全部网状分布结构，发热更均匀，使烘烤产品色泽更漂亮。  
Mesh construction, heating is even, which makes the baking color more beautiful.
4. 合理分布多区功率，更符合各种不同产品要求。  
Power distribution in each temperature zone is reasonable, which meets different product baking.
5. 热气流循环装置，使炉膛内形成热气对流循环运行，保证产品腰部受热充分，色泽光亮。  
Hot air recirculating system makes heat convection in oven hearth, to ensure the even and sufficient baking heat in the middle of product, to get bright color.

## 三、加热方式 Energy

1. 电力 Electricity

## 四、设备规格 Specifications:

规格 Spec	烤盘尺寸 Tray size	内腔宽度 Inner width	内腔高度 Inner height	外形宽度 External width
两盘 — — —	600*400mm	1400mm	850mm	2250mm
三盘 — — —	600*400mm	2000mm	850mm	2850mm
四盘 — — —	600*400mm	2650mm	850mm	3700mm





# 烘干脱水烤炉 >>>>

## Drying and Dehydration Tunnel Oven

### 一、烘烤范围 Baking Area

适合各种谷物，果物，植物等需低温烘烤干燥的产品。

It is suitable to dry products in low baking temperature such as various cereals, fruits and plants

### 二、设备优点 Advantage

1. 适应产品面广，热能循环使用，比同类产品耗能低18%~25%

It is applicable for different products. Thanks to the hot air recycling system, energy consumption is lower than competitor's machine by 18%~25%.

2. 敞开式设计，炉膛可清洁，可以方便天天清洁。

Open-type design, oven hearth can be cleaned daily.

3. 304网带式输送，易清洗，耐用期长。

304 mesh belt conveyor, easy to clean and long duration.

4. 可调式风管，保证炉室每个角落的风量平衡，使产品出品率高，品质稳定。

Adjustable air channel ensure each baking chamber has even air flow, which makes high product capacity and stable quality.

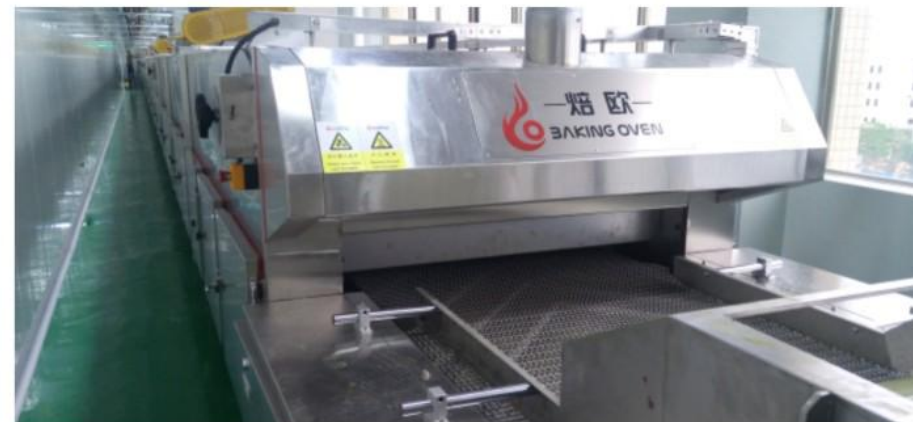
### 三、加热方式 Energy

1. 燃气（液化石油气、天然气等）Gas (LPG, NG)

2. 柴油（燃气柴油能源互换，只需更换燃烧机）

Diesel (Diesel and gas can be exchanged, only change of combustion system needed)

3. 电力 Electricity



### 四、设备规格 Specifications:

烤制品 Baking product	输送带类型 Conveyor type	有效长度 Effective length	有效宽度 Effective width
谷物 Cereal	网带输送 Mesh belt	定制 Customized	定制 Customized
果物 Fruit		定制 Customized	定制 Customized
肉类 Meat		定制 Customized	定制 Customized



## 热风旋转炉

- 1、热能分布均衡，保证高效烘烤
- 2、完美设计的热交换机
- 3、耗能少的同时还能保证达到所需求的口味
- 4、燃烧室由高品质耐高温不锈钢制成
- 5、双向蒸汽管系统，保证蒸汽平均分布到每个烤盘上



型号	FD-200EFF	FD-200	FD-150	FD-100	FD-50
产量 (8小时烘烤面包数量)	3360	3360	2016	1584	864
台车架层数	14-18	14-18	14-18	11-15	9-12
烤盘尺寸(mm)	烤盘尺寸 可定制	烤盘尺寸 可定制	烤盘尺寸 可定制	烤盘尺寸 可定制	烤盘尺寸 可定制
机器外观尺寸(mm)	1800x2450x2600	1900x2350x2600	1600x2070x2600	1600x1940x2380	1500x1800x2100
用电量 (千瓦)	5	5	5	3.5	3.5
产生热能 (千卡/小时)	80000	80000	60000	45000	25000
机器重量 (公斤)	2550	2450	2200	1710	1110
燃烧机品牌	意大利Riello	意大利Riello	意大利Riello	意大利Riello	意大利Riello
能源	天然气, 液化气, 柴油				

## 燃气型层炉

- 1、四层烘烤区
- 2、配备特殊热风循环系统，保证热能均衡分布
- 3、每层可烘烤不同产品
- 4、特殊蒸汽系统，每层蒸汽可独立控制，适应每次不同产品的烘烤



型号	FM-50	FD-100	FM-150	FM-180
产量 (8小时烘烤面包数量)	1440	2880	4320	5184
层数	4层, 每层1盘	4层, 每层2盘	4层, 每层3盘	4层, 每层3盘
烤盘尺寸(mm)	烤盘尺寸可定制	烤盘尺寸可定制	烤盘尺寸可定制	烤盘尺寸可定制
机器外观尺寸(mm)	1285x3300x2150	1860x3300x2150	2490x3300x2150	2490x3700x2150
用电量 (千瓦)	4.85	4.85	4.85	4.85
产生热能 (千卡/小时)	37000	68000	114000	130000
机器重量 (公斤)	2000	3400	4000	5300
燃烧机品牌	意大利Riello	意大利Riello	意大利Riello	意大利Riello
能源	天然气, 液化气, 柴油			



## 欧洲原装进口 >>>

## 饼店四十年 烤炉制作经验

### 电力型层炉

- 1、每层可单独控制，每层温度和蒸汽可独立调节
- 2、每层可烘烤不同产品
- 3、配备醒发箱，温度和湿度可调
- 4、层数可根据需求定制
- 5、耗能少
- 6、配有滚轮，方便移动



型号	EKF-60X80/1	EKF-60X80/2	EKF-60X80/3	EKF-60X80/4
产量 (8小时烘烤面包数量)	1440	2880	4320	5184
层数	1	2	3	4
每层炉膛尺寸(mm)	600x860x215	600x860x215	600x860x215	600x860x215
机器外观尺寸(mm)	985X1315X1320	985X1315X1655	985X1315X1990	985X1315X2325
用电量 (千瓦)	9.2/5.2	14.4/10.4	19.6/15.6	24.8/20.8
机器重量 (公斤)	280/230	485/435	690/640	895/845
能源	电源			

### 热风对流烤炉

- 1、热能分布均衡，保证高效烘烤
- 2、完美设计的热交换机
- 3、耗能少的同时还能保证达到所需求的口味
- 4、燃烧室由高品质耐高温不锈钢制成
- 5、双向蒸汽管系统，保证蒸汽平均分布到每个烤盘上



型号	FRN10 (电力型)	FRN10 (燃气型)
烤盘数量	10	10
烤盘尺寸	400x600	400x600
机器外观尺寸(mm)	990x1260x960	990x1260x960
机器升温用电量 (千瓦)	27	—
燃气加热时用电量 (千瓦)	—	5
产生热能 (千卡/小时)	280/230	20000
燃烧机品牌	意大利Riello	意大利Riello
机器重量 (公斤)	510	510



# 德国 EDT清洗机

Kompletthygienestation  
Complete hygiene station  
Station d'hygiène complète



Abb./Fig.KS1000/1/S



Abb./Fig.KS1000/20



Abb./Fig.KS1000/20UVC



- 德国技术
- 高效清洗
- 成本节省

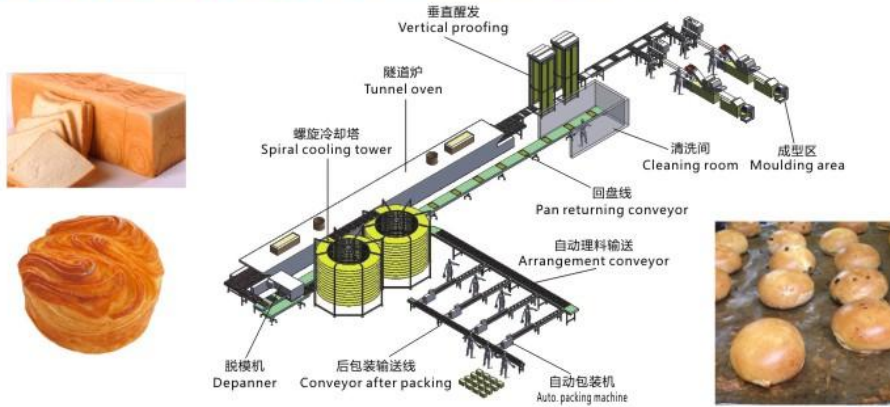
每小时可清洗1000个

- 清洗范围广
- 节省人工成本
- 机器占地范围小节省空间
- 所有不锈钢部件皆为最高等级不锈钢

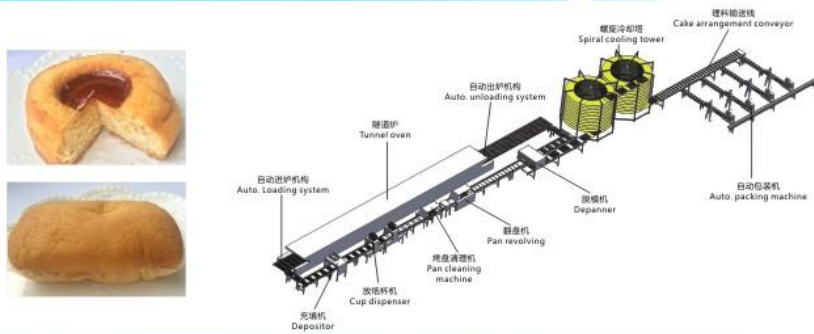




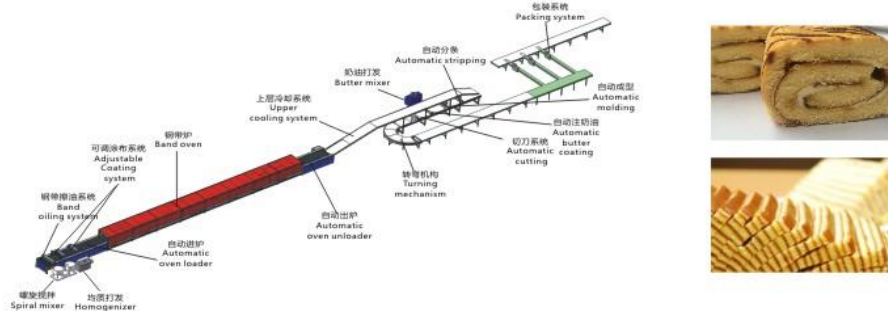
## 面包/吐司类自动生产线



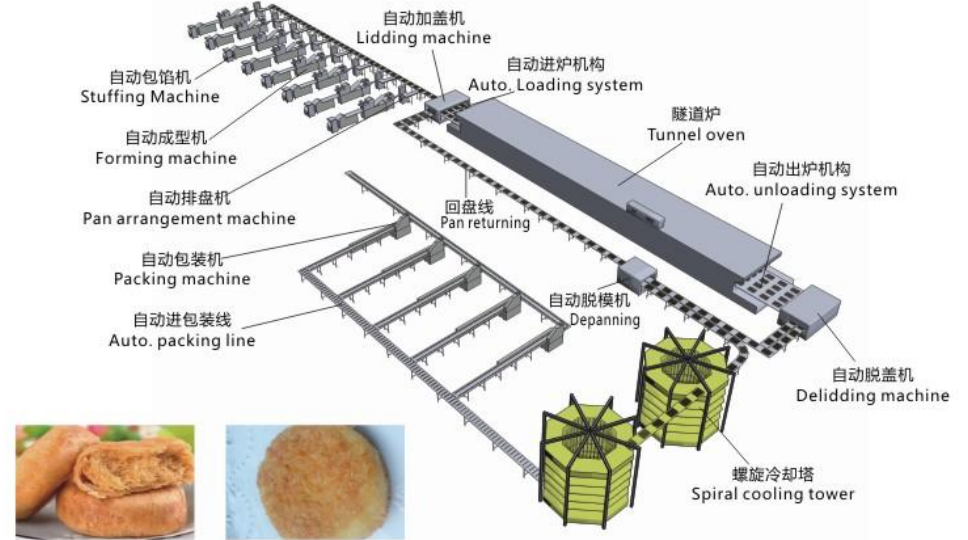
## 蛋糕类自动生产线



## 卷蛋糕/层蛋糕自动生产线



## 饼类自动生产线



## 月饼自动生产线

