



金長田企業有限公司
Jing Chang Tane Enterprise Co., Ltd.

金長田企業有限公司

全自動 高效能設備

專業製造/流程改善/客製化設計
Manufacturing Processing / Customized

各式食品、製藥、化工、攪拌、
製酒、蒸餾之不鏽鋼桶槽
www.jct-maker.com.tw

JCT01

蒸汽迴轉鍋

鍋體油壓一體成形，鍋體研磨表面光滑。
台製鋼板，品質及耐用度佳。
手轉蝸輪組驅動，輕鬆不費力。
應用範圍：所有需烹調的食材。
加熱方式：蒸汽、電熱蒸汽。
容量：100L~310L。



JCT02

瓦斯迴轉鍋

鍋體採用薄型鋼板，導熱速度極快。
可搭配噴火爐、快速爐或鼓風爐使用。
手轉蝸輪組驅動，輕鬆不費力。
應用範圍：需要大火香氣的食材。
加熱方式：瓦斯。
容量：85L、137L。



JCT03

翻轉式調理機

鍋體採油壓一體成形。
攪拌器與內籃採油壓式翻轉。
攪拌器可依食材特性而訂製。
應用範圍：油炸、糖漬、滷味等。
加熱方式：蒸汽、瓦斯熱油。
容量：100L、175L、250L。



JCT10

立式蒸汽壓力鍋

具備有溫度控制、超壓自動洩汽安全防護。
可選擇螺栓或嚙合齒快速開蓋裝置。
可搭配吊車組及內籃使材料容易放入及取出鍋內。
鍋底設有排料閥門讓湯品排出容易。
應用範圍：燉煮高湯、藥草、豆類等需萃取或耗時的食材。
加熱方式：蒸汽。
容量：100L~1000L。



JCT10**迴轉式蒸汽壓力鍋**

多重安全防護、烹煮溫度及時間控制。
 可搭配內籃及吊桿使用，省時省力。
 迴轉傾倒裝置，可使材料與湯品一併傾倒至料槽中。
 應用範圍：大骨，豬腳，牛肉，高湯，豆類，雞精等。
 加熱方式：蒸汽、電熱。
 容量：100L~200L。

**JCT11****蒸餾萃取設備**

鍋體經研磨處理表面光滑。
 搭配多管式熱交換器。
 可配合包裝機及CIP線上清洗。
 應用範圍：適合製作藥酒、精油。
 加熱方式：蒸汽、電熱。
 容量：各容量均可訂製。

**JCT14****前開型蒸練機**

鍋體材料均採用台灣銅板製作，品質及耐用度佳。
 採不鏽鋼方管製作，結構穩固。
 攪拌棒採用特製六角甩棍結構，仿人工摔打揉捏效果。
 應用範圍：麻糬、年糕。
 加熱方式：蒸汽。
 規格：一袋粉、二袋粉。

**JCT21****立式蒸汽攪拌機**

攪拌器部分有平槳式、刮邊式可配合乳化機同時使用。
 冷卻、加熱、充填可於一機完成。
 應用範圍：湯品或流動性較佳之產品。
 加熱方式：蒸汽。
 容量：各容量均可訂製。

JCT22**真空式U型攪拌機**

採用橫向軸心貫穿鍋體，攪拌軸附有多組刮邊葉片。
 可將食材上下左右翻攪，適合濃稠度高之產品。
 軸心特採用機械軸封，避免軸心流出髒污水問題。
 加熱、真空、濃縮、冷卻可於一機完成。
 應用範圍：肉乾、流動性不佳等有大容量需求者。
 加熱方式：蒸汽、瓦斯、電熱。
 容量：300L~1000L

**JCT25****半自動蒸汽式攪拌機**

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。
 攪拌軸心採快拆式結構，容易拆裝。
 攪拌器採斜軸式攪拌，產品翻攪混合效果佳。
 應用範圍：醬料，湯底，餡料。
 加熱方式：蒸汽。
 容量：100L~300L。

**JCT25****半自動瓦斯攪拌機**

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。
 攪拌軸心採快拆式結構，容易拆裝。
 攪拌器採斜軸式攪拌，產品翻攪混合效果佳。
 應用範圍：醬料，湯底，餡料。
 加熱方式：瓦斯。
 容量：100L~300L。

**JCT26****全自動蒸汽式攪拌機**

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。
 攪拌器採斜軸式攪拌，產品上下翻攪混合效果佳。
 攪拌器與鍋體採用油壓式升降及傾倒，更容易操作。
 應用範圍：醬料，湯底，餡料。
 加熱方式：蒸汽。
 容量：100L~300L。





JCT26

全自動瓦斯攪拌機

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。

攪拌器採斜軸式攪拌，產品上下翻攪混合效果佳。

攪拌器與鍋體採用油壓式升降及傾倒，更容易操作。

應用範圍：醬料，湯底，餡料。

加熱方式：瓦斯。

容量：100L~300L。

JCT26

全自動電熱式攪拌機

採用不鏽鋼電熱管間接加熱。

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。

攪拌器採斜軸式攪拌，產品上下翻攪混合效果佳。

攪拌器與鍋體採用油壓式升降及傾倒，更容易操作。

應用範圍：醬料，湯底，餡料。

加熱方式：電熱。

容量：100L~300L。



JCT27

全自動蒸汽抬頭式攪拌機

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。

攪拌器採斜軸式攪拌，產品上下翻攪混合效果佳。

傾倒出料時可配合客戶料車高度使用上更加便利。

攪拌機座採用油壓缸抬起及降下，翻鍋採用油壓缸傾倒定位。

應用範圍：醬料，湯底，餡料。

加熱方式：蒸汽。

容量：100L~600L。

JCT27

全自動瓦斯抬頭式攪拌機

鍋體採用油壓一體成形，與刮板密合度高攪拌效果佳。

攪拌器採斜軸式攪拌，產品上下翻攪混合效果佳。

傾倒出料時可配合客戶料車高度使用上更加便利。

攪拌機座採用油壓缸抬起及降下，翻鍋採用油壓缸傾倒定位。

應用範圍：醬料，湯底，餡料。

加熱方式：瓦斯。

容量：100L~500L。



JCT30

炒飯機

仿人工翻炒動作,將食材炒鬆,適合炒飯等有特殊的攪拌需求。

攪拌器可依不同食材更換對應形式,一機多用,節省購置成本及降低操作人員的職業傷害。

應用範圍：炒飯、拌油飯。

加熱方式：瓦斯。

容量：30L，其他容量請洽本公司。



JCT39

低溫舒肥殺菌機

使用低溫50℃~80℃熟成方式烹煮食材。

改善舒肥棒受熱不平均，產量少的缺點。

可以100℃以下的溫度，對食材進行巴氏殺菌法的消毒程序。食材的熟成、殺菌及冷卻一機完成，是省空間、省能源多用途的設備。

應用範圍：蔬菜水果、肉品、軟包裝產品等。

加熱方式：蒸汽。

容量：一台車式、二台車式。



JCT41

真空油炸機

專利字號：M568602

目前市場最大量產型油炸機種，使用成本最低化。

搭配噴射器使用，不須額外冰水機。

可搭配省水系統，系統完全不須額外耗水。

全自動控制系統，簡化操作人力並提供多種參數記憶。

油品於低溫狀態，較不會變質可長期使用。

應用範圍：海鮮，油蔥，蒜片，薯條，辣油，蔬果，零食等。

加熱方式：蒸汽。

容量：20kg~900kg/次



JCT42

真空乳化機

真空乳化機採用同軸正逆轉式葉片，均勻攪拌混和。

特製SUS316不鏽鋼乳化頭，快速達到乳化效果。

加熱、冷卻及抽真空消泡於一機完成。

應用範圍：適合沙拉、雪花冰、乳膏等需要乳化消泡之產品。

加熱方式：蒸汽、電熱。

容量：50公升~600公升。



JCT43**真空急速冷卻機**

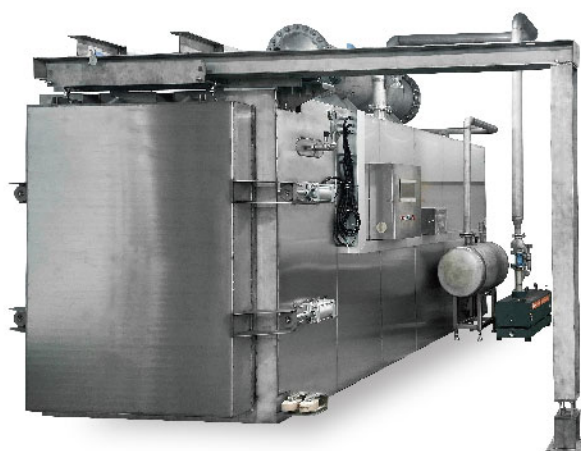
採用抽真空方式，利用汽化熱從食材帶走降溫。
 真空冷卻機採用噴射器達到高真空，不須額外冰水。
 食材入庫後設備自動監控溫度，降溫完畢自動警報。
 應用範圍：凡含水需要冷卻產品。
 容量：庫體大小可訂製。

**JCT44****真空濃縮機**

真空濃縮機，採用45度式攪拌軸可均勻混合食材。
 抽真空濃縮時，利用PTFE攪拌刮板降低沾鍋狀態。
 軸心採用機械式軸封，高效密封隔絕外部大氣。
 應用範圍：凡有濃縮需求產品。
 加熱方式：蒸汽。
 容量：各容量均可訂製。

**JCT45****真空蔬果預冷機**

真空蔬果冷卻機可使產品降溫均勻，保鮮效果顯著，維持品質，延長保存期限。
 降低運輸成本，本機型降溫速度快處理量大，沒有包裝容器的限制，操作方便，耗能較其他冷卻方式少。
 應用範圍：適合葉菜、花卉及除去洗滌水分的根莖類蔬果預冷使用。
 容量：庫體大小可訂製。

**JCT60****煙燻機**

採瓦斯爐灶設計，庫體內鑲滿專用木板。
 台車可為層網或掛勾式或者產品盛盤，可依據需求訂製。
 應用範圍：適合肉類、滷味、海鮮等產品進行煙燻製程。
 加熱方式：瓦斯。
 容量：各容量均可訂製。



台灣最专业的
機械設備製造商
領導品牌



金長田企業有限公司
Jing Chang Tane Enterprise Co., Ltd.

地址：24260 新北市新莊區壽山路63-6號
service@jct-maker.com.tw
電話：02-29017130 傳真：02-29023484



型錄編號：2401C