



利高

烘焙用品 及 焗炉系列

LEE G O

 裕寶工程有限公司
Yue Po Engineering Co., Ltd.

MANAGEMENT OFFICE & SHOWROOM

香港九龍官塘鯉魚門道二號新城工商中心一樓

TEL | 852-2717 1373 FAX | 852-2772 7694

WEBSITE | www.yuepo.com.hk

E-MAIL | yuepo@yuepo.com.hk

 裕富寶廚具設備(深圳)有限公司
Yu Fu Bao Kitchenware Equipment (Shenzhen) Co., Ltd.

深圳市龍崗區龍崗街道愛南路348號保成泰吉祥產業園A棟501室

TEL | 0755-8471 2229

WEBSITE | www.yufubao-cn.com

E-MAIL | szfac@yufubao-cn.com

(生產基地: 惠州市惠陽區平潭鎮獨石村(怡發工業區) 廠房一、廠房二、廠房三)



RN-2 / 4 系列 (经典款) RN-3 / 5 系列 (专业级)



RN-2 / 4 系列 (经典款)

适用于餐厅或家用厨房

- 1 多种型号可满足不同烘焙需求
- 2 从高级餐厅、专业烘焙坊到家用厨房均可适用
- 3 下拉式门铰设计
- 4 提供电子或旋钮控制

RN-3 / 5 系列 (专业级)

适用于面包店或酒店

- 1 批量食材烘焙的完美选择
- 2 适用于大型加工厂、面包店、餐厅等
- 3 上揭式焗炉门，方便拿取食物
- 4 多种型号可满足不同烘焙需求

选择利高的理由

对于烘焙爱好者，焗炉和发饱柜必不可少。近年来，用家对烘焙产品的要求不断提升，产品的质量亦不断提高，以满足现代餐饮业和烘焙师的多样化需求。

合适的温度和湿度是完美烘焙的重要因素。利高牌焗炉采用高效能发热线，发热均匀，控温精准。利高牌发饱柜亦专注于精准控制温度与湿度从而达到完美发酵，让烘焙效果更理想。

利高提供多款不同功能的糕点制作设备，从面团到烘焙，提供多款规格尺寸，操作简单，让您更轻松体验到烹饪与烘焙带来的乐趣与美味。

配件



- 1 焗炉架
多款适用不同层数焗炉组合的支架，更善用厨房空间



- 3 石板底
厨师可直接将预制品放在石板底上进行烘焙，让食物底部更酥脆，色泽更均匀



- 2 加湿器
在烘烤过程中增加焗炉内的湿度，适用所有电焗饼炉 (RN-2 系列除外)



- 4 焗炉烟罩
方便接驳抽风，令抽气更有效率

- 5 2"、4" 或 6" 子弹脚可供选

- 6 台下发饱柜
更多详细内容请查看第13页

RN-2 / 4 系列焗炉通用特点



RN-2109EEP



RN-4109E



1 双层隔热玻璃窗·安全观察烘焙情况



2 下拉式门铰设计·易于抓握



3 电子控制



4 旋钮控制



5 排气装置

电子控制面板 RN-2 系列

- ▶ 9 个预设菜单程序可自动设置焗炉最佳的加热模式·温度和时间
- ▶ 面火和底火均可独立控制·使热量传播到焗炉中心从而达到最佳烘焙效果
- ▶ 内置高温防爆灯·清晰观察炉内烘焙情况
- ▶ 加湿功能可增强烘焙效果·烤出色泽均匀的酥脆面包
- ▶ 备有计时结束声音提醒功能



RN-2 系列焗饼炉



RN-2109E



RN-2109EEP



特点

- 1 下拉式门铰设计·易于抓握
- 2 双层隔热玻璃窗·安全观察烘焙情况
- 3 堆叠式设计·充分利用高层空间



发热线均匀分布·可烘焙不同类型的糕点

配件

- ▶ 适用于单层焗炉的2"·4"或6"子弹脚
- ▶ 适用于堆叠式双层/三层的不锈钢焗炉架
- ▶ 台下发饱柜
- ▶ 石板底

规格

	RN-2109E	RN-2109EE	RN-2109EEP
尺寸(mm)		820(W) x 870(D) x 415(H)	
内部尺寸(mm)	515(W) x 680(D) x 225(H)	515(W) x 680(D) x 225(H)	515(W) x 680(D) x 152(H)
电压	220V/SPN	380V/TPN	380V/TPN
耗电量(kW)	5	5	5
温度	<370°C	<400°C	<400°C
控制面板	旋钮式	电子式	电子式
饼盘尺寸及数量	18" x 26" ; 1	18" x 26" ; 1	18" x 26" ; 1

RN-2 系列焗肉炉



RN-2111D

特点

- 1 下拉式门铰设计·易于抓握
- 2 堆叠式设计·充分利用高层空间
- 3 烘烤温度可调范围50°C~370°C

配件

- ▶ 适用于单层焗炉的2"、4"或6"子弹脚
- ▶ 适用于堆叠式双层/三层的不锈钢焗炉架

规格

RN-2111D	
尺寸(mm)	810(W) x 718(D) x 490(H)
内部尺寸(mm)	515(W) x 530(D) x 300(H)
电压	220V/SPN
耗电量(kW)	5
温度	<370°C
控制面板	旋钮式
饼盘尺寸及数量	20" x 20" ; 1



回形发热线 - 均匀分散热量至整个烤箱内

RN-4 系列焗饼炉



RN-4109E

特点

- 1 下拉式门铰设计·易于抓握
- 2 双层隔热玻璃窗·安全观察烘焙情况
- 3 适用于烘焙不同种类糕点/甜品的发热线
- 4 堆叠式设计·充分利用高层空间

配件

- ▶ 适用于单层焗炉的2"、4"或6"子弹脚
- ▶ 适用于堆叠式双层/三层的不锈钢焗炉架
- ▶ 台下发饱柜
- ▶ 石板底
- ▶ 加湿器
- ▶ 焗炉烟罩

规格

RN-4109E	
尺寸(mm)	1326(W) x 870(D) x 415(H)
内部尺寸(mm)	1040(W) x 680(D) x 225(H)
电压	220V/SPN
耗电量(kW)	6.6
温度	<370°C
控制面板	旋钮式
饼盘尺寸及数量	18" x 26" ; 1



烘烤温度可调范围
50°C~370°C

RN-3 / 5 系列 (专业级) 通用特点



1 双层隔热玻璃窗·安全观察炉内烘焙情况



2 自动散热风扇·避免焗炉周围过热



3 耐用刹车脚轮·灵活移动



4 上揭式焗炉门·方便拿取食物



气流开关



精准调控温度和时间



电子控制面板 (RN-3&5 系列)

- ▶ 可设定20种菜单程序·自定义预设理想的加热模式·温度和时间
- ▶ 面火和底火分层独立控制
- ▶ 内置高温防爆灯
- ▶ 可选配加湿功能



RN-3 / 5 系列电焗炉



RN-3809E1



RN-3809E2G + S3809E2 (连焗炉架)



RN-5609E3

特点

- 1 5档功率可调
- 2 稳定的温度波动范围 +/-5°C
- 3 烘烤温度可调范围50°C~380°C
- 4 近门加置高效能发热线·避免开门时热量散失



特殊设计重力门铰和耐用胶圈

配件

- ▶ 适用于单层焗炉的2"、4"或6"子弹脚
- ▶ 适用于堆叠式双层/三层的不锈钢焗炉架
- ▶ 台下发饱柜
- ▶ 石板底
- ▶ 加湿器
- ▶ 焗炉烟罩

规格

	RN-3809E1	RN-3809E2	RN-3809E3
尺寸(mm)	1394(W) x 1120(D) x 600(H)	1394(W) x 1120(D) x 1000(H)	1394(W) x 1120(D) x 1650(H)
内部尺寸(mm)	954(W) x 830(D) x 200(H) /层		
电压	380V/TPN	380V/TPN	380V/TPN
耗电量(kW)	6	12	18
温度	<380°C	<380°C	<380°C
控制面板	电子式	电子式	电子式
饼盘尺寸及数量	18" x 26" ; 2	18" x 26" ; 4	18" x 26" ; 6

	RN-5609E1	RN-5609E2	RN-5609E3
尺寸(mm)	1870(W) x 1120(D) x 600(H)	1870(W) x 1120(D) x 1000(H)	1870(W) x 1120(D) x 1650(H)
内部尺寸(mm)	1430(W) x 830(D) x 200(H) /层		
电压	380V/TPN	380V/TPN	380V/TPN
耗电量(kW)	9	18	27
温度	<380°C	<380°C	<380°C
控制面板	电子式	电子式	电子式
饼盘尺寸及数量	18" x 26" ; 3	18" x 26" ; 6	18" x 26" ; 9

*配备全玻璃门款可选购-G型号

RN-1 系列电热吹风焗炉



RN-1610C



RN-1810C



风扇把热量均匀分布至整个烤箱

特点

- 1 烘烤成品色泽均匀一致
- 2 烘烤温度可调范围30°C~320°C
- 3 烘烤时间最长可调至120分钟
- 4 四种加热模式

标准配件

- ▶ 不锈钢烤架

规格

	RN-1610C	RN-1810C
尺寸(mm)	555(W) x 550(D) x 375(H)	595(W) x 590(D) x 610(H)
内部尺寸(mm)	410(W) x 360(D) x 265(H)	460(W) x 380(D) x 345(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN
耗电量(kW)	2.8	2.85
温度	<320°C	<320°C
控制面板	旋钮式	旋钮式

CPO 系列批萨焗炉



CPO-605L-E



CPO-612H-E

特点

- 1 双层隔热玻璃窗·安全观察炉内情况
- 2 独立面火和底火控制
- 3 烘烤温度可调范围35°C~350°C
- 4 超温保护
- 4 安全制防止玻璃门掉落



石板底符合食品卫生标准

规格

	CPO-605L-E	CPO-612H-E
尺寸(mm)	602(W) x 600(D) x 520(H)	602(W) x 600(D) x 1220(H)
内部尺寸(mm)	400(W) x 400(D) x 135(H)	400(W) x 400(D) x 135(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN
耗电量(kW)	7.5	7.5
温度	<350°C	<350°C
控制面板	电子式	电子式



烘焙配套设备

焗炉下发饱柜



PR-2109EE



PR-3809EE



可拆卸托盘导轨·方便
清洁·确保卫生

特点

- 1 可叠放多层饼盘的大空间设计
- 2 发饱温度可调范围30°C~85°C
- 3 盛水盘可收集柜内滴水
- 4 可拆卸门胶边
- 5 电子控制面板

规格

	PR-2109EE	PR-3809EE
尺寸(mm)	820(W) x 794(D) x 905(H)	1394(W) x 950(D) x 890(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN
耗电量(kW)	2.7	2.7
温度	30°C - 85°C	30°C - 85°C
饼盘尺寸和数量	18" x 26" ; 6	18" x 26" ; 12
适用型号	RN-2109E, RN-2109EE, RN-2109EEP	RN-3809E1, RN-3809E2

	PR-4109EE	PR-5609EE
尺寸(mm)	1320(W) x 794(D) x 905(H)	1870(W) x 950(D) x 890(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN
耗电量(kW)	2.7	2.7
温度	30°C - 85°C	30°C - 85°C
饼盘尺寸和数量	18" x 26" ; 12	18" x 26" ; 18
适用型号	RN-4109E	RN-5609E1, RN-5609E2

高身发饱柜



PR-4060-P32

特点

- 1 可叠放多层饼盘的大空间设计
- 2 发饱温度可调<50°C
- 3 可拆卸门胶边
- 4 可拆卸托盘导轨·方便清洁·确保卫生



电子控制面板

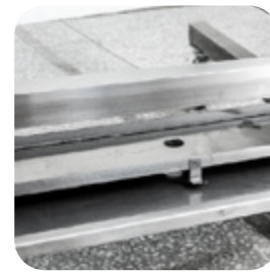
规格

	PR-4060-P16	PR-4060-P32
尺寸(mm)	560(W) x 775(D) x 2100(H)	760(W) x 980(D) x 2100(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN
耗电量(kW)	1.5	1.5
温度	<50°C	<50°C
湿度	0~99%	0~99%
饼盘尺寸和数量	400 x 600mm ; 16	400 x 600mm ; 32

推入式发饱柜



PR-4060-1P



盛水盘可收集柜内冷凝水

特点

- 1 发饱温度可调<50°C
- 2 1~99分钟定时设置
- 3 可拆卸门胶边
- 4 斜顶设计防止滴水

配件

- ▶ 饼盘车

规格

	PR-4060-1P	PR-4060-2P	PR-4060-2VP
尺寸(mm)	920(W) x 1020(D) x 2300(H)	1760(W) x 1020(D) x 2300(H)	920(W) x 1700(D) x 2300(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN	220V/SPN
耗电量(kW)	2.3	2	2
温度	<50°C	<50°C	<50°C
湿度	0-99%	0-99%	0-99%
饼盘尺寸和数量	400 x 600mm ; 16	400 x 600 mm ; 32	400 x 600 mm ; 32
内部尺寸	760(W) x 780(D) x 1880(H)	1600(W) x 780(D) x 1880(H)	760(W) x 1460(D) x 1880(H)

冷藏 / 冷冻发饱柜



PR-4060-2F

特点

- 1 发饱温度可调<50°C
- 2 冷藏温度可调范围-12°C~+5°C
- 3 可拆卸门胶边
- 4 斜顶设计防止滴水

配件

- ▶ 饼盘车

规格

	PR-4060-F14	PR-4060-1F
尺寸(mm)	560(W) x 775(D) x 2100(H)	920(W) x 1020(D) x 2300(H)
电压	220V/SPN	380V/TPN
耗电量(kW)	1.5	4.5
发饱温度	<50°C	<50°C
冷藏温度	0°C ~ +5°C	-12°C - +5°C
饼盘尺寸和数量	400 x 600mm ; 14	400 x 600mm ; 16
内部尺寸	405(W) x 605(D) x 1700(H)	760(W) x 780(D) x 1880(H)

	PR-4060-2F	PR-4060-2VF
尺寸(mm)	1760(W) x 1020(D) x 2300(H)	920(W) x 1700(D) x 2300(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN
耗电量(kW)	4.5	4.5
发饱温度	<50°C	<50°C
冷藏温度	-12°C - +5°C	-12°C - +5°C
饼盘尺寸和数量	400 x 600mm ; 32	400 x 600mm ; 32
内部尺寸	1600(W) x 780(D) x 1880(H)	760(W) x 1460(D) x 1880(H)



1~99分钟定时设置

搅拌机



PM-20T



PM-30T, PM-40T



SM-40



SM-80

特点

- 1 电机过热保护
- 2 钢网安全防护罩
- 3 配备急停按钮

标准配件

- ▶ 打粉桶
- ▶ 搅拌勺
- ▶ 搅拌扇
- ▶ 搅拌球

规格

	PM-10T	PM-20T	PM-30T
尺寸(mm)	375(W) x 450(D) x 730(H)	500(W) x 530(D) x 855(H)	550(W) x 650(D) x 1050(H)
电压	220V/SPN	220V/SPN	380V/TPN
马力	0.5	0.75	1.5
搅拌桶容量(L)	10	20	30
耗电量(kW)	0.375	0.562	1.125

	PM-40T	PM-60
尺寸(mm)	550(W) x 650(D) x 1050(H)	1080(W) x 740(D) x 1570(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN
马力	2	4
搅拌桶容量(L)	40	60
耗电量(kW)	1.5	3



3速齿轮驱动器·适用不同食材搅拌
 低速: 131rpm
 中速: 299rpm
 高速: 415rpm



钢网安全防护罩和粉桶互锁功能

双速和面机



特点

- 1 当钢网安全防护罩打开或未正确锁定时·设备将自动停止运作
- 2 独立打粉桶
- 3 可慢速控制打粉桶·易于装载
- 4 电机过热保护

标准配件

- ▶ 打粉桶
- ▶ 搅拌勺

规格

	SM-40	SM-80
尺寸(mm)	1055(W) x 555(D) x 1250(H)	1230(W) x 750(D) x 1400(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN
马力	5.5+0.75	8.25+0.75
搅拌桶容量(L)	40	80
耗电量(kW)	4.13	6.18



2速齿轮驱动器·适用不同食材搅拌
 低速: 110rpm
 高速: 220rpm



手动/自动模式可供选

面团整型机



DM-400



DS-223



可逆传送带

特点

- 1 可调内外刮刀位置以调整面团大小
- 2 配备脚轮·灵活移动
- 3 食品安全级输送带·确保健康

规格

	DM-400	DS-223
尺寸(mm)	570(W) x 820(D) x 1130(H)	560(W) x 560(D) x 1250(H)
电压	220V/SPN	380V/TPN
马力	0.5	3
输送带尺寸(mm)	500 x 1800	-
耗电量(kW)	0.375	1.5

起酥机



DS-500T



DS-500, DS-600

特点

- 1 食品安全级输送带·保障健康
- 2 可逆传送带
- 3 面团厚度可调范围1~40mm
- 4 可调速
- 5 配备脚轮·灵活移动 (DS-500,DS-600)
- 6 传送带折叠式设计·方便存放



两边均有防护装置·保障安全

规格

	DS-500	DS-600	DS-500T
尺寸(mm)	2100(W) x 850(D) x 1100(H)	2500(W) x 960(D) x 1100(H)	1800(W) x 850(D) x 600(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN	380V/TPN
马力	0.5	1	0.5
输送机尺寸(mm)	500 x 2000	600 x 2400	500 x 1800
耗电量(kW)	0.375	0.75	0.375
款式	座地式	座地式	座台式

搓圆机



DR-36N



TDR-36A



面团出品完美圆润·均匀一致

特点

- 1 易清洁不锈钢刀片
- 2 安全简易操作界面
- 3 方便清洁和维护
- 4 半自动和全自动模式可自由选配
- 5 急停按钮
- 6 快速分割面团

规格

	DR-36N	TDR-36A
尺寸(mm)	700(W) x 680(D) x 1500(H)	640(W) x 7680(D) x 1600(H)
电压	380V/TPN	380V/TPN
马力	0.75	1
产量(粒/小时)	1200pcs ; 40-120g	3000pcs ; 30-110g
耗电量(kW)	0.55	0.75

饼盘车



PT11221

特点

- 1 5" 平底万向重力轮 (4轮带2个制动器)

规格

	PT1121-16	PT4060-16
尺寸(mm)	670(W) x 735(D) x 1800(H)	540(W) x 690(D) x 1800(H)
饼盘尺寸和数量	GN1/1 ; 32 or GN2/1 ; 16	400 x 600mm ; 16



全方位配置减震保险杠



垂直托盘锁·防止饼盘掉落