



用智能保留餐飲的溫暖

目錄

1.公司介紹

2.核心團隊介紹

3.方案介紹

4.售後服務

5.客戶案例

6.合作夥伴



餐飲自動化設備整合專家

智能食事是一個專注於「餐飲自動化設備整合」的解決方案團隊，致力於將先進自動化技術導入實際餐飲場域。



餐飲自動化， 也能自然有溫度

智能食事專注於餐飲業自動化設備整合，我們不只是提供機器，更是讓科技回歸人性，為您的餐廳創造高效且溫暖的用餐體驗。專注於餐飲自動化設備整合，提供自動煮麵設備、智能販賣機與無人餐飲解決方案。





国家欧盟CE权威认证



国家管理体系认证



美国ETL认证



美国DOE认证



美国能源之星



美国卫生认证



国家欧盟CE权威认证

所有產品一律使用國際知名品牌配置，已取得歐洲CE認證，ISO9001品質體系，使產品在品質上得到更可靠的保證。

一直以來，我們秉持著「誠實守信、開拓創新、以人為本、以客為先」的經營理念，

使智能食事品牌產品被眾多消費者所認可

核心優勢

智能科技，匠心品質

智能萃取

精準溫控，完美釋放每一分風味

專業服務

全天候守護您的味蕾

全球供應鏈

優質原料，直達每一杯

創新體驗

人機協作，開創飲品新紀元

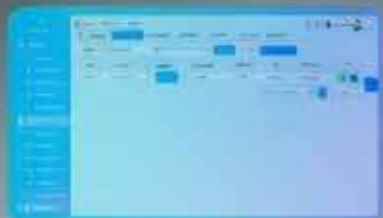


設備整合方案

為不同規模的餐飲業提供量身定做的自動化設備組合與系統對接。

人性化科技

專注於保留食物的原始美味與製作溫度，打破冰冷的機器印象。



食安規則

雲端統一配置, 門店一鍵執行



雲端監控

雲端統一監控, 一目了然



效期管理

物料效期依據雲端設定自動提醒,
到期可選擇強制報廢



清洗預警

預警提示, 清洗到期可選擇強制要求清洗



一鍵清洗

門店可選擇一鍵清洗, 開店與打烊清潔更加便捷



智能食事管理團隊



自動化奶茶機

針對每一杯茶飲客製化調配，整合冷藏儲物與配料動線，穩定品質並降低人力需求，適合手搖飲與茶飲門市。

特色

針對每一杯茶飲的客製化設定調配，品質穩定，並大幅降低人力成本。

下方儲物櫃內建高效壓縮機，穩定低溫設計，安心存放。

工作檯整合多格配料槽，打造一站式出餐動線。

新進員工無需背誦複雜配方，看圖操作即可製作出專業級飲品。

精確記錄每種原料的使用量，方便店主進行每日庫存盤點與成本分析。

核心規格

型 號	ID3-12L/R
尺 寸	寬 1200 / 760/ 1578 mm
檯 面 高 度	800-850mm
出 料 路 數	8-11路(可訂製)
總 容 量	2.2L/5L/7L
製 冷 溫 度	2°C~8°C
出 料 精 度	±1%g
出 料 速 度	6-10秒/杯
出 料 方 式	觸摸點單 / 掃碼出料
支 援 功 能	POS系統對接
日 產 能	1000-5000 杯／天



智能食事系列ID3-15L/R

茶飲、咖啡、乳飲現製飲品連鎖店，即使產品數量再多、配方再複雜、上新再快速、門店再擴展，有了**智能食事**，顧客都能即刻享用到一杯 1:1 復刻研發口感的飲品。

特色

針對每一杯茶飲的客製化設定調配，品質穩定，並大幅降低人力成本。

下方儲物櫃內建高效壓縮機，穩定低溫設計，安心存放。

工作檯整合多格配料槽，打造一站式出餐動線。

新進員工無需背誦複雜配方，看圖操作即可製作出專業級飲品。

精確記錄每種原料的使用量，方便店主進行每日庫存盤點與成本分析。



核心規格

型 號	ID3-15L/R
尺 寸	寬 1500 / 760/ 1578 mm
檯 面 高 度	800-850mm
出 料 路 數	12-20路(可訂製)
總 容 量	2.2L/5L/7L
製 冷 溫 度	2°C~8°C
出 料 精 度	±1%g
出 料 速 度	6-10秒/杯
出 料 方 式	觸摸點單 / 掃碼出料
支 援 功 能	POS系統對接
日 產 能	1000-5000 杯/天





智能食事系列 ID3-07

茶飲、咖啡、乳飲現製飲品連鎖店，即使產品數量再多、配方再複雜、上新再快速、門店再擴展，有了**智能食事**，顧客都能即刻享用到一杯 1:1 復刻研發口感的飲品。

特色

針對每一杯茶飲的客製化設定調配，品質穩定，並大幅降低人力成本。

下方儲物櫃內建高效壓縮機，穩定低溫設計，安心存放。

工作檯整合多格配料槽，打造一站式出餐動線。

新進員工無需背誦複雜配方，看圖操作即可製作出專業級飲品。

精確記錄每種原料的使用量，方便店主進行每日庫存盤點與成本分析。

核心規格

型號	ID3-07
尺寸	寬 700 / 760/ 1578 mm
檯面高度	800-850mm
出料路數	6-8路(可訂製)
總容量	2.2L/5L/7L
製冷溫度	2°C~8°C
出料精度	±1%g
出料速度	6-10秒/杯
出料方式	觸摸點單 / 掃碼出料
支援功能	POS系統對接
日產能	1000-5000 杯／天





頂級製冰系統

高效製冷與超大儲冰容量，滿足高人流
餐飲場域的用冰需求，兼顧產能與電費效益。

特色

高效製冷技術：使用最佳化壓縮機與冷凝系統，
旨在實現「最大產量、最低能耗」，降低營運電費。

超大儲冰槽：下方儲冰桶具備極大容量，並採用
高品質隔熱材料製作，確保冰塊長時間儲存不易融化且保持純淨。

核心規格

外觀尺寸 (mm)

高 1765mm × 寬 920mm × 深 770mm

材 質

極致製冰量 700 磅／天





商用煮茶機

解放店員守候爐火的時間，以自動化蒸氣清洗與精準溫度水量設定，確保每桶茶湯品質一致。

特色

效率極大化：解決傳統人工煮茶需在爐火旁守候的問題，釋放店員進行其他備料工作。

高壓蒸氣清洗：機器具備自動化的蒸氣沖洗功能，能深度清潔萃取組件，確保連續製作不同茶種時不留異味，衛生更安心。

單孔多用設計：靈活的萃取口設計，可針對不同茶葉設定專屬程序，一機多用。

精準控溫與計量：透過上方數位面板，可設定標準化的萃取溫度與水量，確保每桶茶湯的品質口感始終如一。



核心規格

外觀尺寸(mm)

尺寸高 831mm × 寬 279mm × 深 625mm



智能現製霜淇淋販賣機

適合商場、觀光場域與特色通路的智能霜淇淋販賣機，現場製作、口味可調，結合雲端後台即時管理銷售與庫存。

特色

獨家口味屏科大聯名「薄鹽醬油」口味（獨家販售）

口味可調，結合雲端後台即時管理銷售與庫存。

核心規格

外觀尺寸 (mm)	尺寸高 1800mm × 寬 740mm × 深 800mm
額定電壓 (v/Hz)	220v/60Hz
商 品 儲 量	約90杯+
功 能	製冷(重量依實機為準)



支 付 選 配

信用卡 Apple Pay Google Pay Samsung Pay LINE Pay 一卡通 悠遊卡

系 統 服 務

雲服務管理平台 電子發票開立服務

智能現萃咖啡販賣機

專為商辦與公共場域設計的智能咖啡販賣機，
提供穩定品質的現萃咖啡與多元飲品選項，全天候營運。

特色

握咖啡 | 2014 世界烘豆冠軍 | 賴昱權 Jacky

咖啡系列 冰美式、熱美式 熱拿鐵 義式濃縮

豆漿系列 冰豆漿、熱豆漿 冰黑豆漿、熱黑豆漿

能量茶飲系列 能量紅茶 能量綠茶 能量烏龍茶

核心規格

外觀尺寸 (mm)	尺寸高 1940mm × 寬 1080mm × 深 795mm
額定電壓 (v/Hz)	220v/60Hz
商 品 儲 量	大於180杯
原 料 配 置	6個4公升粉料盒

支 付 選 配

信用卡 Apple Pay Google Pay Samsung Pay LINE Pay 一卡通 悠遊卡

系 統 服 務

雲服務管理平台 電子發票開立服務





智能冷凍加熱販賣機

結合冷凍儲存與即時加熱功能的無人熟食販賣機，適合販售餐盒、熟食與即食料理，延伸餐飲品牌服務時段。

核心規格

外觀尺寸 (mm)	尺寸高 1940mm × 寬 1220mm × 深 1015mm
額定電壓 (v/A)	220v/32A
商 品 儲 量	約110盒
螢 幕	21.5吋觸控螢幕
重 量	約450Kg
最 大 功 率	4700W

支 付 選 配

信用卡 Apple Pay Google Pay Samsung Pay LINE Pay 一卡通 悠遊卡

系 統 服 務

雲服務管理平台 電子發票開立服務

升降綜合販賣機（冷藏 / 常溫）

高彈性配置的升降式智能販賣機，支援冷藏與常溫商品，適合多品項販售與品牌展示應用。

特色

冷藏型（升降）

重量：約 300kg

適用商品：飯、菜、湯、麵等

24 小時保溫 / 保鮮販售

常溫型（升降）

AC 110V / 60Hz

（常溫配置）6 層 8 道彈簧式貨道

聯網：網路線 / Wi-Fi

螢幕選配

21.5 吋觸控螢幕

（選配）50 吋廣告螢幕

適合導流與宣傳

核心規格

外觀尺寸 (mm)

尺寸高 1950mm × 寬 1200mm × 深 995mm

商品儲量

約80-480盒

商品配置

6層 | 每層4-8貨道 | 最多48種商品

溫控 (冷藏型)

最低3°C (常態設定3°C以上)

支付選配

信用卡 Apple Pay Google Pay Samsung Pay LINE Pay 一卡通 悠遊卡

系統服務

雲服務管理平台 電子發票開立服務



智能點餐機

支援會員登入、點數累積、優惠券發送等功能，也能與 CRM 系統或 LINE 官方帳號串接，讓顧客有更完整的互動體驗。

型號	立式智能點餐機
推薦業態	高客流餐廳、快餐店、速食店、售票機
螢幕尺寸	27 吋
解析度	Full HD 1920 x 1080
作業系統	Android
網路	有線 / 無線網路
選配設備	· 二維碼掃描器 · 出單機 · 信用卡機 · 悠遊卡讀卡機
現金模組	X
安裝方式	壁掛 / 落地式腳架



智能導覽機

高150x寬31x深41cm

可輸入系統後台Q&A智能客服
精簡人力支援





取勺機

非接觸感應發放湯勺，內建臭氧殺菌與大容量儲存，降低交叉感染風險並減少補貨頻率。

特色

非接觸式感應出料：配備高靈敏度紅外線感應器。使用者只需將手靠近感應區，機器便會自動發放一支湯勺，有效避免傳統開放式餐具桶可能造成的交叉感染。

臭氧殺菌系統：內部設有臭氧發生器，能持續對儲存空間內的餐具進行動態殺菌，確保每一支湯勺都處於無菌狀態。

大容量儲存：內部空間寬敞，可一次性投放 200 支湯勺，減少員工頻繁補貨的次數，提升營運效率。

核心規格

外觀尺寸(mm)

尺寸高 740mm × 寬 240mm × 深 460mm

取筷機

非接觸感應發放筷子，內建臭氧殺菌與大容量儲存，衛生便利並減輕現場補貨負擔。

特色

非接觸式感應出料：配備高靈敏度紅外線感應器。使用者只需將手靠近感應區，機器便會自動發放一雙筷子，有效避免傳統開放式餐具桶可能造成的交叉感染。

臭氧殺菌系統：內部設有臭氧發生器，能持續對儲存空間內的餐具進行動態殺菌，確保每一雙筷子都處於無菌狀態。

大容量儲存：內部空間寬敞，可一次性投放 200 雙筷子，減少員工頻繁補貨的次數，提升營運效率。

核心規格

外觀尺寸 (mm)

尺寸高 390mm × 寬 300mm × 深 460mm



以智能食事Customer Success（客戶成功）為宗旨的服務理念

依照以客戶成功為核心的服務理念，

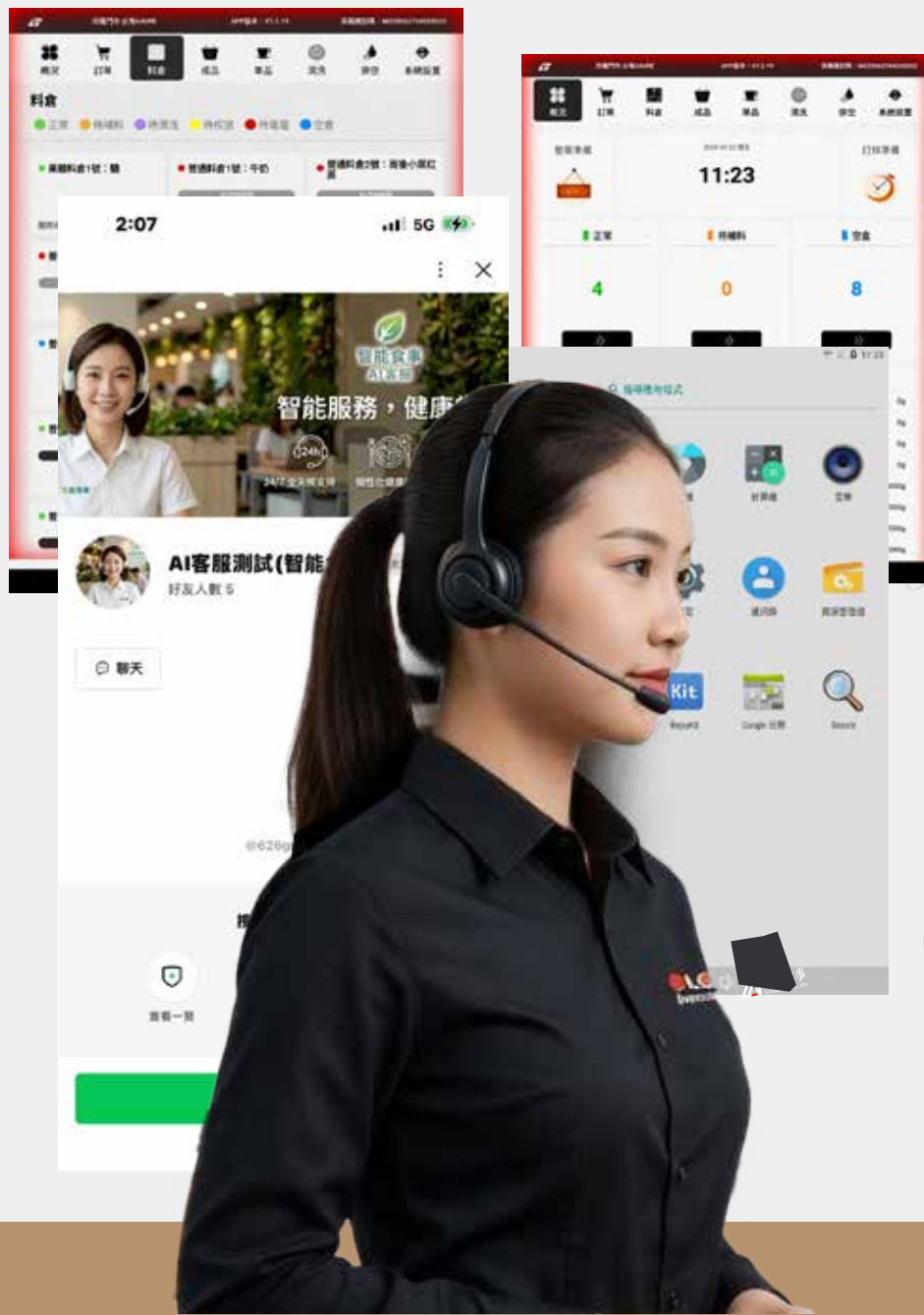
實施全週期閉環服務管理流程，協助客戶專案成功營運順利。

為客戶提供基於門店營運與出杯品質全面標準化的一體化解決方案。

提供即時且專業的技術支援服務。

成立專門部門，協助客戶成功賦能。

國際化團隊，協助客戶拓展市場。



導入流程

從評估到上線，智能食事提供完整的餐飲自動化設備導入流程，確保設備與實際營運需求完美契合。

需求盤點

分析現有動線與人力缺口

方案設計

設備選型與場域佈局規劃

測試調整

現場安裝、調機與口味封樣

正式上線

人員培訓與運營後勤支援



完善的線上客服售後服務配套

智能食事以智能茶飲靈感 推廣至飲料市場

智能食事-餐飲自動化解決方案



關於智能食事

從現場製作到無人販售，智能食事提供完整的餐飲自動化設備整合方案，協助不同規模與型態的餐飲業者彈性導入。

智能食事核心規格

- 平均出杯速度：6~10秒／杯
- 平均飲品出品準確率：99.8%
- POS系統對接
- 單日單台設備最高產能：1000~5000+ 杯

餐飲自動化解決方案讓茶飲降低成本・品質升級



效能優化與成本控制

- 降低人力成本與培訓週期
- 提升營運效率與員工留任率
- 加速服務回應，提升單杯出品速度

產品標準化與品質保證

- 精準配比，延長原料保鮮期
- 飲品品質始終如一

物料庫存數據可視化

- 即時追蹤、精準計量
- 優化銷貨成本與庫存管理

智能食事 智化茶飲升級把茶飲提升品質高度



智能食事專注於餐飲業自動化設備整合，我們不只是提供機器，更是讓科技回歸人性，為您的餐廳創造高效且溫暖的用餐體驗。

專注於餐飲自動化設備整合，提供自動煮麵設備、智能販賣機與無人餐飲解決方案。

客戶案例



東京七鮮咖啡



萃知己



眷茶



茶南子



柳皓方



柳真真



柳皓方



悸動



PLAY MATE



ChaTraMue



LIHO TEA



茶救星球 加拿大



藍熊鮮奶

專案邁向 新世代連鎖茶飲店家 拓展傳統茶飲新領域

— VENDING MACHINES

智能販賣機系列 | 無人餐飲設備應用

多元無人販售設備，整合雲端管理平台、多元支付與電子發票服務，適用於各類無人與半無人餐飲場域。





餐飲自動化
也能自然有溫度
讓智能與世界共享美好



☎ 07-841-0718

📅 預約展示

高雄市前鎮區鎮北里擴建路1之18號14樓