

集品主義

JIPING KITCHEN SYSTEMS

2

專訪

林東源

穿越時代交替
依然走在前端的
咖啡職人

專欄 集品春風

堅持，然後改變

集品社長吳春風：「改變，才有路」
創造自有品牌的獨門價值

2

集品主義

JIPING KITCHEN SYSTEMS

JIPING |||||

為烹飪的靈魂
做更持久的燃燒

集品銅製西式爐頭，
攝氏1000度以上翻砂鑄造的堅持，
大幅度降低傳統鑄鐵爐頭
因鏽蝕所產生的能源耗損，
為每一次的烹飪加熱提供更強而有力的後盾。

|||||
JIPING KITCHEN SYSTEMS

集品系統廚具

我們希望透過這本刊的發行，
能為每一個追求品質的餐飲客戶，
提供一種具有啟發性的參考價值，
並且能更深入地瞭解，
本公司近年來持續在進步的
每一件代表作品。

在每一個餐飲工作現場，
每一個施工環節的品質考量，
集品一直都本著餐飲業主最好的合作夥伴，
深入每個需求與技術層面，
為操作人員做最好的服務與最妥善的規劃。

20年的信譽，從承包工程到自行研發，
「好還要更好」是集品唯一的工作信條，
我們也希望這樣的理念，
能在台灣成就更多更具前瞻性的餐飲藍圖。

穿越時代交替
依然走在前端的咖啡職人

FEATURE

林東源

10

YEARS ANNIVERSARY

GABEE.

GOOD
COFFEE
FOR
NEW
DECADE

扛 著咖啡冠軍、拉花王子、台灣咖啡界傳奇人物等光環，但對穿著黑T恤站在吧台後的林東源來說，世界說簡單也很簡單：每天早上，就從煮給自己一杯 Espresso 開始。

一杯咖啡

濃縮二十年功夫，十年淬練

甫從瓜地馬拉飛回來，時差還沒調整就又被抓來訪問，講起咖啡他依然雙眼熠熠，毫無疲態。今年十歲的 GABEE，擁有多項聯名商品，培育過多位得獎專業咖啡師，報導無數，但這座他打造的咖啡王國，藍圖始自十年前的一張紙——當時他待在咖啡界已經七年，累積了不少經驗，也曾參與展店工作，正籌備開自己的店，透過熟識同業的大力推薦，接觸集品不銹鋼的吳春風老闆。對這個想

開咖啡店的小夥子，吳老闆二話不說，直接要他到工廠看，這可讓林東源覺得稀奇了：「以前接觸的廠商，哪個不是到店裡秀目錄或只在 show room 看看就動工做？從來沒有人邀我們去工廠看和討論。」和吳老闆聊過後，兩人一拍即合，那時候當然也沒有專業的繪圖設備，他於是在紙上手繪塗寫下想法，集品收到後再畫成正式圖面，那便是 GABEE 最早的雛型。

世間業主心態，常認為開咖啡館的門檻低，資金也有限，用「採買設備」的思維去採購廚具，只求夠用堪用，工廠的公版廚具到貨快，裝好就能用，卻沒想過後面會出現的問題，一旦不合，換也不是改也不是。林東源卻不然，寧可投入金錢和心神，費時把想法跟規劃做成實際的廚具，打造最符合需求與使用的設備。問他——介新手店主怎麼願意咬牙找集品？



他篤實地回答：「我覺得要做事就要做到最好。很多人奇怪為什麼我等七年才開店，但一直以來我心態都一樣：多花時間去準備，一切到位再出手。」

旁人看他年輕，卻沒想過他已投入人生四分之一在準備這件事。如果沒有一百分的把握，那就投入一百二十分的努力，包括其他想開咖啡店的人忽略的「雜學」，他都像海綿般拼命探索吸收：「我很努力的學，學做咖啡，學糕點、烹飪、調酒，可是很難學到廚具設計，或怎麼規劃廚房設備，偏偏這又很重要。」因為希望把所有的細節都處理乾淨，以最極致的狀態呈現，這樣的態度讓他自然而然地選擇了跟集品配合。GABEE 每處細節，他講來如數家珍，例如不銹鋼鋼板的材質跟厚度，一般人以為不銹鋼保證耐用紮實，但其實差很多，會不會卡污垢？好不好清理？受表面材質處理的細緻度影響；厚度則會影響耐用程度……他拍拍銀光閃閃的吧台平面：「有些廠商提供的產品，表面處理得漂漂亮亮，但下面支架材料就很粗糙。使用一陣子後，有些老闆很驚訝：不銹鋼也會生鏽啊！」然後驕傲的補充：「但我們從來不曾發生這樣的問題，你看我們都用十年了。」

你用什麼樣的心態做事 做出來的東西就是什麼層級

問林東源是不是處女座？他害羞地笑個不停：「是是是！我很典型……」典型的龜毛，典型的堅持旁人認為不必要的細節，但實際上是細節決定你有多專業。他提起之前在 TED 的經驗：「從 TED × Taipei 台北的首場活動開始，GABEE 一直贊助參加者每人一杯免費咖啡，從第一年六百杯到後來的兩千人次，那時我堅持每杯咖啡都要親手做拉花。活動結束後，我發現小指頭起了水泡，做咖啡十幾年從來沒發生過這樣的事。」後來研究出來，原來是他的小指勾著鋼杯尾巴，短時間大量頻繁的摩擦造成水泡。解謎之後是豁然開朗的體悟：「這帶給我很大的啟示，如果不每天重覆又重覆地做同一件事情，不會察覺到這些從來沒有發現，可是一直存在的細節。」

他的口頭禪是：「事物的本質皆同。」彈鋼琴是，繪畫是，沖咖啡也不例外，若沒有基本功，怎麼隨心所欲去創作？去德國 Probat 原廠學習的經驗，更讓他奠定了信念——學東西要學原理，不是學操作。原廠不斷強調：每台烘豆機都受環境空間影

THE COFFEE SHOP FILE

105 台北市松山區民生東路三段 113 巷 21 號（近西華飯店）/ 02-2713-8772
週一～日：9:00-22:00 / 員工數 10 人 / 座位數 66 席 / 平均消費 200 元 / 創意咖啡店



咖啡的學問必需建立在最科學最理性的基礎上，才能傳達最大最動人的感性。



響，有氣流，有各種變因。世界上不存在萬用的烘焙曲線或 SOP，學習、累積、建構，只能仰賴你自己去實驗，修正，再測試，再修正，不斷

的去找出屬於你自己的烘焙曲線。而這條曲線將是別人無法複製的。「在那一刻，我更確認了：當你學會原理，你接下來只需要讓你自己熟練。但當你不了解原理，你就只能像機器人，照著標準化的動作行事——你不是在做咖啡。」

跟集品合作的第一重收穫，是了解到原來有這麼多細節需照看，第二重收穫是學到讓設備來親近人，而非人去勉強配合設備：「我很感謝集品，

把原本以前在環境裡覺得工作上不順手的地方修正過來（笑），流暢度變更好。」

初訪的客人看到 menu 多半會嚇一跳：供應品項高達一百多種，吧台豈不是忙到瘋？但其實很多做法是類似的，成份比例雖不同，但組成可能僅僅兩三項；加上慎選有重疊性的材料（例如用在咖啡上的食材，也可用在奶茶類），便讓選擇看來百花齊放。有些店家安排的一百樣商品需要一百樣食材才做得出來，現場當然會被囤放物料占滿。

接著就是吧台設計能否幫助工作流程更順暢，GABEE 吧台處處都是

開咖啡店老實說很容易，有錢就可以。
但難的是開店之後怎麼延續？怎麼成長？

周密思慮的安排，如特別加深防濺的流理槽、可快速冷卻牛奶的內嵌式冰鎮槽……等，訂製的規格讓設備看過去整齊清爽，針對實際尺寸去設計跟製作，讓空間和效能達到最高，才是真正的「不浪費」。

林東源對台灣求快求便利的文化有點無奈。幸好當時集品可以配合業主想法去做調整，雖然有些設備仍需配合供應商的基本規格，但想完全客製也沒問題。他指指冰箱：「這就是訂做的，深度加深，容量更大。很多東西透過討論過程才知道，裡面的學問沒那麼簡單，廚具可不是只考慮空間或長寬高而已。必須有實用性。」當初跟集品互相配合建構出來的成果，雖然在這十年過程之中，不斷做細節



修改，但 GABEE. 的整體輪廓，尤其最耗資的、堪稱咖啡店命脈的吧台，幾乎毫無變動，相當驚人的耐久。林東源說，最早期一開始，這麼大的空間假日全滿竟然也可以只排四位工作夥伴（前台、後吧，加兩個外場），那時甚至還沒有洗碗機，中午還賣餐。在那樣的狀態下，若不是設計高明的工作動線與配合，工作人員很容易陷入手忙腳亂。

我常常思考，
怎麼把我們的優點放更大，
又怎麼慢慢修正缺點，
甚至轉化成另一種優勢。



吧台不僅視覺上俐落明淨，寬敞度更是少見，兩側同時工作也不顯狹窄擁擠。



穩定後擴大戰線 烘豆專業延伸出成長空間



GABEE. 不僅使用自烘豆，還有能力供應其他咖啡館豆子，甚至在購物網站和門市銷售自有品牌咖啡豆。這些都要歸功於林東源之前的企圖心：不願侷限在咖啡館方寸之地，他硬挪出空間和時間，將烘豆放入 GABEE. 的重要發展項目。當初林東源在 Probat 原廠見識到德國人對環境保護的重視，他便將這份用心一併帶回了台灣。指著彎彎曲曲的排風系統，他藏著低調的自豪：「透過請集品特別設計的這些抽風和過濾設備，氣體排放對周遭空氣幾乎沒有污染，只有微微的咖啡豆香氣飄散。我們必須做到這樣，烘豆廠才能與社區融為一體，達到真正的在地化。」

如今付出了有了回報：作為店裡飲品基調的北義／南義咖啡豆不僅廣獲好評，也為 GABEE. 開疆闢土，創造出更龐大的產值。

咖啡不僅僅是一杯飲料 更該是一種生活態度

這幾年在飛機上待的時間變多，站在最愛的吧台後的時間相對少了，但林東源功夫一點也沒放下，拉花時不能停，需一氣呵成，天鵝、花葉、羽毛……在他手下，幾個瞬間就彷彿泡沫中的維納斯，冉冉浮現。攝影師要求拍了幾次，林東源就敬業地配合了幾次，每次都一樣專注，每次都毫不馬虎：「我其實現在常常跟人家說，GABEE. 就像間展示店，無論是我們的能力，或優點和弱點都能一目瞭然，很清楚的展示出來。我常常思考，怎麼把我們的優點放更大，又怎麼慢慢修正缺點，甚至轉化成另一種優勢？」

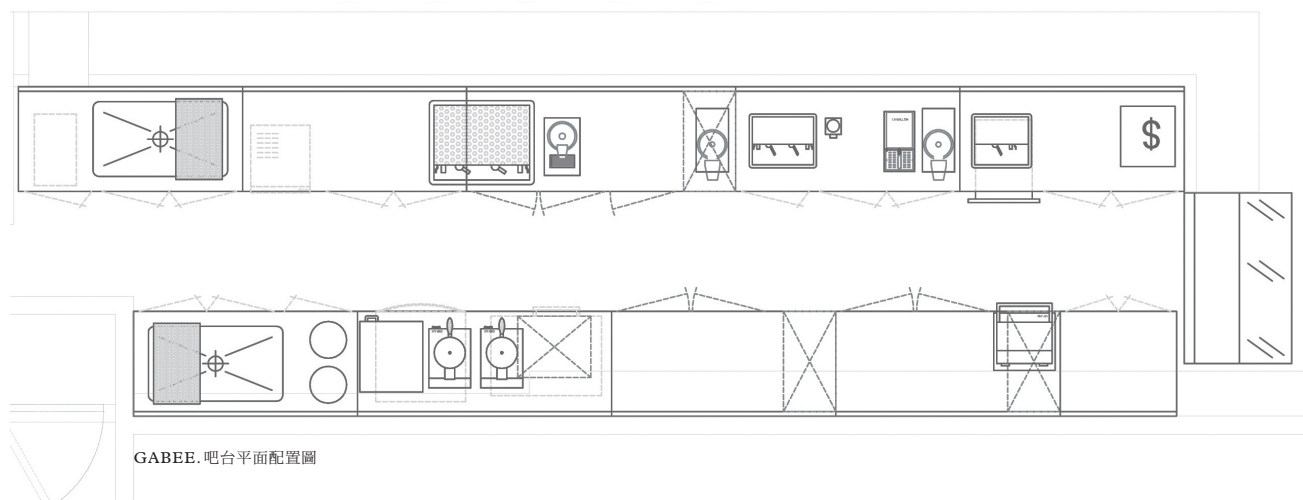
不斷透過修正而成長，也不斷做準備好配合它的壯大。但太多夢想讓他忙得像顆陀螺。他是《coffee 1 & 2》雜誌台灣區的主編，是 StayReal Cafe 和離線咖啡的員工訓練師，還跟咖啡機廠商合作，推出改良式的家用咖啡機和咖啡器材。

行動力像骨牌般促成了奇妙的因緣，將他推向世界舞台。一次非洲國際演講邀約，他站上開普敦的好望角，當他站上岬角眺望兩股大洋的交會時，心情激動萬分：「一開始我的出發點跟大家都很像，因為我喜歡咖啡，想要有自己的事業，可是差別在於我沒有自我設限，我做了很多很多不一樣的事，這些事情最後被串起來形成一個完整的圓，然後給了我正面回饋。」

他相信如果咖啡屬於文化，屬於生活的一部份，那就值得跟每件事結合。如同他所說，所有事情都是在成就未來的路，未來一直來，夢想也像停不下的引擎：「GABEE. 在台灣十年了，算是老咖啡店，但以品牌角度而言它很年輕。我定位我們是年輕的品牌，而不只是老咖啡店，我們還有很長的路要走，有很多事要做。」如果 GABEE. 是一座島，咖啡海洋的世界，還有無窮盡的精采冒險之旅等他揚帆前往。

解讀料理現場

高明的廚房
需要不著痕跡的體貼
高效能的廚房
講求多工運作的順暢
GABEE. 的吧台
兩者兼俱



① 深水槽



依使用者需求打造
時間經濟與省力原則是不二法門

站過吧台的人都知道，工作的節奏與動作需要連貫，盡量減少中間被打斷。水槽深度夠，大量杯盤清洗才快速，且能避免耗時一再清理擦拭噴濺的水痕和泡沫。

② 冰鎮槽



讓經驗帶動進化
小小機關創造友善使用介面

這是林東源身在咖啡產業多年而產生的設計。經過構思後加上掛勾與活動隔板，能快速冰鎮牛奶，但活動的排水閘門則免去公版設備拆卸倒掉冰塊與水的麻煩。

③ 氣流



用料紮實乃基本要求
細節思考夠細膩才叫專業

櫃緣不靠牆，包覆收邊是基本的。林東源坦白表示，吧台折彎接後牆的部份除用料，也需斟酌留空間以便氣流通暢。這些以前沒想到的事，也是與集品合作後才學到。

④ 洗奶杯



複雜工序愈是簡單化
愈能精準掌握穩定的品質

店內許多品項含牛奶，尤其是創意咖啡，往往需要比一般飲品更多的工序製作，在水槽旁多加的這個洗奶杯，是使用頻率非常高的廚件，好設計讓工作更有效率。

⑤ 烤箱



設備就像交響樂團
各就其位之外也需整齊一致

烤箱是負責熟食的核心設備，考慮到散熱與整齊於是也訂製了內嵌的鐵櫃，留心注意，會發現 GABEE. 吧台一線過去都是齊齊直線，這是林東源另一個講究之處。

⑥ 垃圾桶



小動作大關鍵
聚沙成塔的時間要這樣省

出單狀況一緊，每個小動作累積是繁複或省時就更顯關鍵。林東源說這圓形的蓋子也是訂做的，不只因為它不需開開闔闔十分方便，還有——好看也很重要。

林東源的咖啡店經營心法

1 選擇符合需求與能力的設備

創造美好體驗的先決條件——選擇能夠駕馭的器材

GABEE. 店裡擺了三台不同咖啡機，這絕非為了炫，而是有實際功能。每個客人進來點咖啡，店員都會詢問要北義還是南義的豆子，相對而言就需要兩台不同的咖啡機、磨豆機去設定萃取條件，讓不同的咖啡豆展現應有的獨特風味。這是整體的思惟，也是 GABEE. 想傳遞的價值和理念，希望讓產品和客人的感官經驗都能夠有最頂級的效果。林東源建議，買設備不要只考慮設計感或價位，必須符合店的需求和使用者的能力，並能夠徹底的了解和運用。

EQUIPMENT

DEVELOPMENT



ATTEMPT

2

以試營運爭取改善緩衝空間

就算有再好再豐富的經驗
都需要時間上手

林東源強調：經驗再深的人，實際投入新店運作時，一定也會發現跟當初設想的落差。很多人希望一開店就生意長紅，GABEE. 卻反其道而行，在淡季的11月開幕。林東源說，因為一家店剛開的時候，需要許多修正跟調整，工作夥伴也需要培養默契和熟練度，像試營運這樣的時期，正可以給予緩衝時間去準備 ready。在生意成長的過程中，才有機會去修正不足，讓顧客一踏入店裡，就能享有最完美舒適的體驗。

3

以基地概念向外延伸發展

想要走得長久的店
最好將自身設定為一座基地

林東源在設定 GABEE. 定位時，便與大眾思惟有所不同。當初 GABEE. 之所以沒有選在東區或信義區等一級戰區，便是希望不要被人潮的迷思綁架，先紮實打下穩定的區域。當基礎穩了再往外擴大，例如爭取外送單與其他咖啡館的豆子供應，其至發展異業結合。市場上有太多可以去嘗試去做的事情，可是有沒有能力去承接？有沒有創意去做變化？最好是擁有強大後勤後，再從更永續經營的角度去思考。



精品莊園咖啡

運用類似咖啡專業品鑑的方式——咖啡杯測法。提供精品莊園咖啡，採用金屬濾網濾杯沖煮以保留咖啡完整風味，可以品嚐到精品咖啡豐富的乾香氣、濕香氣與不同溫度的飽滿風味。

GABEE. 的咖啡店美食

燻鴨生菜麵包沙拉

GABEE. 在餐點上也講究風味組合，肥嫩鴨肉淋上充滿果香的橙汁，再配上健康的鮮翠生菜與水煮蛋，就是幸福又飽足的一餐囉。



酷咖啡

這款玩心之作在味覺與聽覺上都讓人驚喜又開心！新鮮葡萄果肉與咖啡香結合，神來一筆的加入跳跳糖，不僅讓葡萄香甜在舌尖跳起霹靂舞，靠近一聽還會嘩啾作響。



香蕉巧克力鬆餅

花朵般盛開的鬆餅是店裡人氣甜點。一端上來香氣四溢，外酥內軟的鬆餅搭上香蕉和巧克力已是絕配，再灑上甘中帶苦的法芙那巧克力碎豆，讓味道和口感的整體層次更豐富了！



鎮店之寶

「啡你莫薯」

台灣區
Barista 大賽冠軍

先嘗一口用火槍噴出香甜氣味的蜜蕃薯片，穿過綿密鮮奶泡後是咖啡，最下層則藏著地瓜泥，看似衝突的組合卻意想不到的順口，不斷湧現舌尖的味道變化，讓這杯融合代表台灣的蕃薯經典作成為來 GABEE. 的必點單品。



堅持改變

集品系統廚具
董事長
吳春風



當腳步踏穩，接下來往往是更困難的——如何守住初衷而不致迷失？然而對擁有職人魂的吳春風老闆來說，這一點都不必猶豫。

他聊起前陣子看到一支廣告，影片中的江蕙說，**我想用一輩子的時間，去做好一件事**。那句話像知音之言，深深打動了他：「這是我身邊很多人的寫照，他們投注了一生與熱情，或許那工作對大眾來說既渺小又微不足道，但他們堅持做到極致。這樣的精神和態度，就是我的信念。」現今的集品，單單鉅金需求，毫無疑問已有厚實能力滿足客戶，然而真正的專業，不允許

腳步停滯。餐飲設備是結合了機械與資本的世代，他很清楚：比資本額，集品不會是大企業對手，唯有堅持初衷和不斷進化才有生存空間。

鯤鵬展翅，自然有人跟風，同業有人想模仿集品，這對吳春風也非新鮮事，他老神在在的說：「我不擔心，當初我就是堅持代工也要把品質做到最好，才會因為成本提高而跟市場產生悖離，我們為了生存想辦法走出去，然後接著又做品牌……這些都不是當初預料到的結果。」隨後又補上一句：「但你不能沒有準備。」

鯤鵬展翅，自然有人跟風，同業有人想模仿集品，這對吳春風也非新鮮事，他老神在在的說：「我不擔心，當初我就是堅持代工也要把品質做到最好，才會因為成本提高而跟市場產生悖離，我們為了生存想辦法走出去，然後接著又做品牌……這些都不是當初預料到的結果。」隨後又補上一句：「但你不能沒有準備。」

我們有個不變的堅持——雖然不完美，但我們不會放棄對完美的追求。堅持要往更好的方向提昇改變。

有準備，有累積，機緣到了，一切才能成。就像早期跟 GABEE 的林東源合作，兩個對細節講究得不得了的人因機緣一拍即合，也因機緣而魚水相幫：「剛開始跟林東源合作時，大家都很驚訝，但我並非想借他的光環，而是希望在商業模式下，我們的品牌故事和給人的感覺仍是有溫度、有感情的。烘焙展一天交換好幾百張名片，但你記住了誰？又有幾個人真正記得你？」他別出心裁，請來林東源站台煮咖啡，路過的、看展的、匆忙的人都可以進來坐下，喝杯香醇咖啡、分享彼此看法，這下子碰觸的深度就不同了，冰冷的廚具，也散發出了人的氣味和體溫。



走上二樓，枱面上擺著整潔光亮的氣泡水機、五彩糖漿、專業等級的營業用三孔咖啡機……。豁然開朗的辦公空間，竟然還擁有絲毫不遜色於咖啡店的琳瑯設備，令人驚豔。吳春風笑著表示，打造品牌已經進入第六年，集品也稍稍具備了通路平台的等級，不時有廠商希望透過器材提供，提昇在目標客群心中的印象。

的確，前來拜訪的大牌客人眾多：連鎖餐廳老闆、通路經理、媒體記者……這裡就像個 VIP 限定的 showroom。當客戶看到這些器材，同時也看到潛在的能量。但其實吳老闆的心思更念茲在茲的是自家人：「這樣員工的世界就不怕窄



我相信大家慢慢可以看到，集品正逐漸長出自己獨特的文化風格。

化到僅有不銹鋼。能夠橫向接觸到廚具領域的多元面向，才會有成長嘛。」競爭推動所有人不斷進化，也跟舊有商業模式認知產生衝突。

從去年開始，MUME、胡同燒肉等，新一代的客戶接踵而來，吳春風說，早先客戶慣用土法煉鋼的作法，總希望用最低成本獲取最大利益；可是近年來他遇見的新團隊，從全球取經、靈活融合跨界元素，他們看到最先進的設備也要求最好的品質，吳春風的選擇是鞭策自己的想法跟上。時代再不同了，但他樂觀信心的說：「我覺得這是社會進步的象徵。」

在傳統中成長，吳春風能體會變動令人恐懼不安，但更深知如果你害怕改變，就會被時代拋棄在後面。

他匠心獨具的提出自創的「春風法則」：「我常說如果生命的三要素是陽光、空氣、水，生存三要素就是自信、相信、改變。」接著進一步解釋：自信是生存的基本元素，同時你必須相信整體社會結構的變動，要聆聽意見，做出回應與

調整——但改變永遠是最困難的。他舉例：「就像你每天都騎機車上下班，突然換成開車，即使開車是升級，但一定會有不適應的過度階段。」當然，選擇成為革新派的人也可能失敗。創新者跟模仿者都有機率存活，也都可能陣亡，但**面對風險，你唯有不斷的進步，才能產生新的思维和動能。**

改變，由他帶頭呈現在集品制度的建立上：「我很清楚脫離工廠階段，建立公司系統化絕對是勢在必行的。需要落實的還有很多，包括制度跟培訓、新進人員如何接位參與等等。我希望年輕人進入不銹鋼行業，而非永遠都剩老師傅。」

未來集品預計投入更多力氣經營品牌，並佈局進入精品家用市場，面對理想目標，吳春風有種成竹在胸的篤定：「執行過程可能仍有問題點與需要修正的部份，能落實到幾成，仍待努力去驗證。可是我們的目標不會改變，我們的腳步也不會停下來。」



JPC-84

桌上型碳烤爐(大)
table charcoal (large)



尺寸	840×670×360／460 (mm)
發熱量	67,000BTU (NG)
有效面積	830×450 (mm)
瓦斯入口	1/2inch
重量	111kg
型態	山型導板或火山石傳熱 (選配)
產品新型專利	第 M366977 號，抽屜式火排

Dimension	840×670×360／460 (mm)
Gas Rated Power	67,000BTU (NG)
Effective Area	830×450 (mm)
Gas Inlet	1/2inch
Weight	111kg
Type	Hill-guide or lava rock heat transmission (Optional)

JPC-840

桌上型煎板爐(大)
table griddle (large)



尺寸	840×670×360／460 (mm)
發熱量	53,000BTU (NG)
有效面積	836×470×19 (mm)
瓦斯入口	1/2inch
重量	89kg
產品新型專利	第 M366977 號，抽屜式火排

Dimension	840×670×360／460 (mm)
Gas Rated Power	53,000BTU (NG)
Effective Area	836×450×19 (mm)
Gas Inlet	1/2inch
Weight	89kg
PAT,NO	M366977, Patented Drawer Burner

JPC-401

四口西餐爐下溫控烤箱
four range / thermostat oven



尺寸	895×900×850／1000 ～900／1050 (mm)
發熱量	157,000BTU 西式爐頭 (標準配備) 295,000BTU 台式15芯爐頭 (選配)
烤箱內容量	545×670×360 (mm) 131公升 (L)
瓦斯入口	φ 1"
烤箱溫控	義大利進口、 頂級溫控組瓦斯壓力自動調整、 防爆系統電子點火、溫度設定
重量	176kg
瓦斯閥門開關	美規安全按壓式經 CE，CSA 認證

產品新型專利第 M406157 號 中置母火結構 PAT.NO：M406157
產品新型專利第 M405754 號 烤箱導熱板 PAT.NO：M405754
產品新型專利第 M460244 號 爐具之爐嘴結構 PAT.NO：M460244

JPC-601

六口西餐爐下溫控烤箱
six range / thermostat oven



尺寸	1330×900×850／1000 ～900／1050 (mm)
發熱量	223,000BTU 西式爐頭 (標準配備) 430,000BTU 台式15芯爐頭 (選配)
烤箱內容量	545×670×360 (mm) 131公升 (L)
瓦斯入口	φ 1"
烤箱溫控	義大利進口、 頂級溫控組瓦斯壓力自動調整、 防爆系統電子點火、溫度設定
重量	246kg
瓦斯閥門開關	美規安全按壓式經 CE，CSA 認證

產品新型專利第 M406157 號 中置母火結構 PAT.NO：M406157
產品新型專利第 M405754 號 烤箱導熱板 PAT.NO：M405754



SPECIAL PRESENTS

六口西餐爐電磁爐

six range / thermostat oven

- 尺寸：1050×800x410
- 電力：單相220V／60Hz／96安培／3.5KW×6
- 電力：三相220V／60Hz／56安培／3.5KW×6

JPSM-600

明火烤箱

salamander



尺寸	600×530×550 (mm)
加熱型態	電熱式，上部加熱
有效面積	480×280 (mm)
上下移動尺寸	12cm
重量	69kg
特性	● 整台不銹鋼採用10顆軸承，達到全面平衡滑順。 ● 旋鈕採用原裝進口Robertshow，可多段火力控制。

Dimension	600×530×550 (mm)
Heating System	Electronic, solely upper operative
Effective Area	480×280 (mm)
Height Range	12cm
Weight	69kg
	All stainless-steel, it runs with ten bearings which make it work smoothly and much more balanced. The all knobs are made by Robertshow. Importantly, the heating levels can be changed by the selector.