

SAN NENG

- 1998年荣获金磐奖
- 1999年荣获金牌奖
- 2002年通过ISO9001品质认证(台湾)
- 2005年通过ISO9001品质认证(无锡)
- 2007年荣获无锡市知名商标
- 2008年荣获无锡市著名商标
- 2012年荣获江苏省著名商标(2012-2015)
- 2013年荣获高新技术企业称号



台湾三能食品器具股份有限公司



三能器具日本株式会社



三能器具(无锡)有限公司



自动化烤盘生产线



自动焊接机器人



科学规范的生产制作流程



先进的数控冲床

2015年三能展会信息

展会名称

- BAKERY FAIR 2015
- MOBACSHOW 2015
- AAHAR International Food & Hospitality Fair 2015
- 2015年台北国际烘焙设备展
- 2015年中国国际烘焙展览会
- SEOUL FOOD & HOTEL 2015
- THAIFEX(BANGKOK) 2015
- 2015年第十九届中国烘焙展
- FIPAN 2015
- IBA
- FINE FOOD AUSTRALIA 2015
- FHM 2015
- INTERFOOD INDONESIA 2015

展览时间

- 2015年1月30—2月1日
- 2015年2月18—21日
- 2015年3月12—16日
- 2015年3月26—29日
- 2015年5月12—15日
- 2015年5月12—15日
- 2015年5月20—24日
- 2015年5月28—30日
- 2015年7月14—17日
- 2015年9月12—17日
- 2015年9月20—23日
- 2015年9月29—10月2日
- 2015年11月12—15日

展览地点

- 菲律宾马尼拉
- 日本东京
- 印度新德里
- 台湾台北
- 中国上海
- 韩国首尔
- 泰国曼谷
- 中国广州琶洲广交会展馆 A区1.2-5.2展馆
- 巴西圣保罗
- 德国慕尼黑
- 澳洲悉尼
- 马来西亚吉隆坡
- 印度尼西亚雅加达



三能器具(无锡)有限公司表面处理

2011年3月三能表面处理车间奠基，2012年5月正式投入生产。设备精良、工艺先进的阳极处理生产线，采用国外引进的自动化生产技术，有效保证产品品质稳定；同时采用安全、先进的蒸汽封孔工艺及零排放，使所生产的产品更安全符合食品卫生标准及绿色环保理念；不沾处理生产线不仅喷砂、底漆、面漆均采用先进的自动喷涂，而且配备了国内最长的60米加热处理炉，有效的提高了生产产能。设备的增加将进一步提高无锡三能的产品品质及供货能力，不断满足市场的需求。

不沾处理生产流水线



1. 不沾前处理



2. 前处理烘干入炉



3. 前处理烘干出炉



4. 自动喷砂处理



5. 清砂处理



6. 除尘处理



7. 预处理



8. 底漆自动喷涂



9. 底漆烘干处理



10. 面漆自动喷涂



11. 面漆烧结入炉



12. 面漆烧结出炉



13. 不沾膜厚检测



阳极处理自动生产线



充足的仓储

塑料制品使用说明

- 使用耐热温度可达150°C (FRP), 120°C (P.P) 但持续使用时尽可能勿超过100°C。
- 绝对禁止直接和火焰接触, 或置于烤箱内。
- 平常使用中性和洗洁剂, 用手清洗即可。
- 如使用40°C~50°C之温水洗净, 效果更佳。
- 可使用柔软或较细的海棉清洗。
- 可使用酵素系漂白剂来浸泡, 但须注意消毒温度及时间。
- PP、ABS、托盘等的黑色污点是因静电而沾的灰尘可使用湿抹布擦拭清洁。
- 美耐制品, 类似瓷器, 不容易有伤痕, 但请勿置于微波炉中加热使用。

塑胶制品性能比较表

区分	材质	掉落时之破裂程度	耐热温度	比重	耐酸性	耐碱性	酒精之对应	松香水之对应	食用油之对应
热硬化性塑胶 (压缩成型)	密胺皿	可能破裂	120°C	1.5	优	优	优	优	优
	玻璃纤维FRP	大体上不破裂	150°C	1.4	优	少些变化	优	优	优
热可塑性塑胶 (射出成型)	聚丙烯PP	可能破裂	100°C	0.9	优	优	优	优	优
	压克力	可能破裂	80°C	1.2	优	优	少些变化	溶化	优
	ABS	可能破裂	80°C	1	优	优	长时间会变软	溶化	优
	PC	不破裂	120°C	1.2	优	优	优	优	优

不沾产品使用说明

- 新购买的不沾器具在使用前, 用干净软布擦拭干净加以清洁, 即可使用。
- 每一次烘烤完成后, 请用软抹布或软质塑料刮板, 清除残留在器具中的残余物。
- 器具使用一段时间, 最好用温水加入少量中性洗洁精将残留物用软抹布彻底清洗一次, 并用温火 (100-120°C) 烘干即可使用, 也可用沾过烤盘油的软棉布涂抹加以润泽。(注: 此条款不适用于特级不沾烤盘)
- 一般不沾产品适用于烘焙面包类产品。
- SILICON不沾产品适用于烘焙, 高糖类产品。
- 但因蛋糕类属于高糖之产品, 所以每次使用时必须上油 (请使用酥油、烤盘油或猪油, 不能使用色拉油), 提高抗沾效果及降低产品不良率(目前先进国家对高糖之产品, 尚未有不上油易脱模之涂料)。

不沾产品使用注意事项

- 请勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭。
- 请勿将烘烤过或未烘烤的产品留在器具内, 因积累在产品中的湿气、糖分和淀粉所形成的腐蚀物会腐蚀和氧化涂层底部的金属材料。
- 尽量避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦, 造成不沾涂层磨损或刮伤。
- 储存堆积时要小心轻放, 使器具保持干燥, 不可储存堆积在潮湿的地方。
- 使用时要上下取放, 避免造成不沾涂层磨损或刮伤。
- 不沾涂层在长时间高低温差悬殊情况下作业, 会产生微小裂缝而造成残余物质侵蚀不沾涂层, 而致使不沾涂层最终失去不沾性。为避免这种情况发生, 我们建议:
 1. 不沾器具的烘烤温度低于250°C, 更能延长使用寿命;
 2. 不沾器具应避免不均匀受热;
 3. 不沾器具不可以空烧;
 4. 不沾器具勿长时间使用高温蒸气蒸煮及清洁, 易造成不沾层起皮、脱落。
 5. 不沾器具清洗时, 不可长时间浸泡清洗。

阳极产品使用说明

- 新购买的阳极处理的器具在使用前, 需先将内部洗净, 再用温火烘干后, 方可上油使用。
- 每一次烘烤完成后, 请用软抹布或软质塑料刮板, 清除残留在器具中的残余物。
- 器具使用一段时间, 最好用温水加入少量中性洗洁精, 将残留物用软抹布彻底清洗一次。

阳极产品使用注意事项

- 请勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭。
- 请勿在水中或清洁剂中浸渍过久。
- 尽量避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦造成阳极处理磨损或刮伤。
- 使用时要上下取放, 储存堆积时要小心轻放, 避免造成氧化膜磨损或刮伤。
- 阳极表面在长时间高低温差悬殊情况下作业, 会产生微小裂缝而造成残余物质侵蚀阳极表面, 而致使阳极表面最终失去阳极特性, 为避免这种情况发生, 我们建议:
 1. 阳极处理器具的烘烤温度低于250°C, 更能延长使用寿命;
 2. 阳极处理器具应避免不均匀受热;
 3. 阳极处理器具不可以空烧。
 4. 阳极烤盘绝不能进冷藏或冷冻室进行冷冻面团使用。

产品保养须知

- 定期检查产品表面的磨损状况, 及时发现造成异常磨损的原因并作相应调整, 以避免对不沾涂层或阳极表面造成更严重伤害, 从而延长产品的使用寿命。
注: 新购买的烤盘在最初使用的30-90天内, 会有可能轻微变形的现象, 这是金属热胀冷缩的正常现象, 不属于产品质量问题, 使用一段时间后即可恢复正常。

金属材料特性比较表

材质	特性	传热系数	比重	耐热温度	强度	特色、常见用途
铝合金		90	2.7~2.8	300℃	0~16	质轻、强度高、钢性大。高级的制鞋厂都选用铝合金为模材。铝合金种类繁多，本公司都是采用高级的锻造铝合金为材料。
铸铁		30	7.3	500℃	15	1.坚硬 2.表面黑而粗糙 3.运用如机械支架、虎钳、齿轮
镀铝钢板		20~30	7.65	400℃	15~20	防锈、无毒，不易锈损
不锈钢		10	7.95	600℃	20~60	1.坚硬 2.韧性强 3.不生锈 4.银色、发亮 5.厨具用品、日用品
铁板		20~30	7.85	500℃	15~18	会生锈，不适合当餐具
铜		80	7.8		16	延展性高，导热均匀，熬煮的最佳材料

表面处理功能比较表

材质	处理方式	离水性	耐热度	寿命	用途	特性
铝合金	阳极处理	40%	300℃以下	3000次以上	一般烘焙使用	不易氧化，须上油，卫生易清洁
	硬膜处理	50%	300℃以下	20000次以上	披萨盘、蛋糕模	耐刮、耐磨 卫生容易清洗，吸热节能
铝合金 镀铝	矽利康处理	95%	220℃以下	800次以上	高糖类蛋糕产品(含糖20%以下)	涂抹少许油脂即易脱模
	PTFE不沾处理	100%	250℃以下	1000次以上	面包类产品(含糖11%以下)	不用擦油即易脱模
	PFA不沾处理	98%	250℃以下	3000次以上	面包类产品(含糖11%以下)	不用擦油即易脱模
不锈钢	电解处理	40%	600℃以下	1000次以上	餐饮业	表面亮丽，卫生易清洁

备注：■ 本表为参考值，会因使用温度，加热时间和使用方式而改变其数值。

本公司为烘焙器具的专业生产公司，产品多元化、式样上千种，多年来深受业界支持，为增进与客户间的紧密结合、共同成长，达到企业永续经营目的，本公司特别精心策划开放式产品上架方式，并提供陈列范例给各经销商参考。

便于商品管理

- 商品一律上展示架，对于长期受限于场地狭窄的业者，无异是一大福音；不但可节省摆设空间，更可藉此了解货架上的商品是目前的主力销售产品。

商品陈列、整齐美观

- 为协助各经销商共同成长，因而全面更新精美包装设计；配合商品陈列，使消费者方便选购。而且整齐美观的陈列方式，更能吸引消费者的驻足与购买。

提高商场品质水准

- 一目了然的陈列方式，商品分类，加上精美的产品包装及使用说明，使消费者很容易了解产品用途，藉以提高商场格调水准，摆脱以往老旧的陈列方式。

样品室展示



三能样品室



经销商样品陈列室

经销商样品陈列室

编码	页码	编码	页码	编码	页码	编码	页码	编码	页码
SCG20	130	SF061	147	SF157	151	SI3165	140	SI3716	141
SCG21	130	SF062	147	SF158	151	SI3170	137	SI3801	138
SCG22	130	SF072	147	SF159	151	SI3172	139	SI3802	138
SCG23	130	SF074	147	SF162	151	SI3180	137	SI3818	132
SCG24	130	SF077	147	SF166	151	SI3185	139	SI3848	140
SCG25	130	SF078	147	SF168	151	SI3186	139	SI3860	137
SEKI-14	122	SF080	147	SF169	151	SI3187	139	SI3865	137
SEKI-16	122	SF081	147	SF170	151	SI3201	141	SI3920	139
SEKI-18	122	SF082	147	SF171	151	SI3202	141	SI3938	137
SEKI-20	122	SF083	148	SF174	151	SI3207	137	SI3987	139
SF001	143	SF084	148	SF175	150	SI3225	138	SOM10	100
SF002	143	SF085	148	SF176	150	SI3226	132	SOM15	100
SF003	143	SF086	148	SF177	151	SI3227	132	SOM17	100
SF004	143	SF087	148	SF178	151	SI3258	138	SQ001	156
SF005	143	SF088	148	SF179	151	SI3259	132	SQ002	156
SF006	143	SF089	148	SFT203	152	SI3260	141	SQ003	156
SF007	143	SF090	148	SFT220	154	SI3301	141	SQ004	156
SF008	143	SF091	148	SFT250	154	SI3303	141	SQ005	156
SF009	143	SF092	148	SFT251	154	SI3305	141	SQ006	156
SF010	143	SF093	148	SFT315	154	SI3307	138	SQ007	156
SF011	143	SF100	148	SFT322	154	SI3311	134	SQ008	156
SF012	143	SF106	149	SFT323	154	SI3313	134	SQ009	156
SF016	144	SF107	149	SFT324	154	SI3316	134	SQ010	157
SF017	144	SF108	149	SFT333	154	SI3317	134	SQ011	157
SF021	144	SF109	149	SFT334	154	SI3318	134	SQ012	157
SF022	144	SF113	149	SFT803	154	SI3319	134	SQ013	157
SF023	144	SF114	149	SFT805	154	SI3322	135	SQ014	157
SF025	144	SF115	149	SFT812	154	SI3331	135	SQ015	157
SF026	144	SF116	149	SFT814	154	SI3334	135	SQ018	157
SF027	144	SF117	149	SI3001	132	SI3335	135	SQ019	157
SF028	144	SF118	149	SI3002	132	SI3341	138	SQ020	157
SF030	144	SF119	149	SI3011	132	SI3371	136	SQ021	158
SF031	144	SF125	149	SI3013	132	SI3372	136	SQ022	158
SF032	144	SF126	149	SI3016	132	SI3373	136	SQ023	158
SF033	146	SF129	149	SI3018	132	SI3410	136	SQ024	158
SF034	146	SF130	150	SI3031	142	SI3411	136	SQ025	158
SF035	146	SF132	150	SI3032	142	SI3412	136	SQ026	158
SF036	146	SF135	150	SI3104	136	SI3413	136	SQ027	158
SF040	146	SF136	150	SI3110	141	SI3422	135	SQ028	158
SF043	146	SF137	150	SI3115	136	SI3425	139	SQ029	159
SF048	146	SF141	150	SI3120	142	SI3427	139	SQ032	159
SF049	146	SF143	150	SI3134	142	SI3432	135	SQ033	159
SF050	146	SF145	150	SI3135	136	SI3513	136	SQ034	159
SF051	146	SF146	150	SI3140	142	SI3516	136	SQ035	159
SF052	146	SF147	150	SI3145	140	SI3518	136	SQ036	160
SF056	146	SF148	150	SI3146	140	SI3613	136	SQ037	160
SF058	147	SF151	150	SI3160	137	SI3616	136	SQ038	160
SF059	147	SF154	151	SI3163	140	SI3618	136	SQ039	160
SF060	147	SF155	151	SI3164	140	SI3715	141	SQ040	160

编码	页码	编码	页码	编码	页码	编码	页码	编码	页码
SQ041	160								
SQ042	160								
SQ043	160								
SQ046	161								
SQ050	161								
SQ051	161								
SQ052	161								
SQ053	161								
SQ054	161								
SQ055	161								
SQ056	161								
SQ057	161								
TAG01	139								
TAG02	139								
TAG03	139								
TAG04	139								
TEX02	142								
TEX03	142								
TRD01	140								
TRD02	140								
TRD03	140								
TRD08	140								
TRD09	140								
TRD10	140								
TRD13	140								
TRD17	140								
TS-782	127								
TS-783	127								