

客 戶 評 估 資 料 單

辰光業務：_____ 評估編號：_____

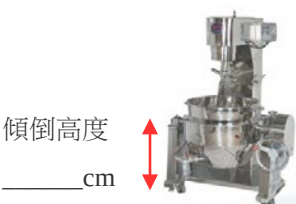
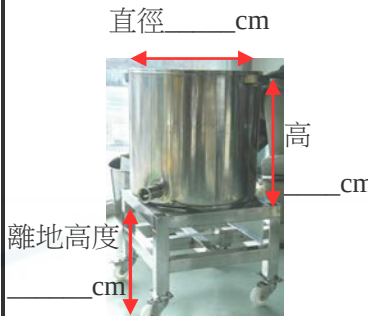
客戶名稱：		日期：____年____月____日
接洽人：	技術詢問人：	
聯絡電話：	技術聯絡手機：	
聯絡 E-mail：	聯絡住址：	
☐ LINE ☐ Skype ☐ QQ ☐ Facebook ☐ 客戶網址或部落格：_____		

一、 冷卻商品資訊

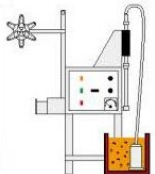
冷卻商品與代碼 A. 牛肉湯 B. 茶...	A.					B.					C.				
	D.					E.					F.				
商品網路路徑：							商品圖片								
降溫需求產品：	A.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
	B.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
	C.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
	D.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
	E.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
	F.	☐ 1、黏稠顆粒產品 ☐ 2、液體可攪拌 ☐ 3、固體(滷味) ☐ 4、_____													
產品特性： 如未知，請於補充處 填寫大約類似商品 即可。	A.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	B.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	C.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	D.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	E.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	F.	比熱：		比重：		密度：		黏稠度：							
		補充：													
	備註：														

每週生產品項 1. 同時生產時間 2. 衝突時間 (挑出最大產能衝突點)	週一	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週二	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週三	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週四	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週五	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週六	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：
	週日	A ____ .B ____ .C ____ .D ____ E ____ .F ____	備註：

二、加熱料槽容量或尺寸或樣式

落地式		☐ 自動 ☐ 手動 傾倒式		大鍋		直立二重鍋或其他	
 離地高度 _____cm		 傾倒高度 _____cm		 直徑_____cm 高_____cm 離地高度_____cm			
長____、寬____、高____		長____、寬____、高____		長____、寬____、高____		長____、寬____、高____	
_____ 尺鍋 _____ 容量 _____ 鍋數 每鍋加熱時間 _____ 加熱方式 ☐ 電、 ☐ 瓦斯 ☐ 蒸氣、 ☐ 直火 ☐ 其他		_____ 尺鍋 _____ 容量 _____ 鍋數 每鍋加熱時間 _____ 加熱方式 ☐ 電、 ☐ 瓦斯 ☐ 蒸氣、 ☐ 直火 ☐ 其他		_____ 尺鍋 _____ 容量 _____ 鍋數 每鍋加熱時間 _____ 加熱方式 ☐ 天然瓦斯 ☐ 桶裝瓦斯		_____ 尺鍋 _____ 容量 _____ 鍋數 每鍋加熱時間 _____	
目前使用商品	A .B .C .D .E .F(可複選)	目前使用商品	A .B .C .D .E .F(可複選)	目前使用商品	A .B .C .D .E .F(可複選)	目前使用商品	A .B .C .D .E .F(可複選)
	補充說明：		補充說明：		補充說明：		補充說明：

三、 取料方式：(ex：A.B.C.D.E.F (請圈選，可複選))

☐ 1. 手舀		☐ 2. 傾倒		☐ 3. 泵浦抽取		☐ 4. 洩料		☐ 5. 其他	
									
目前 使用 商品	A.B.C.D.E.F	目前 使用 商品	A.B.C.D.E.F	目前 使用 商品	A.B.C.D.E.F	目前 使用 商品	A.B.C.D.E.F	目前 使用 商品	A.B.C.D.E.F

四、 移動運送高溫食材方式：☐ 人力搬運 、 ☐ 泵浦抽取

☐ 籃子		長_____cm × 寬_____cm × 高_____cm、共_____公升。 重量：_____Kg 附加說明：	
		目前使用商品：	A.B.C.D.E.F
☐ 桶裝		長_____cm × 寬_____cm × 高_____cm、共_____公升。 重量：_____Kg 附加說明：	
		目前使用商品：	A.B.C.D.E.F
☐ 袋裝		長_____cm × 寬_____cm × 高_____cm、共_____公升。 重量：_____Kg 附加說明：	
		目前使用商品：	A.B.C.D.E.F
☐ 搬運車		長_____cm × 寬_____cm × 高_____cm、共_____公升。 重量：_____Kg 附加說明：	
		目前使用商品：	A.B.C.D.E.F
備註：			

每日最大生產量(Kg)：	A.	Kg	B.	Kg	C.	Kg
	D.	Kg	E.	Kg	F.	Kg
每日生產時間/Hr 與批次數：	A.	Hr 批次	B.	Hr 批次	C.	Hr 批次
	D.	Hr 批次	E.	Hr 批次	F.	Hr 批次
同一批冷卻最大量：	A.	Kg	B.	Kg	C.	Kg
	D.	Kg	E.	Kg	F.	Kg
每批次生產最短間隔時間：	A.	分	B.	分	C.	分
	D.	分	E.	分	F.	分
A	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					
B	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					
C	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					
D	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					
E	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					
F	產品初期溫度： °C 、 希望冷卻溫度： °C 、 希望冷卻時間： 分鐘					

五、 現場冷卻週邊設備與需求：

☐獨立設計冰水系統、☐與其他系統結合、☐廢水回收系統、☐無、☐直接熱充填(跳到第七項)

☐ 1. 常溫水	☐ 2. 冰水	☐ 3. 冰塊	☐ 4. 製冰機
☐ 5. 冰水機	☐ 6. 排水管路	☐ 7. 熱水清洗管路	☐ 8. 油脂截留槽
備註：			

六、 冷卻後流程為何：

A	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
B	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
C	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
D	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
E	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
F	☐ 1. 馬上包裝	☐ 2. 調整時間後再包裝	☐ 3. 置入冷藏/冷凍庫	☐ 4. 移至下一個加工流程
備註：				

七、包裝方式： ☐冷充填、☐熱充填

					
A.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
B.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
C.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
D.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
E.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
F.	☐ 1、手動包裝____台	☐ 2、自動包裝機 ____台	☐ 3、真空包裝機 ____台		
	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶	☐ 1、批次量包裝 ☐ 2、連續式包裝 ☐ 3、人數決定包裝站 ☐ 4、其他 ☐ 5、每分鐘包裝_____袋/桶		
備註說明：					

八、包裝運送規格：

[illegible]

九、目前降溫模式：

每小時最大包裝充填量： ☐ 袋、 ☐ 罐、 ☐ 桶、 ☐ 杯、 ☐ 盒	A.	B.	C.
	D.	E.	F.
包裝機入料桶高度或希望充填離地高度 Cm：	A. cm	B. cm	C. cm
	D. cm	E. cm	F. cm
目前降溫方式： ☐ 冰水、 ☐ 風扇、 ☐ 熱充填、 ☐ 自然冷卻、 ☐ 冷凍庫	A.	B.	C.
	D.	E.	F.
目前降溫溫度：	A. °C	B. °C	C. °C
	D. °C	E. °C	F. °C
目前降溫所耗時間： ◆錶溫 △表面溫度、▲中心溫度、	A. ◆ △ ▲ Hr _ _ _	B. ◆ △ ▲ Hr _ _ _	C. ◆ △ ▲ Hr _ _ _
	D. ◆ △ ▲ Hr _ _ _	E. ◆ △ ▲ Hr _ _ _	F. ◆ △ ▲ Hr _ _ _
實際量測數據：	A. °C	B. °C	C. °C
	D. °C	E. °C	F. °C
空間、時間、溫度、成本、效果、金錢、客戶最重視條件為何？	A.	B.	C.
	D.	E.	F.
出入空間最小尺寸：	A. cm	B. cm	C. cm
	D. cm	E. cm	F. cm
可使用的空間： (放置機組的空間尺寸：長×寬×高)	A. × ×	B. × ×	C. × ×
	D. × ×	E. × ×	F. × ×
備註說明：			

十、 重點需求模式說明：

1、

2、

3、



預計規劃日期：		預計開工日期：	
預計完工日期：		預計投資金額：	

感謝您的填寫。

辰光能源科技有限公司 謝金展

手機：886-937-262016

電話：886-49-2200283 傳真：886-49-2247383

網址：www.sunshine-new.com

Email: msch6688@gmail.com

