

# 烘焙业的最爱—— 滑顺,不沾的魅力

## SMOOTHLY NON-STICK BAKEWARE

三能不沾、阳极自动生产线所生产之产品,符合美国FDA食品安全标准

三能为提升烘焙食品制造业的生产效率和产品品质,经多年试验,率先推出不沾烤盘,其良好的抗沾性、耐久性、卫生性,更为烘焙食品业界广泛采用。

由于不沾涂料具有以下独一无二的特性,它已成为工业烤盘必不可少的涂料:

- 低摩擦系数——易脱模
- 不浸润——涂层不吸附油脂和水
- 不沾性——烘焙物不会沾附在烤盘上
- 耐化学腐蚀——耐盐、耐酸及醇类
- 耐高温——在较高温度下保持好的机械强度

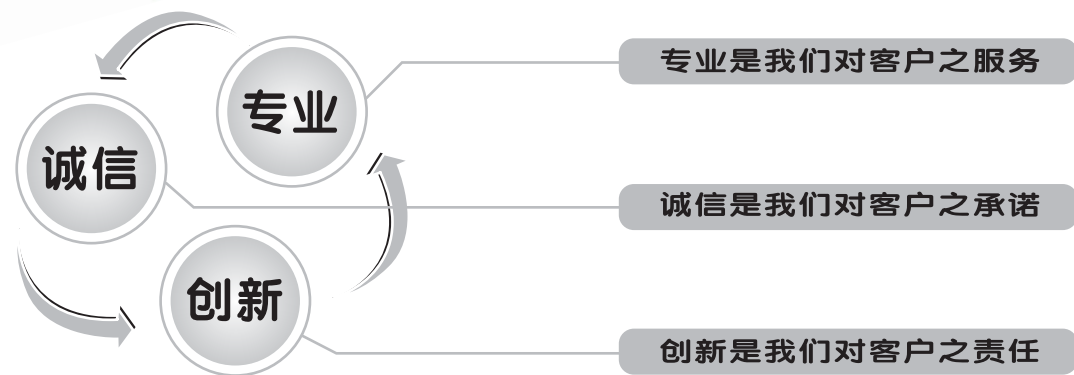
### 使用不沾涂料降低综合成本

- 可不使用或减少使用脱模油脂
- 产品的形状一致,质量稳定,不良率降低
- 消除碳化的油脂沾附在产品底部形成黑斑的现象
- 不用脱模油脂使产品的保存期更长
- 减少清洁烤盘的次数
- 减少清洁生产区域的次数和维护烘焙生产线的次数
- 使用寿命长——比涂覆其它涂层的烤盘寿命更长



三能使用之不沾涂料经食品卫生检验,保证其安全、无毒,更广受世界各地家庭、食品工业的广泛使用。





三能器具（无锡）有限公司 江苏省无锡市锡山经济开发区友谊北路316号  
 电话:(0510)83777515 传真:(0510)83775476 E-mail:yewu@wxsanneng.com

广州分公司 广州市番禺区大龙街长沙路1号B栋2楼A1区  
 电话:(020)31129899/31129985 传真:(020)31068748 E-mail:gz.yezhu@wxsanneng.com

上海办事处 电话:(021)54243166  
 北京办事处 电话:(010)87583935

外贸部 电话:(0510)83776693 传真:(0510)83779142  
 E-mail: export@wxsanneng.com

电子商务 电话:(0510)83854210  
 E-mail: snec@wxsanneng.com

新浪微博 <http://e.weibo.com/wxsanneng>



三能官方网站



三能官方微信



## INTRODUCTION 公司简介

台湾三能创立于1976年，本着专业、诚信、创新追求永续经营的原则，力求合理化的经营，为开创公司的前景而努力。全系列  
 产品两千余种，质量管理体系已通过ISO9001国际品质认证，多年来深受烘焙业界的信任及支持，产品畅销欧洲、美国、日本、新  
 加坡、马来西亚、印尼、泰国、澳大利亚、菲律宾等国家，现已发展成为亚洲烘焙器具最专业的制造公司。

三能公司为服务中国烘焙业界，于2000年8月成立三能器具（无锡）有限公司，专业制造烘焙器具，秉承台湾三能创立伊始之制  
 造技术与经验，为中国烘焙业提供最迅速、最方便的服务。无锡三能自2000年成立以来，积极落实产品本土化、品质国际化的工作，深  
 受市场及各界认同及支持。目前无锡三能经销网络已遍布全国各地，并与台湾三能同步进驻全球市场。

应中国烘焙业蓬勃发展之需求，无锡三能于2003年完成扩厂计划。第一期于2004年5月启用；第二期于2005年10月启用；第三  
 期三层楼厂房于2009年3月底正式启用，同年7月，对研发部、厂务部、品保部及样品室进行了全新规划；第四期表面处理车间于  
 2011年3月奠基，2012年正式启用；第五期三层楼厂房于2013年开工，2014年正式投入生产，为三能的发展打下了坚实的基础。

为提升台湾与无锡外销能力及符合客户需求，于2006年7月成立国贸中心。

2009年无锡三能与美国Wilton建立合作伙伴关系，强强联手，携手进入中国家庭烘焙市场。

三能公司为服务日本烘焙业界，于2010年8月成立三能食品器具株式会社。

因发展需求，台湾三能于2011年1月在台中市大里工业区内购地1800坪；2013年12月25日台湾新厂落成，标志着三能公司从此  
 步入又一个新纪元，它将为国内外烘焙业者提供更优质的产品与服务。

2011年7月，无锡三能家用部成立，家用烘焙教室开幕，WILTON淘宝商城上线运营。

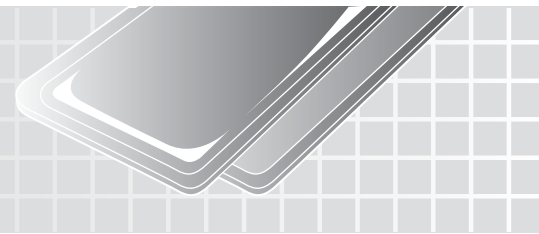
2013年12月，三能旗下专为烘焙DIY爱好者量身打造的屋诺UNOPAN家用品牌正式上线。

2014年7月，正式启动上市计划；同年10月，表面处理部二期三层楼房投入使用。

三能公司一贯坚持以“客户优先、品质至上、产品创新”的品质政策为导向，保证把最优质的产品和服务推向国内、外市场。随  
 随着三能的不断发展与壮大，三能的明天将更加美好。

您的信任与支持，将是我们最大的成就及希望。





节能波纹铝合金烤盘 (专利号码: ZL200620075116.2)

- 特性更坚固:** 波纹工艺产生加工硬化, 增加变形抗力, 更坚固耐用, 不易变形及撞伤; 比平面烤盘延长约1/3的使用寿命;
- 易脱模:** 冲压波纹后, 减少了烘焙产品与烤盘的接触面积, 更易脱模;
- 更美观:** 自然的浅波纹纹理增加了产品的美观性, 使烘烤出来的面包或蛋糕更有质感;
- 省成本:** 可以缩短产品的烘烤时间, 减少了烘烤产品水份的流失, 在提升品质的同时, 达到节能的效果。



节能波纹铝合金烤盘(阳极)

**1.2mm铝合金**  
SN1316 节能波纹铝合金烤盘(阳极) 600x400x25



节能波纹铝合金烤盘(阳极)

**1.5mm铝合金**  
SN1331 节能波纹铝合金烤盘(阳极) 600x400x20



节能波纹铝合金圆角烤盘(阳极)

**1.5mm铝合金**  
SN1336 节能波纹铝合金圆角烤盘(阳极) 600x400x20



节能波纹铝合金烤盘(不沾)

**1.2mm铝合金**  
SN1317 节能波纹铝合金烤盘(不沾) 600x400x25



节能波纹铝合金烤盘(不沾)

**1.5mm铝合金**  
SN1332 节能波纹铝合金烤盘(不沾) 600x400x20



节能波纹铝合金圆角烤盘(不沾)

**1.5mm铝合金**  
SN1337 节能波纹铝合金圆角烤盘(不沾) 600x400x20



铝合金方型烤盘(金色不沾)

**1.5mm铝合金**  
SN1312 铝合金方型烤盘(金色不沾) 280x280x30



节能波纹铝合金烤盘(阳极)

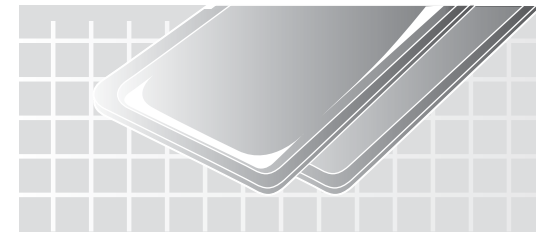
**1.2mm铝合金**  
SN1313 节能波纹铝合金烤盘(阳极) 400x300x12



节能波纹铝合金烤盘(不沾)

**1.2mm铝合金**  
SN1314 节能波纹铝合金烤盘(不沾) 400x300x12

**特性** 因烤盘SN1313 SN1314四边采用反折压平的工艺, 从而使烤盘更坚固耐用, 特别是四角可有效防止因撞击而导致凹陷或变形的缺点。



节能波纹镀铝烤盘 (专利号码: ZL200620075116.2)

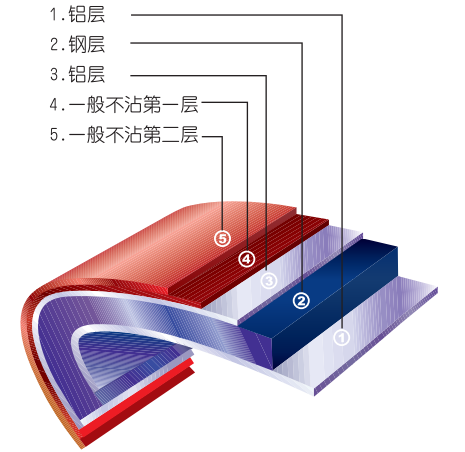


节能波纹镀铝烤盘

**0.7mm镀铝**  
SN1271 节能波纹镀铝烤盘 600x400x30  
SN1273 节能波纹镀铝烤盘 600x400x50

节能波纹镀铝烤盘(不沾)

**0.7mm镀铝**  
SN1272 节能波纹镀铝烤盘(不沾) 600x400x30  
SN1274 节能波纹镀铝烤盘(不沾) 600x400x50



镀铝烤盘

标准型镀铝烤盘: 采用0.7mm镀铝钢板 经济型镀铝烤盘: 采用0.6mm镀铝钢板

标准型镀铝烤盘的优点

根据多年烘焙制作经验验证: 虽然经济型镀铝烤盘价格便宜, 但实际使用过程中标准型烤盘比经济型烤盘使用状况更稳定, 烤盘不易变形, 导热性能更好, 而且使用寿命可延长1/3。标准型镀铝烤盘与采用0.8mm镀铝钢板制成的烤盘比较, 标准型镀铝烤盘重量轻、取用方便, 导热性能更好, 可缩短烘焙时间, 烤焙面包的着色效果更好。

从长远效益来看, 我们建议您使用标准型镀铝烤盘, 它能为您节约更多的成本。

不沾的特性与镀铝钢板结合产生更多的利益

- 经济性:** 采用一般不沾处理, 具有良好的抗沾效果, 容易清洁。节省油料及作业工时, 提高产品底部的烤焙颜色, 卖相更佳; 降低不良率及清洗成本。
- 卫生性:** 一般不沾经食品卫生检验, 保证其安全、无毒, 同时采用进口食品级的镀铝钢板, 镀铝层防锈、无毒, 不沾涂层不易脱落、锈损, 受到世界各地家庭、食品工业的广泛使用。
- 耐久性:** 烤盘采用镀铝钢板, 其强度的钢性结合, 坚固耐用, 比普通铝板耐用3倍以上, 更有耐高温的优点。



标准型烤盘

**0.7mm镀铝**  
SN1077 镀铝烤盘 600x400x30  
SN1079 镀铝烤盘 600x400x50  
SN1033 镀铝烤盘 675x435x42  
SN1017 镀铝烤盘 718x460x25



标准型烤盘(不沾)

**0.7mm镀铝**  
SN1078 镀铝烤盘(不沾) 600x400x30  
SN1080 镀铝烤盘(不沾) 600x400x50  
SN1069 镀铝烤盘(不沾) 660x460x30  
SN1038 镀铝烤盘(不沾) 675x435x42  
SN1010 镀铝烤盘(不沾) 718x460x25



标准型烤盘(特级不沾)

**0.7mm镀铝**  
SN1544 镀铝烤盘(特级不沾) 600x400x30

经济型烤盘

**0.6mm镀铝**  
SN1535 镀铝烤盘 600x400x30  
SN1537 镀铝烤盘 600x400x50

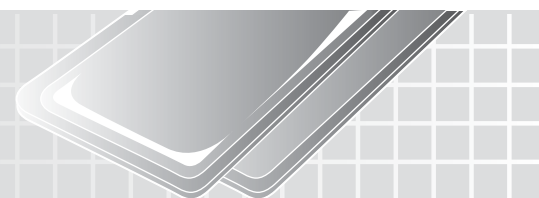
经济型烤盘(不沾)

**0.6mm镀铝**  
SN1536 镀铝烤盘(不沾) 600x400x30  
SN1538 镀铝烤盘(不沾) 600x400x50

斜边L型镀铝烤盘

**1.5mm镀铝**  
SN1545 斜边L型镀铝烤盘 600x400x20





方条烤盘 (专利号码:200820186351.6)



烤盘的高度部分未完全喷涂, 可避免烤盘堆叠时的摩擦。

烤盘堆叠图

特性

- 方条设计增加烤盘的强度和平整度, 在烘烤及使用中烤盘不易产生扭曲及变形;
- 不全高度喷涂处理工艺, 使得烤盘在堆叠时不易刮伤烤盘表面的不沾处理层, 从而保证产品品质;
- 方条设计使烤盘堆叠时, 有足够的强度支撑烤盘, 且当堆叠过高时不易倾斜、不易倒塌;
- 方条烤盘在自动化生产线上, 不会像包圆条的烤盘一样, 使用时发生两片重叠。

孔径3mm



铝合金方条烤盘(阳极)

1.2mm铝合金

SN1091 铝合金方条烤盘(阳极) 600x400x20



铝合金冲孔方条烤盘(阳极)

1.2mm铝合金

SN1093 铝合金冲孔方条烤盘(阳极) 600x400x20



镀铝方条烤盘

0.7mm镀铝

SN1084 镀铝方条烤盘 600x400x20  
SN1096 镀铝方条烤盘 600x400x25  
SN1081 镀铝方条烤盘 600x400x30  
SN1087 镀铝方条烤盘 600x400x50



镀铝方条烤盘(不沾)

0.7mm镀铝

SN1085 镀铝方条烤盘(不沾) 600x400x20  
SN1097 镀铝方条烤盘(不沾) 600x400x25  
SN1082 镀铝方条烤盘(不沾) 600x400x30  
SN1088 镀铝方条烤盘(不沾) 600x400x50



铝合金方条烤盘(不沾)

1.2mm铝合金

SN1092 铝合金方条烤盘(不沾) 600x400x20



蜂蜜蛋糕模

新品



SN1401 蜂蜜蛋糕木框(白松木) 320x220x80

新品



SN1408 蜂蜜蛋糕木框(白松木) 575x375x80

新品



SN1409 蜂蜜蛋糕模下底(含木框)(阳极) 铝合金+白松木 600x400x80

新品



SN1410 蜂蜜蛋糕模(上盖)(矽利康) 铝合金+镀铝 600x400x61



SN1405 蜂蜜蛋糕模下底(含木框)(阳极) 铝合金+白松木 680x580x80



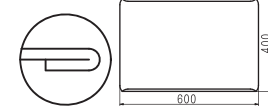
SN1409、SN1410配套使用

铝合金烤盘(硬膜)



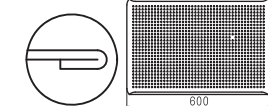
2.0mm铝合金

SN1046 铝合金烤盘(硬膜) 600x400x4

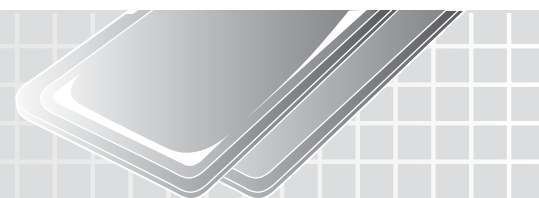


2.0mm铝合金

SN1565 铝合金冲孔冷却盘(硬膜) 600x400x4







铝合金烤盘

阳极处理具有以下特性:

- ▶ 耐化学腐蚀: 耐碱、耐酸。
- ▶ 不 氧 化: 干净、卫生、无毒、使用寿命长。
- ▶ 卫 生: 符合食品卫生要求。

铝合金材料特性:

- ▶ 强度高: 有7-9度硬度, 坚固耐用。
- ▶ 材质轻: 比重只有铁质的1/3, 更轻巧。
- ▶ 传热快: 节省烘焙时间、节约成本。



- 1. R角设计, 线条流畅美观
- 2. 易清洁
- 3. 平整度较好, 不易变形



1.5mm 铝合金

SN1049 铝合金圆角烤盘(阳极) 600x400x20



1.5mm 铝合金

SN1071 铝合金烤盘(阳极) 600x400x20



1.5mm 铝合金

SN1050 铝合金圆角烤盘(不沾) 600x400x20

SN1543 铝合金圆角烤盘(特级不沾) 600x400x20



1.5mm 铝合金

SN1072 铝合金烤盘(不沾) 600x400x20

SN1542 铝合金烤盘(特级不沾) 600x400x20



1.2mm 铝合金

SN1527 铝合金烤盘(阳极) 600x400x25

SN1510 铝合金烤盘 600x400x50

1.0mm 铝合金

SN1532 铝合金烤盘(阳极) 600x400x25



1.2mm 铝合金

SN1525 铝合金冲孔烤盘(阳极) 600x400x25

1.0mm 铝合金

SN1534 铝合金冲孔烤盘(阳极) 600x400x25

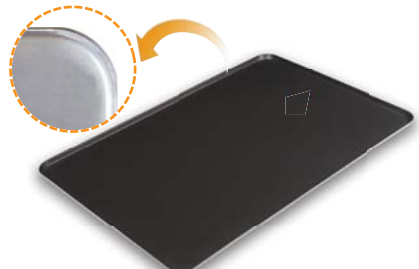


1.2mm 铝合金

SN1526 铝合金冲孔烤盘(不沾) 600x400x25

1.0mm 铝合金

SN1530 铝合金冲孔烤盘(不沾) 600x400x25



1.5mm 铝合金

SN1048 铝合金烤盘(不沾) 600x400x12



烤盘四边采用反折压平工艺, 使烤盘更坚固耐用, 四角可有效防止因撞击而导致凹陷或变形的缺点。



1.0mm 铝合金

SN1210 排包盘(不沾) 415x203x60



1.2mm 铝合金

SN1527 铝合金烤盘(阳极) 600x400x25

SN1510 铝合金烤盘 600x400x50

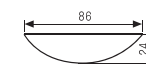
1.0mm 铝合金

SN1532 铝合金烤盘(阳极) 600x400x25

法国烤盘



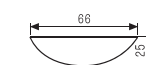
铝合金



SN1586 4槽法国烤盘(不沾) 600x400x39/86x24



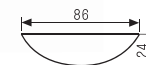
铝合金



SN1587 5槽法国烤盘(不沾) 600x400x39/66x25



铝合金

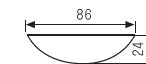


SN1593 5槽法国烤盘(不沾) 660x460x32/86x24

SN1595 5槽法国烤盘(不沾) 600x400x32/66x25



铝合金



SN1594 4槽法国烤盘(不沾) 600x400x32/86x24

SN1596 4槽法国烤盘(不沾) 600x400x32/75x24x26





<http://www.wxsanneng.com>

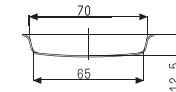
E-mail: [yewu@wxsanneng.com](mailto:yewu@wxsanneng.com)

**SANNENG**

烤盘系列

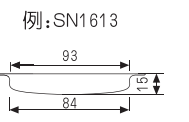
**汉堡烤盘**

**注意** 在选购汉堡烤盘时，请注意汉堡中型距边尺寸与台车水平隔板间距尺寸是否匹配以保证放置平面、平正；  
例：SN1616 SN1618 SN1643与SN1992 SN1996 SN1971不匹配。



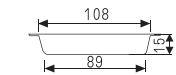
0.8mm镀铝

**SN1612** 2.8" 24连弧型汉堡烤盘(不沾) 600x400x38 ∅ 70x65x12.5



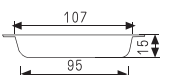
0.8mm镀铝

例: SN1613  
∅ 93x84x15  
**SN1613** 3.5" 15连弧型汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 93x84x15  
**SN1615** 4" 15连弧型汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 100x94x15  
**SN1618** 4" 15连弧型汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 107x93x15



0.8mm镀铝

**SN1616** 4" 15连平底汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 108x89x15

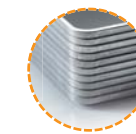


0.8mm镀铝

**SN1617** 4" 12连平底汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 107x95x15

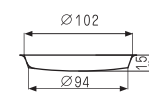


- 方条设计增加烤盘的强度和平整度，在烘烤及使用中烤盘不易产生扭曲及变形；
- 不全高度喷涂处理工艺，使得烤盘在堆叠时不易刮伤烤盘表面的不沾处理层，从而保证产品品质；
- 方条设计使烤盘堆叠时，有足够的强度支撑烤盘，且当堆叠过高时不易倾斜、不易倒塌；
- 方条烤盘在自动化生产线上，不会像包圆条的烤盘一样，使用时发生两片重叠。



(专利号码:200820186351.6)

0.8mm镀铝



**SN1620** 4" 15连弧型方条汉堡烤盘(不沾) 600x400x40 ∅ 102x94x15

**SN1621** 4" 15连弧型方条汉堡烤盘(特级不沾) 600x400x40 ∅ 102x94x15





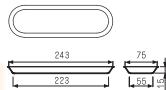


汉堡烤盘



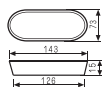
0.8mm 镀铝

SN1640 8连长条面包烤盘(不沾) 600x400x40  
243x223x75/223x55



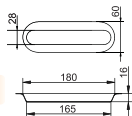
0.8mm 镀铝

SN1643 12连长条面包烤盘(不沾) 600x400x40  
143x73x14.2/126x56



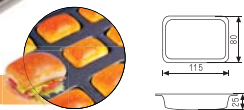
0.8mm 镀铝

SN1644 15连长条面包烤盘(不沾) 600x400x40  
180x80x16/165x28



0.8mm 镀铝

SN1651 12连方型汉堡烤盘(不沾) 600x400x48  
115x80x23/105x68



不沾布

▶ 具有优良的耐候特性, 可从-150℃~+230℃连续使用不变形、不老化, 并保持原有的柔软性。  
▶ 独特的抗沾性如浆糊、化学树脂、涂料等所有沾物质者可轻易的清除。  
▶ 在烘焙行业可用于烘烤面包、蛋糕类产品及鸡、鸭、鱼、肉、蛋等食物。



硅胶不沾布在烘烤使用中会产生3-5mm的热胀, 冷却即可恢复原状, 此为材料本身特性。



SN0475 家用不沾布 0.13mm 玻璃纤维 275x245  
SN0487 不沾布 0.13mm 玻璃纤维 580x380  
SN0488 不沾布 0.13mm 玻璃纤维 670x420



SN0491 硅胶不沾布(白) 570x370



SN0492 硅胶不沾布(红) 595x395 (意大利)



规格可定制

SN0495 硅胶蒸笼垫 570x370

不锈钢网盘 304不锈钢 可定制



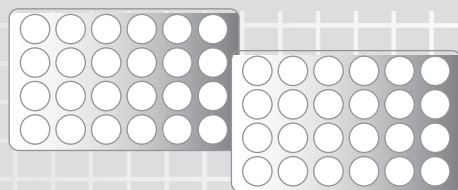
SN1570 不锈钢网盘(电解) 600x400x25



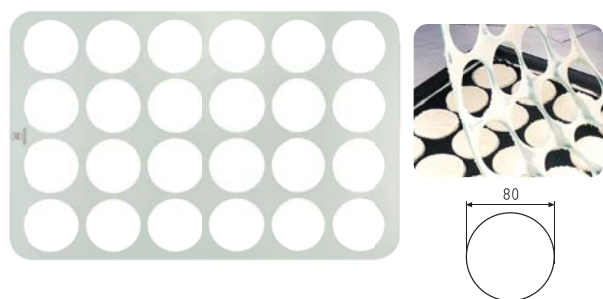
SN1573 不锈钢平网盘(电解) 720x480x8



SN1575 不锈钢平网盘(电解) 600x400x8

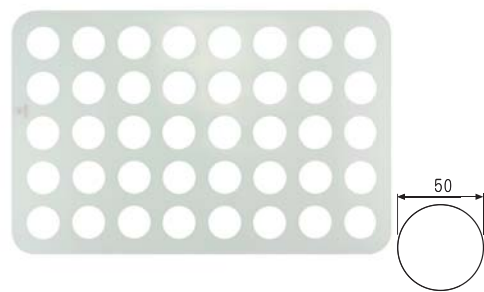


## 瓦片酥



PVC塑料

SN0506 24连圆型瓦片酥 570x370



PVC塑料

SN0507 40连圆型瓦片酥 570x370



PC塑料

SN0511 12连椭圆达克瓦兹模 340x190



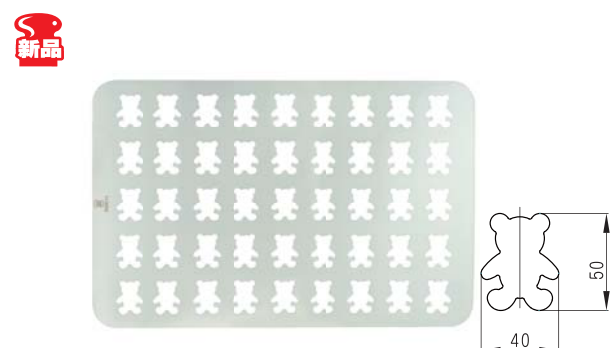
PVC塑料

SN0512 35连星型瓦片酥 570x370



PVC塑料

SN0513 42连心型瓦片酥 570x370



PVC塑料

SN0514 45连小熊瓦片酥 570x370

## 蛋糕网模



● 网模采用PVC材料制成，不耐高温，只能用冷水或温水清洗，否则会因高温变形而影响以后的使用。



将蛋糕网盘置于不沾布上，倒入原料并用刮刀刮平，即可拿起蛋糕网模。



将已刮好原料图案的不沾布冷藏1-2小时后原料图案会更定型，即可平放于烤盘内(原料图案向上)，倒入蛋糕原料用弯形刮平刀抹平。

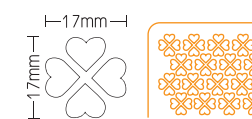


原料抹平后，放进烤箱内，烘烤完成取出并倒出面皮，将不沾布拿起，即完成高级花样面皮。

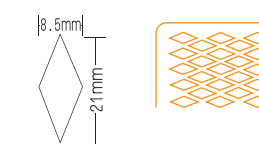


用轮刀或刀具切割所需规格尺寸装饰蛋糕。

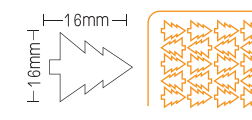
## 1.0mmPVC塑料 600x400



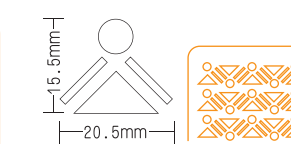
SN0523 心型蛋糕网模



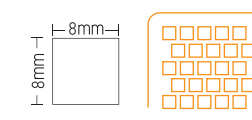
SN0543 菱型蛋糕网模



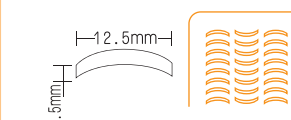
SN0528 树型蛋糕网模



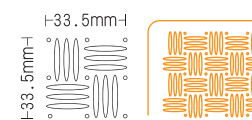
SN0548 三角型蛋糕网模



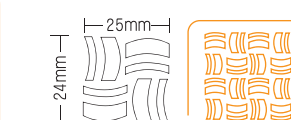
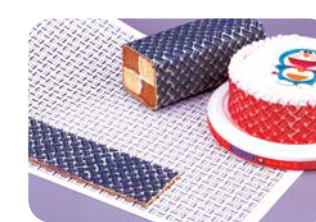
SN0533 方型蛋糕网模



SN0553 长条型蛋糕网模



SN0538 网型蛋糕网模



SN0558 异型蛋糕网模