

高速多樣化經濟型冰品製造機研發計畫 信昌冷凍餐飲設備開發有限公司

公司簡介

成立時間：93年7月
計畫聯絡人：郭雅玲
主要產品：冷凍冰櫃系列、廚房設備…等
公司網址：<http://www.sc-refrigerating-equipment.com/>



本公司銷售及服務各種食品機械，秉持著求新求變精神協助顧客邁向更有前瞻性的未來。因此，我們為顧客規劃出一整套完整的開店流程，包含設備、裝潢、美工、加盟及售後服務，讓顧客開店不再是煩惱。

計畫創新重點

- 機體：由不銹鋼板沖壓成型，將各主要裝置分區焊接成整體堅固機體。
- 冷凍裝置：應用冷凍原理，並由壓縮機、凝結器、蒸發器組成。
- 冷凍液循環裝置：為使冰品槽之溫度可迅速下降，設計冷凍液為乙二醇。
- 活動冰品器具：令使用者可依需求更換不同冰品器具，俾達到製作多種冰品之效益。
- 脫模槽：脫模槽內可填充水液，使用者可將製作完成的冰品及冰品器具浸泡於該脫模槽內。



雪花冰機示意圖

計畫介紹

目前國內外所生產的製冰機均屬於固定型一機一式冰品，且一般冰品業者在製造冰品時，皆是以人工作業方式完成，一次只能完成一種樣式冰品，費時且費工。為促進製冰之效益，本計畫研發之產品可用一機製作多樣式冰品(如：冰棒、冰塊、雪花冰)，使用者可依需求更換不同冰品器具以製造冰品，減少大量機械置放空間及投資成本，並規劃定量的機構進行原料注入，操作方便，使冰品業者可降低投資成本、節省製冰時間，並符合食品衛生作業規範，更具生產效率。

市場效益

本機為自有專利研發而成的一機多樣式冰品，空間需求小，其耗電性在30W以內，模組可更換，且合乎衛生級(HACCP)標準。產品將向國內外市場進行銷售，預計第一年可生產12台，約創造300萬業績，第二年起每年約可增加30%以上。

預期國內的食品機械、五金等週邊機械製造商，將會因為本公司研發此新技術的成功而進行設備升級，將進一步研發更精良的生產技術，可引導各行業增購更多生產設備，估計第一年應可帶動零組件廠商投資1000萬元以上，可增加就業人口約50人以上，第二年起可再成長20%。

成果效益



產品照片

- 計畫研發期期間，新聘3位員工(研發1位與生產2位)，使公司團隊更為堅強。
- 本計畫研發之產品已成功協助爭取訂單3件，共40.5萬元。
- 本計畫之研發促使新增廠房或設備投資8件，金額約50萬元。
- 冷凍液為乙二醇，並使用R408冷媒，讓冰品槽之溫度迅速下降，並循環進行均勻的-20℃低溫冷凍能力，4小時可完成製冰，提高製冰效率。

創新/研發心得

追求創新是本公司之宗旨，因此我們每年都會依照世界各國流行的飲食趨勢或傳統飲食的市場需求，不斷研發推出新型的食品機械，積極研發更衛生更安全的冰品加工設備。除了產品的創新，公司對於內部流程與管理，也不斷追求合理化，提昇同仁辦公效率，希望能利用創新研發提升公司競爭力。



公司負責人-張杰隆先生