

皇達 *Huangta*

皇達實業股份有限公司  
HUANG TA INDUSTRIAL CO., LTD.

專業食品機械 | 餐飲職人首選



Manufacturer  
Professional

# Company Intro.

## 關於皇達

自1974年（民國63年）成立以來，皇達實業一直致力於提供高效能的烘焙專用食品設備，並持續不斷研發符合客戶需求的產品。我們引以為傲的專業知識和經驗，使我們成為食品機械製造領域的先驅者。

「皇達」董事長林文雄先生，作為皇達的奠基者，致力於改善傳統烘焙中的問題，例如木櫥無法有效保溫以及生火水煮無法準確控溫等。他的努力帶來了「自動控制溫度和濕度的不鏽鋼發酵箱」的創新。這項突破不僅改善了烘焙業在發酵過程中的衛生問題，還提高了麵包製作的品質和效率。

在現今食品烘焙產業中，不論是空間需求還是店家的主打產品，獨特的設計成為成功的關鍵。作為食品機械製造商，皇達實業明白每個店家都有其獨特的需求和特點。因此，我們提供客製化開發服務，為您量身打造專屬的食品機械設備。

皇達實業

成為職人最堅強的後盾。

Since its establishment in 1974, Huangda Industrial has been committed to providing high-efficiency baking-specific food equipment and continuously developing products that meet customer needs. Our proud expertise and experience have made us a pioneer in the field of food machinery manufacturing.

Mr. Lin Wenxiong, chairman of "Huangda", as the founder of Huangda, is committed to improving the problems in traditional baking, such as the inability of wooden cabinets to effectively maintain heat and the inability to accurately control the temperature of fire and water boiling. His efforts led to the innovation of the "stainless steel fermentation box with automatic temperature and humidity control". This breakthrough not only improves the hygiene issues during the fermentation process in the baking industry, but also improves the quality and efficiency of bread making.

In today's food baking industry, whether it is space requirements or the store's flagship product, unique design has become the key to success. As a food machinery manufacturer, Huangda Industrial understands that each store has its unique needs and characteristics. Therefore, we provide customized development services to create your own food machinery and equipment.

# Professional Services 專業服務

## —專業製造生產—

專業醱酵箱

蛋捲機 | 蛋捲煎盤

電熱式油炸鍋

保溫鍋

不鏽鋼台車

不銹鋼相關設備

## —產品技術維修—

系列產品保固、售後服務

全省專業維修

相關產品定期檢修服務

## —客製化商品—

協助訂製開發專屬機種

各式尺寸配合訂製



MIT台灣製造



LINE@



Facebook



Website

# Contents

## 產品目錄

01	關於皇達
02	專業服務項目
03	產品目錄
04	控制系統

### HT-專業醱酵箱

尺寸表.....	05
小型醱酵箱.....	06
半盤醱酵箱.....	06

### 單. 多門醱酵箱

單門醱酵箱 .....	06
雙門醱酵箱 .....	06
四門醱酵箱 .....	06
八門醱酵箱 .....	07
十二門醱酵箱 .....	07

### 台車式醱酵箱

單門-1台車 .....	08
雙門-2台車 .....	08

### HT-電子式油炸鍋

尺寸表 .....	09
桌上型油炸鍋.....	10
落地型油炸鍋.....	10
複合型油炸鍋.....	10

### HT-蛋捲煎盤 (蛋捲機)

機械式旋鈕.....	11
電子平面觸控.....	11
半自動氣壓.....	11

### HT-電子式保溫鍋

雙槽保溫鍋.....	12
------------	----

### HT-不銹鋼台車

不銹鋼出爐架.....	13
油炸瀝油架.....	13
餐廚推車.....	13

### 附錄

客製化訂製.....	14
------------	----

# Control System 控制系統

醱酵箱體：

單門、雙門、四門、八門、十二門、台車式



## EGO Temperature Controller 機械式

溫度 | EGO控制器

濕度 | 德國機械式百分比



## Single Alphanumeric Display 電子式-單顯

溫度 | 數字顯示控制開關

濕度 | 德國機械式百分比



## Double Alphanumeric Display 電子式-雙顯

溫度 | 數字顯示控制開關

濕度 | 數字顯示控制開關

選配

A. 德製毛髮式傳送器

B. 台製晶片式傳送器

## 小型醱酵箱

尺寸:cm

型號	控制系統	盤數	內徑 (W / D / H)	外徑 (W / D / H含輪高)	電壓	適用烤盤
小型	EGO/LED	4盤	47/79/50	74/81/66	1P 220V 60HZ 500W	71.8x46
半盤	EGO/LED	5盤	48/49/57	74/52/77	1P 220V 60HZ 500W	45x35

## 單.多門醱酵箱

尺寸:cm

型號	控制系統	盤數	內徑 (W / D / H)	外徑 (W / D / H含輪高)	電壓	附件
單門	EGO/單顯/雙顯	18盤	50/79/172	56/95/218	1P 220V 60HZ 1000W	不銹鋼圓管½"Ø ×36 支
四門	EGO/單顯/雙顯	8盤	50/79/172	56/95/218	1P 220V 60HZ 1000W	不銹鋼圓管½"Ø ×16 支
雙門	EGO/單顯/雙顯	36盤	96/79/172	102/95/218	1P 220V 60HZ 2000W	不銹鋼圓管½"Ø ×36 支
八門	EGO/單顯/雙顯	16盤	96/79/172	102/95/218	1P 220V 60HZ 2000W	不銹鋼圓管½"Ø ×16 支
十二門	EGO/單顯/雙顯	24盤	149/79/172	155/95/218	1P 220V 60HZ 3000W	不銹鋼圓管½"Ø ×32 支

## 台車式醱酵箱

尺寸:cm

型號	控制系統	台車數	內徑 (W / D / H)	外徑 (W / D / H含輪高)	電壓	附件
台車單門	EGO/單顯/雙顯	1台車	57/79/178	63/95/215	1P 220V 60HZ 1000W	不銹鋼坡道板x1
台車雙門	EGO/單顯/雙顯	2台車	114/79/174	120/95/210	1P 220V 60HZ 2000W	不銹鋼坡道板x1

# Professional Fermentation Box HT-專業醱酵箱



▲ 小型醱酵箱



▲ 半盤醱酵箱



▲ 單門醱酵箱



▲ 四門醱酵箱



▲ 雙門醱酵箱

我們提供教學式醱酵箱，分為八門和十二門兩種規格，專為學校和培訓機構設計。適合於教學環境中使用，可根據需求選擇合適規格以便學生分組使用，並增強實踐技能。同時，也可用於考取證照時的實際操作。



▲ 八門醱酵箱



▲ 十二門醱酵箱



## ● 台車式醱酵箱

台車式醱酵箱，為您的烘焙業務提供了全新的靈活性和便利性。無論您已經擁有自己的麵包架或台車，或者需要特定尺寸的設備以滿足您的產品大小，我們都能滿足您的需求。客製化的設計確保醱酵箱與您的麵包架或台車完美結合，不佔用多餘空間，讓您的工作區更加整潔有序。



▲ 單門1台車-醱酵箱



▲ 雙門2台車-醱酵箱

# Business Plug-In Fryer HT-電子式油炸鍋

## 尺寸表

### 桌上型油炸鍋

尺寸:cm

型號	控制系統	油量	油槽內徑 (W / D / H)	外徑 (W / D / H含輪高)	電壓	油網尺寸
HT-102T	EGO/數位型	23L	12.5/45/45	29/51/63	1P 220V 60HZ 4000W	42x42
HT-103T	EGO/數位型	33L	15/68/42	29/74/58	1P 220V 60HZ 6000W	64x38

### 落地型油炸鍋

尺寸:cm

型號	控制系統	油量	油槽內徑 (W / D / H)	外徑 (W / D / H含輪高)	電壓	油網尺寸
HT-102D	EGO/數位型	23L	12.5/45/45	97/51/63	1P 220V 60HZ 4000W	42x42
HT-103D	EGO/數位型	33L	15/68/42	97/74/58	1P 220V 60HZ 6000W	64x38

### 複合型油炸鍋

尺寸:cm

型號	控制系統	油量	油槽內徑 (W / D / H)	可搭配件	電壓	油網尺寸
HT-102G	EGO/數位型	23L	12.5/45/45	瀝油層架/醱酵箱	1P 220V 60HZ 4000W	42x42
HT-103G	EGO/數位型	33L	15/68/42	瀝油層架/醱酵箱	1P 220V 60HZ 6000W	64x38

▼ EGO 控制器



▼ 數位型控制器



# Business Plug-In Fryer HT-電子式油炸鍋



▲23L桌上型



▲23L落地型



▲23L複合型+醱酵箱



▲33L落地型



▲33L複合型-醱酵箱+層架



▲23L複合型+層架

# Cake Rolled Baking Pan

## HT-蛋捲煎盤(蛋捲機)

### 尺寸表

尺寸:cm

型號	控制系統	煎盤尺寸 (L / W)	外徑 (L / W / H)	電壓	附件
HT-106T	機械式旋鈕	39.5/19	67/30/17	1P 220V 60HZ 2400W	活動式油盤x1個 不銹鋼捲棒x5支
HT-106E	電子式平面觸控	39.5/19	67/30/17	1P 220V 60HZ 2400W	調整螺絲x4支 板手x1支
HT-106AF	半自動氣壓式	39.5/19	-	1P 220V 60HZ 2400W	湯匙x1支



◀ 機械式旋鈕  
蛋捲煎盤



▲ 電子式平面觸控  
蛋捲煎盤



▲ 半自動氣壓式  
蛋捲煎盤

# Plug-In Thermostatic Pot

## HT-電子式保溫鍋

### 尺寸表

尺寸:cm

型號	控制系統	槽數	容量	外徑 (W / D / H)	電壓	附件
HT-202F	旋鈕控制器	2槽	4.2Lx2	40/30/28.5	1P 110V 60HZ 1000W	調理盆x2 調理盆蓋x2



▲ 雙槽保溫鍋

# Stainless Bread Trdley

## HT-不銹鋼台車

### 尺寸表

尺寸:cm

型號	層數	規格 (W / D / H含輪高)	適用烤盤	材質	軌道
-	16.18層	客製化尺寸	40x60 66x46 72x46	全不銹鋼 不銹鋼台車+鋁合金承架	固定式 可拆式



▲ 不銹鋼台車/麵包出爐架



▲ 不銹鋼餐廚推車



▲ 不銹鋼油炸瀝油架

## 職人專屬 | 產品開發

- A 聯絡洽詢，提供您的產品需求
- B 評估製作可行性及設計報價
- C 開發設計，客製化訂製
- D 報價確認，收取訂金
- E 確認訂單成立，進行製作
- F 機台測試運轉
- G 機台包裝，出貨，收取尾款

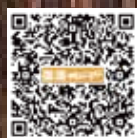
◆凡購買皇達全新產品，均享有一年保固服務



LINE@



Facebook



Website

服務專線：04-26316078



F B 粉絲專頁



L I N E @



官方網站

專業的態度 · 熱誠的服務

臺中市龍井區綠園路80號

1FL., NO. 80, LU YUAN RD., LONGJING DIST., TAICHUNG CITY 434, TAIWAN (R.O.C.)

TEL: 04-26316078 | FAX: 04-26316559

MAIL: [huangta.proofer@msa.hinet.net](mailto:huangta.proofer@msa.hinet.net)