



LTE-VG-2A/B2

LTE-VG-5A/B2

LTE-VG-2UA/B2

LTE-VG-HTSA/B2

LTE-VG-SSA/B2

操作說明書

冰沙果汁機(2L) II

冰沙果汁機(5L) II

萃茶凍飲機(2L) II

萃茶雪克機(2L) II

雪克機(700C.C) II



NO. _____

☎ 服務電話：080-080-7373 ☎



『玉米熊』專業食品機器

我們有專業的經營團隊，透過專業性的商品設計及研發技術，多元化、多方面地開發更符合市場運用功能的商品，並結合內部製造生產線的流程管理來提升、穩定商品品質，再加上制度管理之市場銷售及售後服務、維修服務之一貫線作業，讓『玉米熊』的品牌形象深植於食品業界！

『玉米熊』4大品質保證

保證① 專業的團隊
保證③ 品質的要求

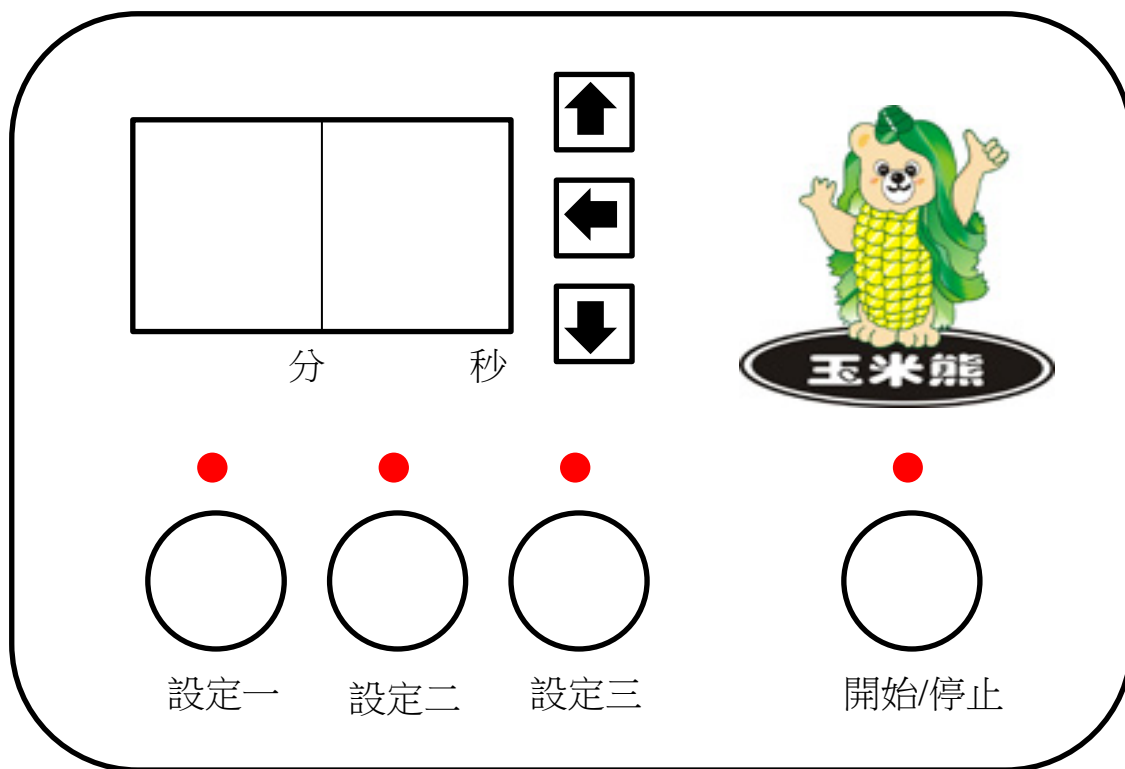
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『玉米熊』專業服務項目

- ✓ 專業食品機器生產銷售
- ✓ 異業結盟代客服務
- ✓ 全省維修服務
- ✓ 協助開發客製化專屬機種
- ✓ 全系列產品售後服務
- ✓ 輔首創業相關資訊

【簡易操作說明】

(一)機器面板說明：



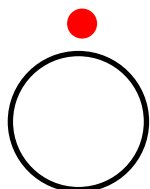
1. 電源種類：110V/15A或220V/15A，請認明使用。

2. 操作按鍵說明：



【POWER 電源開關】

插上電源線即紅色燈閃爍(提示音響一聲)，代表已通電
按壓電源開關(提示音響一聲)，電源燈則白色燈恆亮，
即可開始操作。

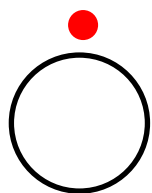


【開始/停止(橘色)】

按壓即開始運作(提示音響一聲)，紅色指示燈亮起，再
按壓即停止運作(提示音響一聲)，紅色指示燈熄滅。

* 可依照攪打商品需求，開始或停止攪打。

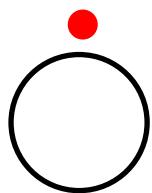
1. 電源插座若使用延長線，請勿與其他機器共同使用。插頭請勿彎折使用，以免電流不穩定，
造成上述各款機器損壞。



【設定一(藍色)凍飲模式】出廠設定為5秒；

按壓即開始運作(提示音響一聲)，紅色指示燈亮起，再次按壓即停止運作(提示音響二聲)，紅色指示燈熄滅；可自行設定所需時間。

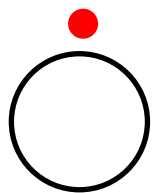
* **如何設定所需時間：**長按『設定一』約5秒，數字顯示器呈現閃爍即進入調整模式，按壓    調整所需時間，調整完畢再次按壓『設定一』即完成設定。



【設定二(藍色)冰沙/果汁模式】出廠設定為30秒；

按壓即開始運作(提示音響一聲)，紅色指示燈亮起，再次按壓即停止運作(提示音響二聲)，紅色指示燈熄滅；可自行設定所需時間。

* **如何設定所需時間：**長按『設定二』約5秒，數字顯示器呈現閃爍即進入調整模式，按壓    調整所需時間，調整完畢再次按壓『設定二』即完成設定。



【設定三(藍色)萃茶模式】出廠設定為1分鐘；

按壓即開始運作(提示音響一聲)，紅色指示燈亮起，再次按壓即停止運作(提示音響二聲)，紅色指示燈熄滅；可自行設定所需時間。

* **如何設定所需時間：**長按『設定三』約5秒，數字顯示器呈現閃爍即進入調整模式，按壓    調整所需時間，調整完畢再次按壓『設定三』即完成設定。



分 秒

【數字顯示器】

顯示攪打時間，最高可顯示99分59秒。

(二) 機器操作說明：

1. 萃茶凍飲茶飲：

將萃茶茶包放置在萃茶網內，蓋上蓋子，將冰杯平穩放置於主機上，並確認萃茶杯底四方座已與主機座緊密接合，即按壓設定鍵或開始/停止鍵進行萃茶，視萃茶需求程度約60~75秒，即完成萃茶；萃茶完成後，將萃茶網拿起，依序加入水、果糖、冰塊...等)，蓋上蓋子，按壓設定鍵或開始/停止鍵，視凍飲需求程度攪打約3~5秒，即完成『萃茶凍飲』。

2. 冰沙/果汁/養生堅果飲：

將原料(果汁/新鮮蔬果/濃縮果汁...等)、水、果糖/糖水、冰塊，依序放入冰杯內，蓋上蓋子，將冰杯平穩放置於主機上，並確認冰杯底四方座已與主機座緊密接合，按壓設定鍵或開始/停止鍵進行攪打，視冰沙/果汁/堅果飲需求程度攪打約30秒~40秒，即完成『綿密冰沙/新鮮果汁/香醇堅果飲』。

3. 奶蓋/奶霜：

(1) 將鮮奶油及鮮奶依照3:2比例進行攪打，攪打約1分~1分半；亦可加入奶蓋粉延長奶蓋狀態

(2) 將鮮奶倒入300c.c.攪打約20~25秒，即可完成奶泡。

* 鮮奶會因含乳脂量及不同廠牌攪打秒數會有所不同，建議使用開始/停止鍵進行調整。

4. 萃茶雪克茶飲：

將萃茶茶包放置在萃茶網內，蓋上蓋子，將冰杯平穩放置於主機上，並確認萃茶杯底四方座已與主機座緊密接合，即按壓設定鍵或開始/停止鍵進行萃茶，視萃茶需求程度約60~75秒，即完成萃茶；萃茶完成後，將萃茶網拿起，依序加入水、果糖、冰塊...等)，蓋上蓋子，按壓設定鍵或開始/停止鍵，視雪克需求程度攪打約5~10秒，即完成『萃茶雪克』。

5. 雪克茶飲：

將冰塊、茶湯、果糖、原料(奶精)、依序加入雪克杯內，蓋上蓋子，接著將雪克杯平穩放置於主機上，並確認雪克杯底四方座已與主機座緊密結合，按壓設定鍵或開始/停止鍵進行雪克，視雪克需求程度雪克約5秒~10秒，即可完成泡沫茶飲。

★ 注意：請務必等待主機『完全停止運轉』後，才可將所有的杯組拿起，以免造成馬達、杯組、傳動連接器(香菇頭)磨損損壞

6. 杯組配件：

- (1) 萃茶凍飲機：萃茶網+凍飲刀
- (2) 冰沙果汁機(2L/5L)：冰沙刀or果汁刀+奶蓋刀(大+小)
- (3) 萃茶雪克機：萃茶網+雪克攪拌刀
- (4) 雪克機：雪克杯*2只

7. 清潔方法：

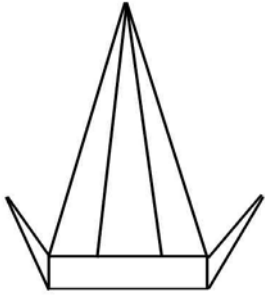
- (1) 主機切勿直接用水沖洗，應以不滴水的濕布擦拭為宜
- (2) 冰沙刀/果汁刀/奶蓋刀可直接抽取出清洗，冰杯清潔無死角。
- (3) 冰沙杯/萃茶凍飲杯/萃茶雪克/雪克杯可直接用水沖洗，清洗完成後，杯底中心軸處請盡量保持乾燥；也可以將杯組裝水，置於主機上啟動開關攪打沖洗杯內及刀具。
- (4) 可加入少許的酵素浸泡再進行沖洗杯組。

8. 詳細操作教學影片可至以下平台觀看：

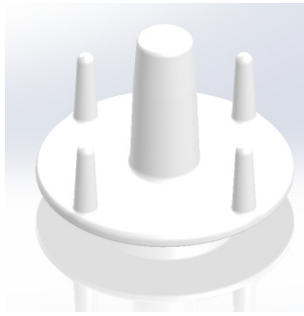
- (1) 官網(www.litun.com.tw)
- (2) Youtube影音網站(<http://www.youtube.com/LitunLitun>)
- (3) FB粉絲團-搜尋【玉米熊】
(<http://www.facebook.com/litun6656>)

【機器操作注意事項】

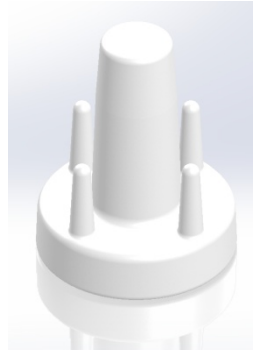
1. 玉米熊專利設計：清洗冰杯或更換冰刀及奶蓋刀配件時，手拿取圓柱形/圓錐柱形導流棒，垂直向上抽取，方可清洗或更換配件；安裝冰刀配件時，對準中心軸之四角軸心並確實下壓至底座，以免打滑空轉，造成損壞。



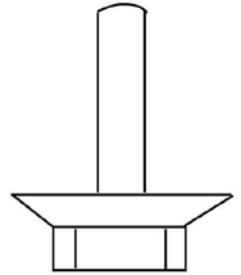
冰沙刀/果汁刀



奶蓋刀(大)



奶蓋刀(小)



中心軸

2. 運轉過程中，切勿用攪拌棒或湯匙...等器具攪拌或加壓，以免造成零件磨損或受力不均失衡，導致馬達超過負荷過載跳起。
3. 運轉中，切勿中途加入原料或冰塊，以免造成危險及損壞；若仍需中途加入原料或冰塊，請停止馬達運轉後，再進行加入之動作。
4. 冰杯容器加裝原物料與冰塊...等原料，以7~8分滿為主，切勿裝至10分滿，以免冰沙刀/凍飲刀/攪拌刀因啟動力道足而造成原物料溢出而導致機器故障。
5. 因馬達啟動力道足，建議使用雪克功能時輕扶雪克杯(700C.C)，避免甩杯，造成雪克杯損壞。
6. 各冰組或中心軸若已有破裂、損壞、漏水...等現象，請勿繼續使用，以免造成馬達及IC面板損壞。
7. 本機種馬達為『靜音式感應馬達』，若有雜音時，代表馬達已有問題，請盡速回廠檢修。

8. 冰沙果汁杯/萃茶凍飲杯/萃茶雪克杯/雪克杯/傳動連接器(香菇頭)會因為人為操作不當而造成消耗或損壞，故屬消耗性材料，不列入保固範圍內。
9. 冰沙刀/果汁刀會因為冰塊硬度不同(如：半月冰...等)而造成冰刀磨損，屬消耗性材料，不列入保固範圍內。
10. 本公司所有產品以正常使用下，針對機器功能性保固一年(不包含耗材)；一年以上之維修，酌收材料工資費。
11. 於營業打烊後，請務必將電源線插頭拔起，因機器電源線及插座接觸仍有些微電流產生，若插座總電流過大時易造成短路情形，故務必將電源線插頭拔起，以免產生危險)。

【簡易故障排除】

1. 若產生無法運轉之情形

- (1) 請檢查主機下方的過載保護器(黑色圓形按鈕)是否彈開突起，造成斷電現象，復歸過載即可操作。
- (2) 請檢查總電源(無熔絲開關)是否跳脫斷電？復歸即可操作。
- (3) 馬達有運轉聲音，但無法運轉攪打？
 - ① 原料比例問題，建議加點液態原料攪打(如：水、果糖、糖水、醬油...等)
 - ② 機器零件已有損耗，請盡快聯絡本公司安排檢修。
- (4) 凍飲杯/冰沙杯/雪克杯軸心或傳動連接器是否已磨損需要更換

2. 若有跳電之情形

- (1) 請檢查總電源(無熔絲開關)是否跳脫斷電？復歸即可操作。
- (2) 請確定電源種類是否正確110V或220V？
- (3) 請用三用電表，測量110V或220V電壓是否足夠？
- (4) 插座或電源線是否鬆動？
- (5) 過載保護器是否跳起？復歸過載即可操作。

3. 若有沙冰機主機下方黑色過載突起之情形

復歸後，待「10分鐘」後重新啟動，並請檢查下列狀況：

- (1) 原料是否依基礎製冰配方比例順序操作。
- (2) 電源是否與其他機器...等同時使用，而造成電壓不足產生跳電
- (3) 沙冰桶內所放入的冰塊凝結成塊，卡住冰刀無法啟動而跳電。

4. 若產生下述情況，請盡快聯絡本公司安排檢修服務

- (1) 過載保護器連續跳電或跳脫次數過於頻繁。
- (2) 機器雜音過大或有漏黑水現象。
- (3) IC面板無法控制。

【參考比例配方】

1. 冰沙基本比例概念：2000C.C.冰杯攪打700C.C.『一杯量』

※ 可加入適量冰沙粉，避免冰水分離，增加綿密度。

※ 冰沙特性：

a. 甜度與水之比例不足，會導致機器空轉攪拌不均勻，需適量加入果糖/糖水。

b. 若使用砂糖取代果糖，請適量增加糖水份量，並調整糖度。

※ 相關操作影片可至YouTube搜尋玉米熊，內提供操作教學。

2. 冰沙參考比例配方(約30秒~50秒)

(1) 冰沙

① 綠豆(紅豆)冰沙：

綠豆/紅豆300c.c.(含糖)+冰塊1.5杯

② 濃縮果汁冰沙：

濃縮果汁90c.c.+果糖30c.c.+水40c.c.+冰塊1.5杯

③ 檸檬冰沙：

檸檬原汁100c.c.+果糖3匙+冰塊1.5杯

④ 新鮮檸檬冰沙(約50秒)：

檸檬約1/4顆+水30c.c.+果糖3匙+冰塊1.5杯

⑤ 葡萄柚冰沙

葡萄柚1顆(去皮)+檸檬1/8顆+果糖3匙+冰塊1.5杯

⑥ 鳳梨冰沙：

鳳梨約8片+蘋果1/4顆+果糖2匙+冰塊1.5杯

⑦ 抹茶冰沙(約40秒)：

抹茶粉1尖匙+煉乳3匙+鮮奶90c.c.+果糖2匙+冰塊1.5杯

⑧ 美祿恐龍(40秒)

美祿(阿華田)5尖匙+煉乳2匙+鮮奶120c.c.+冰塊1.5杯

⑨ 咖啡冰沙：

咖啡粉2匙+煉乳3匙+鮮奶90c.c.+果糖2匙+冰塊1.5杯

(2) 搭配本公司萃茶凍飲杯現萃新鮮水果原汁攪打冰沙

① 檸檬冰沙

步驟一：萃茶杯→檸檬1/4顆+水30c.c.+冰塊少許(30秒)

步驟二：將原汁直接過濾到冰沙杯

步驟三：冰沙杯→檸檬原汁+果糖3匙+冰塊1.5杯(30秒)

② 金桔檸檬冰沙

步驟一：萃茶杯→金桔10~12顆+檸檬1/8顆+冰塊少許(30秒)

步驟二：將原汁直接過濾到冰沙杯

步驟三：冰沙杯→金桔檸檬原汁、果糖3匙、冰塊1.5杯(30秒)

【參考比例配方】

1. 冰沙基本比例概念：5000C.C.冰杯攪打700C.C.『三杯量』

※ 可加入適量冰沙粉，避免冰水分離，增加綿密度。

※ 冰沙特性：

a. 甜度與水之比例不足，會導致機器空轉攪拌不均勻，需適量加入果糖/糖水。

b. 若使用砂糖取代果糖，請適量增加糖水份量，並調整糖度。

※ 相關操作影片可至YouTube搜尋玉米熊，內提供操作教學。

2. 冰沙參考比例配方

(1) 芒果冰沙

芒果原汁350c.c.+果糖5匙+冰塊4杯(2分鐘)

(2) 濃縮果汁冰沙

濃縮果汁350c.c.、果糖5匙、冰塊4杯(2分鐘)

★ 5000c.c. 為大容量攪打，與2000c.c.攪打單杯比例會有所不同，可依照單杯比例自行調整，在攪打亦可能產生無法帶動冰塊情形，可按壓開始/停止鍵先暫停運轉，使用長柄湯匙稍為攪拌後，再次啟動攪打。

【參考比例配方】

1. 凍飲基本比例概念：2000C.C.冰杯攪打700C.C.『一杯量』
※ 相關操作影片可至YouTube搜尋玉米熊，內提供操作教學。
2. 凍飲參考比例配方(約3~5秒)
 - ① 檸檬雪碧凍飲：
雪碧300c.c.+ 果糖2匙+ 檸檬30c.c.+ 冰塊1尖杯
 - ② 檸檬泡泡(15秒)：
檸檬片4片+ 果糖2匙+ 汽泡水350c.c.+ 冰塊一平杯
 - ③ 茶湯凍飲：
茶湯250c.c.+ 果糖2匙+ 冰塊1尖杯
 - ④ 冰梅凍飲：
梅汁60c.c.+ 果糖1匙+ 水250c.c.+ 綠茶50c.c.+ 冰塊1尖杯
 - ⑤ 蕃茄蜜凍飲：
蕃茄1杯(可果美蕃茄原汁半罐~1罐)+ 梅子粉少許+ 蜂蜜1匙+ 水200c.c.+ 冰塊1尖杯
 - ⑥ 果醋凍飲：
果醋汁100c.c.+ 果糖2匙+ 水250c.c.+ 綠茶50c.c.+ 冰塊1平杯
 - ⑦ 金桔綠(青)茶(2秒)：
金桔5顆+ 果糖2匙+ 綠(青)茶300c.c.+ 冰塊1尖杯
 - ⑧ 奇異果香橙：
奇異果1顆+ 香橙1/4顆+ 蜂蜜1匙+ 果糖1匙+ 冰塊1尖杯

【參考比例配方】

1. 蔬果汁基本比例概念：2000C.C.冰杯攪打700C.C.『一杯量』
※ 相關操作影片可至YouTube搜尋玉米熊，內提供操作教學。
2. 蔬果汁參考比例配方(約15~30秒)
 - ① 木瓜牛奶：
木瓜700g+鮮奶350c.c.+果糖1匙+冰塊半杯
 - ② 香蕉牛奶：
香蕉1~1.5條+鮮奶250c.c.+冰塊半杯
 - ③ 紅蘿蔔汁：
紅蘿蔔半條+檸檬少許+果糖3匙+水200c.c.+冰塊半杯
 - ④ 蘋果牛奶：
(小)1.5顆/(大)1顆+鮮奶250CC+冰塊半杯

【參考比例配方】

1. 雪克基本比例概念：2000C.C.冰杯攪打700C.C.『一杯量』
※ 相關操作影片可至YouTube搜尋玉米熊，內提供操作教學。
2. 雪克參考比例配方(約3~5秒)
 - ① 檸檬雪克：
檸檬汁100c.c.+果糖3匙+冰塊半杯+水加至700c.c.
 - ② 粉類雪克(可可粉、芋頭粉.....等)：
粉2.5匙+奶精2.5匙+果糖1匙、冰塊半杯+水加至700c.c.
 - ③ 濃縮果汁雪克：
濃縮果汁3匙+果糖1匙+冰塊半杯+水加至700c.c.

【售後服務說明】

1. 為確保顧客權益，保證書僅適用於保證書上註明之型號產品。
2. 請據實填寫購買日期及保證書內容資料，並於**購買日起兩週內郵寄/傳真/LINE**至玉米熊客服部建檔資料，以確保您的售後服務權益。
3. 保證書若無據實註明購買日期，概以本公司產品出廠日期計算。
4. 請妥善保存保證書正本，維修時若未簽回保證書或無附保證書恕無法享有保固期內之免費服務。
5. 全系列機型之保固期限，依說明書內出廠日期1年起計算。
6. 本公司為了提升服務效率及商品品質的管理制度上，針對機器送修提供三種方式，有利於有效時間內將您的機器做妥善的檢修與處理。：
 - ① 將機器「**親送**」至回廠檢修。
 - ② 由本公司安排「**到府服務**」，前往時間需依照人員時間，恕無法指定時間。
 - ③ 採用**[貨運宅配]**的方式，**運費由雙方各付一或二趟**。
★ 機器寄回檢修，請務必將維修機器包裝好寄出，並提供您的聯絡資料(店名、聯絡人、地址)及問題反應寫在紙條上與機器一併寄回即可！
* 本公司資料如下：
地址：台中市烏日區環中路八段938號
收件人：玉米熊或理騰工業(股)公司
電話：04-23355741
7. 送修之機器為**保固期一年內**者，材料不計費；但若機器於維修處理的過程中，需耗費相當的人力資源及時間，本公司則需酌收維修服務費用。

【售後服務說明】

8. 保固期以內，如遇下列情形，本公司仍需酌收工資材料費：
- ① 未按操作說明書使用或因人為不當使用而造成的機器損壞。
(如：**110V錯用220V電壓或插座本身老舊未更換...等**)
 - ② 天災地變、雨淋、浸水、受潮、腐蝕、鼠禍蟲害：等人力無法抗拒之災害而造成損壞者。
 - ③ 遭掉落、壓、擊致使外殼或內部零件破損、斷裂、脫落。
 - ④ 自行拆卸、改裝或更換非原廠零件者。
 - ⑤ 機器超高溫及超過負荷使用所導致零件損壞。
9. 超過保固範圍之商品，需酌收維修處理費及維修材料之費用。
10. 若有其它特殊情況，經雙方協商決議後，本公司將保有商品保修事項之權益。

理騰工業股份有限公司

服務專線：04-23355741 傳真：04-23355260

地址：台中市烏日區環中路八段938號

官方網址：www.litun.com.tw

客服信箱：litum@ms31.hinet.net

專線服務時間：上午08:00~12:00下午13:00~17:00

(週六/週日及國定假日休息)

~ 為了維護您我的權益，以上請共同配合 謝謝!! ~

【產品責任保險說明】

1. 若於正常使用操作機器的情況下，因不明原因產生第三人財損或體傷，請於第一時間完成下述動作：
 - ① 立即採取必要合理措施，以減少損失至最低程度。
 - ② 請勿移動出險現場，首先確認是否有第三人損傷，並立即送醫急救，同時要求醫院診所開立診斷證明書正本及醫療收據正本。
 - ③ 出險現場照片。
 - ④ 來電告知本公司客服人員，以便立即通知產險公司及公證公司，並請配合公證公司人員現場取證及了解程序。
 - ⑤ 通報憲警單位並保留筆錄資料。
 - ⑥ 準備出險現場所有財物損失清單、估修單、受害者身分證影本及第二證件影本、理賠金額匯款帳戶存摺影本。
2. 當完成所有出險事宜後，將提供以上相關資料文件及出險通知書、賠款接受書、和解書相關資料文件予產險公司進行出險理賠程序。若有特殊個案情況，產險公司將要求配合提供其他相關資料文件。
3. 出險注意事項
非經產險公司書面同意，不得擅自承認、要約、允諾或賠償給付或拋棄對第三人之追償權。
4. 被控訴或被請求賠償而收受法院公文、傳票、訴狀或賠償請求書...等文件時，請立即通知本公司或產險公司。

※ 敬告：請務必詳閱產品說明書，於正確的程序動作下操作機器，以避免不必要之損傷及危險！

理騰工業股份有限公司

服務專線：04-23355741 傳真：04-23355260

地址：台中市烏日區環中路八段938號

官方網址：www.litun.com.tw

客服信箱：litum@ms31.hinet.net

專線服務時間：上午08:00~12:00下午13:00~17:00

(週六/週日及國定假日休息)

~ 為了維護您我的權益，以上請共同配合 謝謝!! ~

專業商用

吐司堡

LTD- 烘焙茶點系列



開發故事

與市售家電式吐司壓合機做區別，開發商用型吐司堡機（吐司壓合機），一次可以烘烤 1~4 個，足夠應付來客需求；吐司堡包夾住內餡，能保留住食材溫度不易流失；搭配不同風格食材變化（如：南洋風味、韓式口味、印度咖哩...等），運用在主題餐廳、早午餐店、複合式餐廳...等皆為熱賣餐點。

優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
- 可設定所需烘烤時間。
- 機器外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 上下模板同時加熱。
- 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏。
- 商用型機型，一次烘烤 1~4 個，可連續烘烤，耐用度高。
- 注重品牌形象，機身外形一致性。
- 機器 MIT 台灣製造。機器送檢維修容易。



吐司堡

LTD-WN1-A/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 公斤

用電:110V/1400W
220V/2400W

吐司堡尺寸:11*12cm

吐司堡厚度:約 3cm

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



①②③④ 吐司堡內餡可包入鹹 / 甜內餡，配合果汁飲品去做搭配，可變成下午茶或早餐的型式。



LI TUN
INDUSTRY
理騰工業

專業商用

落地式大冰沙機(30L)

落地式多功能調理機(30L)

讓料理變得簡單 |
一機在手，功能無窮



調理均質刀

(醬料、麥片)



標準刀

(冰沙、果汁)



圓柱刀

(餡料)



六片立刀

(切削)



蜻蜓短刀

(液態)



蜻蜓長刀

(液態)

尺寸規格

型號:LTE-2G-30B2

尺寸:59*57*115cm

重量:52公斤

容量:30公升

用電:220v

轉速:3600轉/分

馬力:2HP

不同功能刀具
可選擇
6種



6 種刀具

6 大功能



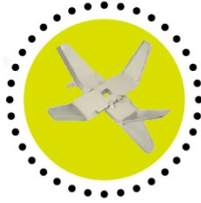
調理均質刀

(醬料、麥片)



六片立刀

(切削)



標準刀

(冰沙、果汁)



蜻蜓短刀

(液態)



圓柱刀

(餡料)



蜻蜓長刀

(液態)

流質膳食

護理流質膳食
療養院膳食

- 醫院
- 醫護中心
- 療養中心

養生調理

五穀雜糧類
燕麥片
黑木耳

- 養生館
- 穀粉專賣店
- 黑木耳汁專賣店
- 穀粉

醬料

素食原料
醃漬醬料

- 蒜頭、辣椒
- 泡菜漬料
- 沾醬
- 蒜頭、辣椒
- 羊肉爐沾醬
- 糖醋醬
- 抹醬
- 花生醬
- 果醬

- 果醬專賣店
- 麵包店
- 早/午餐店
- 泡菜專賣店
- 小吃店/火鍋店
- 餐廳
- 吃到飽餐廳

冰沙

飲品系列

- 飲料店/咖啡廳
- 冰品店(室)
- 複合式餐廳
- 早/午餐店
- 飯店/商務旅館
- 婚宴會館
- 辦桌/宴會
- 夜市攤車
- 園遊會/市集

新鮮果汁

飲品系列

- 飲料店/咖啡廳
- 冰品店(室)
- 複合式餐廳
- 早/午餐店
- 飯店/商務旅館
- 婚宴會館
- 辦桌/宴會
- 夜市攤車
- 園遊會/市集

蔬果泥

蔬菜(汁)泥

- 番茄、菠菜
- 山藥、芋頭

水果泥

- 梅子餡
- 蔓越莓餡
- 桂圓紅棗餡
- 栗子餡
- 鳳梨餡

- 麵包店/甜點店
- 鳳梨酥專賣店
- 餡料工廠
- 製麵廠
- 小吃店
- 芋頭專賣店

飼料

養殖魚飼料
狗飼料
鳥飼料
寵物飼料

- 寵物店
- 養殖業
- 畜牧業



詳細介紹請見



甜甜圈機

甜甜圈機

甜甜圈機

標準型

鍊珠型

綜合型

LTD- 烘焙茶點系列

①



開發故事

從以「粉漿」的方式烘烤，加入巧克力豆、紅豆、芋頭、花生、奶酥、葡萄乾...等餡料，增加豐富口感；到後期，則是以「冷凍麵糰」的方式烘烤，口感類似丹麥麵包，多層次的口味變化。不管是粉漿或麵糰烘烤，皆可搭配多種配料（如：新鮮水果、冰淇淋、各式果醬、蜂蜜...等）製作精緻下午茶點心。

優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
- 可設定所需烘烤時間。
- 機器外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 機器可使用粉漿或麵糰烘烤，不同造型選擇（標準、鍊珠、綜合型）
- 上下模板同時加熱，不需翻轉模板，即可烘烤。
- 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏
- 商用型機型，可連續烘烤，耐用度高。
- 注重品牌形象，機身外形一致性。
- 設計到製程皆為 MIT 台灣製造產品品質保證，機器送檢維修容易。

甜甜圈機配件

甜甜圈機標準型：滴油盒 *2

甜甜圈機鍊珠型：滴油盤 *1、滴油盒 *1

甜甜圈機綜合型：滴油盒 *2

甜甜圈機標準型

LTD-DN-15A/B

尺寸:26*45*22cm

重量:12 公斤

用電:110V/1400W

220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



甜甜圈機鍊珠型

LTD-DN-X5A/B

尺寸:26*45*22cm

重量:12 公斤

用電:110V/1400W

220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



甜甜圈機綜合型

LTD-DN-YCA/B

尺寸:26*45*22cm

重量:12 公斤

用電:110V/1400W

220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



②



③



④



⑥



⑤

①④⑥ 糖霜甜甜圈可以配合巧克力保溫湯鍋來做裝飾設計，來提高商品本身價值。

②⑤ 甜甜圈類餐點也邁向餐飲精緻化，時下餐廳推出許多精緻吸睛甜甜圈餐點。如：蛋糕甜甜圈。

③ 在甜甜圈麵團裡加入內餡增加更多變化，以吸引消費者。

起司棒 玉米燒

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

開發了不同於市面上卡通造型的雞蛋糕機，用最具有代表玉米熊形象的玉米造型，來做為玉米燒機圖案。可以用粉漿或麵糰去烘烤，搭配多種配料(如：新鮮水果、冰淇淋、各式果醬、蜂蜜...等)製作精緻下午茶點心。

優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
- 可設定所需烘烤時間。
- 機器外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 機器可使用粉漿或麵糰烘烤，不同造型選擇(標準、鍊珠、綜合型)
- 上下模板同時加熱，不需翻轉模板，即可烘烤。
- 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏
- 商用型機型，可連續烘烤，耐用度高。
- 注重品牌形象，機身外形一致性。
- 設計到製程皆為 MIT 台灣製造產品品質保證，機器送檢維修容易。



起司棒

LTD-FN1-A/B

尺寸:26*45*24cm

重量:12 公斤

用電:110V/1400W

220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



玉米燒

LTD-MAG-A/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 公斤

用電:110V/1400W

220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



- ① 利用酥皮麵糰下去製作的牛奶棒以及波浪型甜甜圈。
- ② 牛奶棒及甜甜圈可以去搭配冰淇淋，讓商品更多樣化。
- ③ 利用粉漿下去製作的玉米燒。

玉米燒，起司棒配件

玉米燒：滴油盤*1、滴油盒*1

起司棒：滴油盒*2



●合作開發



本公司提供合作開發服務

現今飲食潮流趨勢，越來越多店家，做出造型獨特餐飲產品亦或是推出專屬於店家特殊商品，於本公司皆可進行雙向交流合作。

服務 1 _____ 獨特造型商品

和客戶討論，做出造型獨特餐飲產品引領市場潮流

服務 2 _____ 訂製專屬 logo 商品

訂製客戶專屬 logo，以突顯其形象

服務 3 _____ 開發全新機台合作服務

提供市面上未曝光之全新機台合作服務。

服務 4 _____ 打造專屬機台

現有商品進行改造成個別專屬機台，以供客戶使用。



洽詢



邀約來廠

(評估可行性)



開發設計



報價



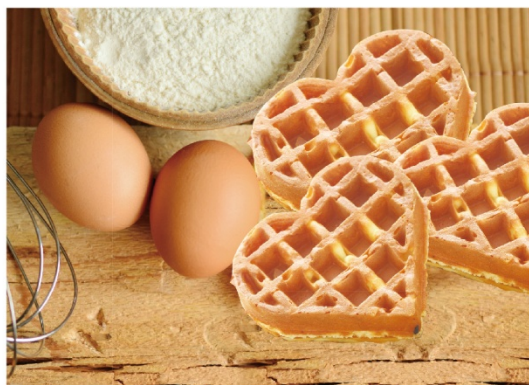
確認成立



樣品機測試



交件





公司聯絡資訊、插頭樣式說明

聯絡資訊 Facebook



玉米熊

聯絡資訊 Line



@rab5737f

聯絡資訊 Instagram



litun7373

聯絡資訊 Wechat



Litun7373

聯絡資訊 Website



<http://www.litun.com.tw/>

聯絡資訊 E-mail



litum@ms31.hinet.net

聯絡資訊 Phone number



04-23355741

聯絡資訊 Fax number



04-23355260

- * 如有任何對本公司產品的疑問歡迎洽詢。
- * 歡迎提前預約來廠鑑賞機台。
- * 歡迎來電 / 來廠洽談合作開發事宜。

營業時間：周一到周五

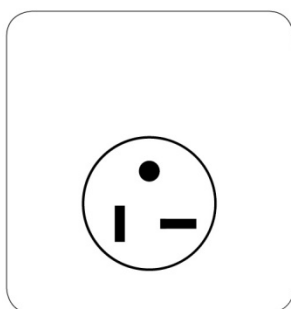
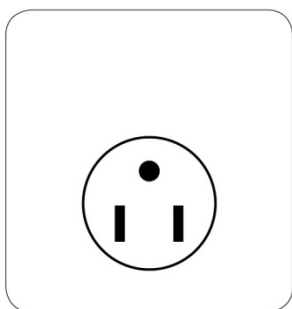
AM8:00-12:00

PM13:00-17:00

(例假日及國定假日休息)

免付費維修電話 :080-080-7373

插頭樣式說明



110V 使用 H 型插頭 220V 使用 T 型插頭

- 若需更換其他插頭 (其他國家) 需酌收材料費。



