



LTA-N2G-S30B

LTA-N2G-M30B

LTA-N2G-S45B

LTA-N2G-M45B

LTA-N2G-S30AG1

LTA-N2G-S45AG1

LTA-N2G-M30AG1

LTA-N2G-M45AG1

LTA-N2G-M61B

操作說明書

隧道式烤爐(電熱/精緻300型)

隧道式烤爐(電熱/精緻450型)

隧道式烤爐(電熱/標準300型)

隧道式烤爐(電熱/標準450型)

隧道式烤爐(瓦斯/精緻300型)

隧道式烤爐(瓦斯/精緻450型)

隧道式烤爐(瓦斯/標準300型)

隧道式烤爐(瓦斯/標準450型)

隧道式烤爐(電熱/標準610型)



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

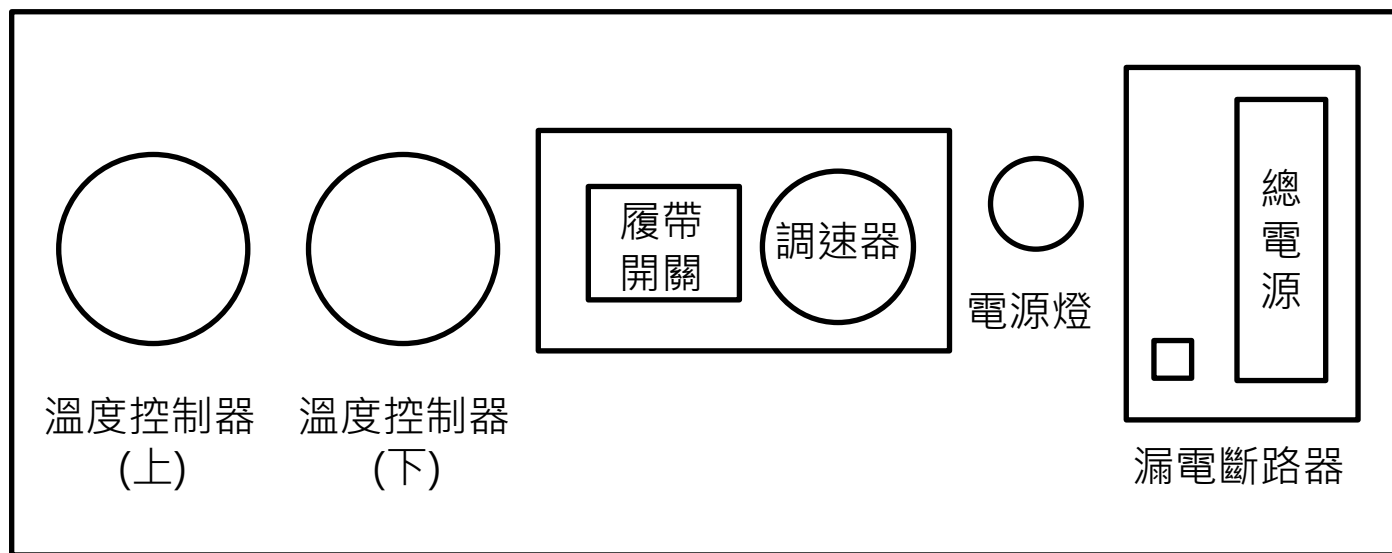
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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】

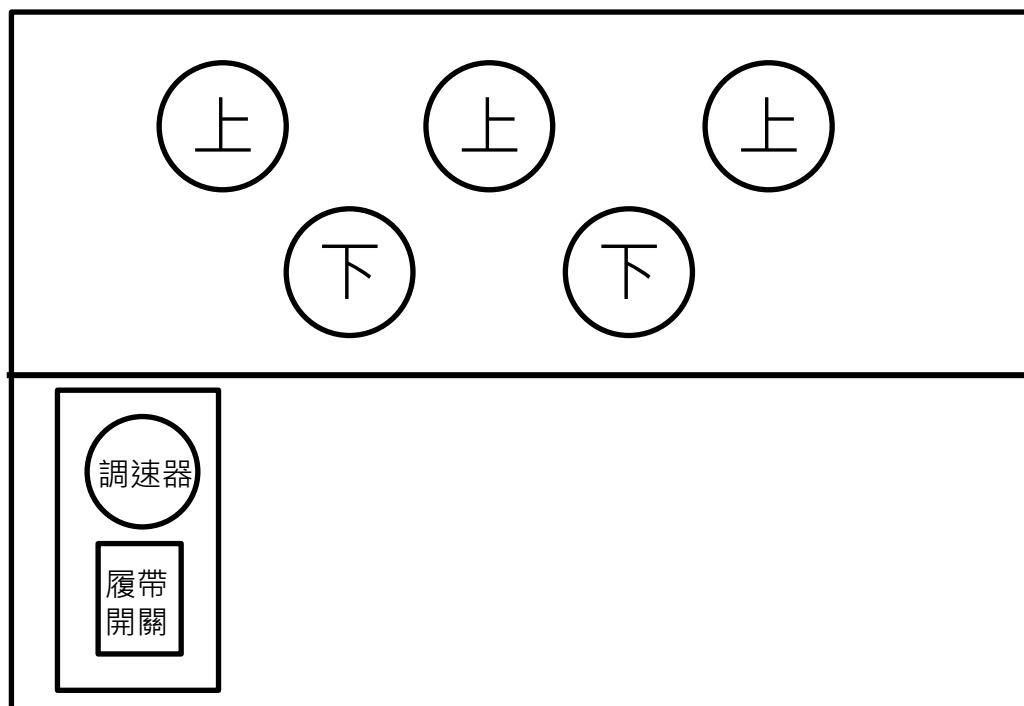
(一)機器面板說明-電熱式：



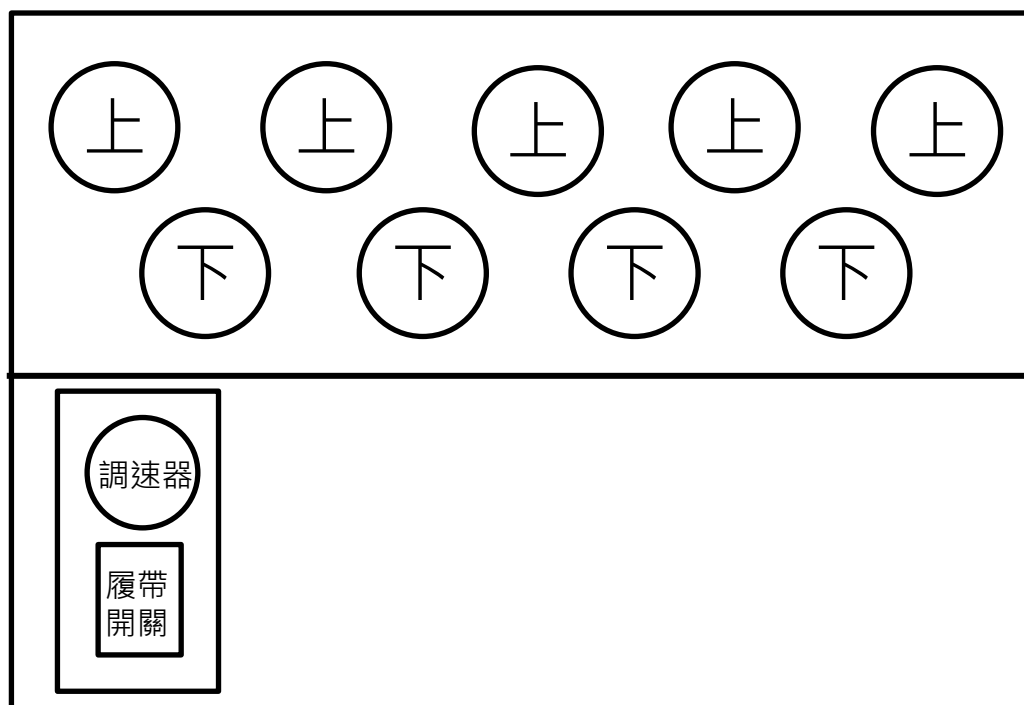
1. 電源種類：隧道式烤爐(精緻300型) 220V / 4,800W
隧道式烤爐(精緻450型) 220V/ 4,800W
隧道式烤爐(標準300型) 220V / 9,600W
隧道式烤爐(標準450型) 220V/ 9,600W
隧道式烤爐(標準610型) 220V / 9,600W
2. 總電源開關【ON】-- 開；【OFF】--關；
◎ 附有漏電偵測裝置，若產生漏電/電流不穩情況時，會自動跳脫，此時需先稍後約5~10分鐘後，再將橘色小按鈕按壓復歸，即可繼續操作機器，並且建議通知本公司人員安排前往檢查。
2. 電源燈(R)：電源線插上，『燈亮』代表已通電。
3. 溫度控制器：採持續式熱能輸出方式控制加熱器熱度，可依不同商品需求微調設定。(刻度0~8遞增熱度)
4. 履帶開關【ON】-- 開；【OFF】--關。
履帶調速器：可依商品需求微調烘烤速度。

(二)機器面板說明-瓦斯型：

1. 隧道式烤爐(精緻300型/精緻450型)



2. 隧道式烤爐(標準300型/標準450型)



3. 瓦斯種類：桶裝瓦斯或天然瓦斯

4. 瓦斯點火開關：可設定大、中、小火。

(三) 機器操作說明：

1. 機器操作流程

① 電熱式

插上220V電源後，打開總電源開關後，打開履帶開關，接著設定所需溫度，放入原物料烘烤，設定所需烘烤速度即可。

② 瓦斯型

接上桶裝瓦斯或天然瓦斯管線，將點火開關轉至大火，等待均溫後，轉至小火或中火烘烤即可。

2. 如何待機

① 電熱式

若暫不使用機器，可將溫度控制器調整為至約刻度1~2為待機狀態；若要使用機器時，將溫度控制器調整至所需溫度刻度，稍待約1~2分鐘後，即可繼續烘烤。

② 瓦斯型

若暫時不使用機器，可將瓦斯開關調整至「小火」待機，以免機器過熱影響功能；若要使用機器時，再將瓦斯開關調整至所需溫度，稍待約1~2分鐘後，即可繼續烘烤。

3. 瓦斯點火開關為自動點火型開關，向內輕壓同時旋轉點火，稍待爐火點燃後，再放開旋鈕；切勿急迫地多次連續開關旋轉，以免造成點火不易、瓦斯流洩、開關損壞之情況。

4. 機器清潔保養

機身清潔：以不滴水的濕布擦拭。

進出料盤及滴油盤：可取出沖洗刷洗。

輸送網清潔：溫度控制器歸零，待仍有餘溫時，以不滴水的濕布或牙刷於輸送網面左右來回輕輕擦拭或刷洗。

散熱風扇：用於機器內部控制及加熱系統散熱用，故電源啟動時，即會自動運作；機器背部之風扇護網，請經常以不滴水之溼布擦拭乾淨，以免油垢毛屑...等雜質附著，而造成散熱效果受影響，進而造成損壞。

5. 關機

① 電熱式

將溫度控制器歸零、輸送帶調速器歸零及輸送帶開關關閉，再將總電源關閉，以免再次開關時，使電流脈衝，長期下來造成電子零件損壞，使用壽命減短。

② 瓦斯型

首先將瓦斯點火開關歸零，再將關閉瓦斯，以免再次使用時造成瓦斯流量脈衝，長期下易使零件的使用壽命減短。

【機器操作注意事項】

- 1. 請確認用電種類為220V/採電纜線(線接端子)220V/50A**
若使用錯誤電源，則有燒毀或加熱時間較長的情況，並有損耗機器之可能，請確認後使用。

請確認用瓦斯種類為天然瓦斯或桶裝瓦斯
若使用錯誤瓦斯種類，則有瓦斯流量大小問題，並有損耗零件之可能，請確認後使用。
2. 電源插座若使用延長線，請勿使用過長延長線且勿與其他機器共同使用。
3. 插頭請勿彎折使用，以免電流不穩定造成走火危險或機器損耗。
4. 機器需放置於平穩工作台並保持水平。
5. 為防止靜電，請務必將綠色接地線接於地面。
6. 進出料接盤及滴油盤請務必依圖示安裝放置，以避免於進出料盤於運轉中拉扯輸送網造成損壞或機器過熱造成內部零件損壞或造成溫度流失，影響烘烤品質。
7. 履帶開關不宜切換太過頻繁，容易造成馬達運轉不順且產生履帶無法運轉之假象；若發生此現象，可將輸送網開關關閉，稍後再開啟即可。
8. 履帶請勿使用鐵刷刷洗，應以不滴水濕布擦拭或以不滴水軟質菜瓜布或牙刷輕輕擦拭刷洗。
9. 若烘烤的商品會有醬料、湯汁...等滴落，建議使用『烤盤』烘烤，以避免醬料直接滴落，造成石英管加熱器損壞。
10. 輸送網請勿使用夾子中途夾取產品，以避免輸送網拉扯夾子，造成輸送網變形及馬達燒毀。

11. 安裝瓦斯桶時，需注意瓦斯橡膠管接口必須使用固定管束，以免瓦斯橡膠管鬆脫而造成瓦斯外洩。
12. 瓦斯型機器內部母火嘴，請勿擅自拆裝更換或移動位置，以免影響母火（噴火嘴）無法與爐面完全接觸而無法點燃爐火。
13. 若機器溫度有開啟時，履帶調速器切勿調整為「0」(靜止狀態)，會導致輸送網因熱漲原理而造成輸送網過熱變形卡死。
14. 紅外線爐面請勿重擊或在熱度高時直接用水沖洗，應於冷機後以溼布清潔擦拭。
15. 清潔及搬運時，請勿過於施加壓力、重摔機器，以免造成石英管加熱器破裂導致受熱不均及漏電。
16. 搬運時，請勿施壓及重摔機器，以免導致紅外線爐爐面破裂損壞而造成無法加熱。
17. 請勿將機器放置於冷氣口、出風口或空氣對流大的地方烘烤，以免造成溫度流失，影響烘烤品質。
18. 履帶無法清潔到與新機一樣乾淨，建議不自行拆裝清潔；若履帶需要清潔，整台機器需回廠拆裝履帶，並將履帶及不鏽鋼機身以「電解」方式清潔至新機狀態；每次需酌收工資費用，並請事先通知本公司客服部。
19. 請勿用水直接沖洗機器，應以不滴水之濕布擦拭，建議可稀釋洗碗精水，沾濕棉布擦拭。
20. 鈹金類產品使用前，請務必將鈹金的白色貼模撕除，避免長時間或加熱後白色貼模黏著無法撕除。
21. 線路壓接端子屬消耗性材料，會因外在環境因素、外力因素及操作方式不同造成線路端子損耗，故不列入保固範圍內。

22. 於營業打烊後，請務必將無熔絲開關關閉，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，故務必將無熔絲開關關閉，以免產生危險。
23. 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。
24. 無熔絲開關跳起表示機器超過負荷或零件已有損耗，如重覆持續跳起請通知本公司維修部。
18. 當機器持續不斷加熱（加熱燈持續不滅）或無法加熱時，請立即暫停使用機器，並盡快聯絡本公司安排檢修。

【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

迷你自動烘烤機 迷你自動烘烤機 迷你自動烘烤機 迷你自動烘烤機

旗艦型

多功能旗艦型

豪華型

多功能豪華型

優勢優點

- 機器本體為白鐵材質製。
- 兩側採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 採持續式百分比熱能輸出方式控制，可依不同商品需求微調設定，熱效率佳。
< 刻度 0~8 遞增熱度 >
- 使用石英燈管，熱能滲透力佳，烘烤產品水份不流失，達到外酥內軟的口感。
- 針對烘烤不同產品（如：焗烤類），履帶可選擇運轉或停止。
- 標準型、旗艦型、豪華型三款機型，符合客戶需求。
- 可加熱回烤產品，商品水份不易流失，能保留住原有風味。
- 商用型機型，可連續操作。
- 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。

① 適合烘烤貝果。

② ③ 烘烤可頌麵包、漢堡麵包等麵包，再夾入其他配料，增加其商品價值。適用於早餐店、早午餐店；自助百匯。



迷你自動烘烤機 豪華型

LTA-CDR-T1B

尺寸:45*52*35cm

重量:11 公斤

用電:220V/3000W

(石英管上下各 6 支一組)

備註: A 可選擇開 / 關履帶馬達

B 可微調出料口大小

C 依產品需要設定溫度

(上下溫度控制 / 履帶加長)



LI TUN



迷你自動烘烤機 多功能豪華型

LTA-CDR-T2B

尺寸:45*52*42cm

重量:12 公斤

用電:220V/3000W

(石英管上下各 6 支一組)

備註: A 可選擇開 / 關履帶馬達

B 加裝上方保溫架

C 可微調出料口大小

(上下溫度控制)

D 依產品需要設定溫度

(上下溫度控制 / 履帶加長)



LI TUN



*豪華型烘烤機履帶加長，更好放置商品。

迷你自動烘烤機 旗艦型

LTA-CDR-L1B

尺寸:45*52*35cm

重量:8 公斤

用電:220V/3000W

(石英管上下 6 支)

備註: A 可選擇開 / 關履帶馬達

B 依產品需要設定溫度

(上下溫度控制)



LI TUN



迷你自動烘烤機 多功能旗艦型

LTA-CDR-L2B

尺寸:45*52*42cm

重量:9 公斤

用電:220V/3000W

(石英管上下 6 支)

備註: A 可選擇開 / 關履帶馬達

B 加裝上方保溫架

C 依產品需要設定溫度

(上下溫度控制)



LI TUN



專業商用

無煙燒烤機 特大無煙燒烤機

LTA-燒烤系列

開發故事

以訴求室內烘烤無油煙，與市售瓦斯及木炭型機型做區分；石英管加熱器加熱烘烤，持續式輸出烘烤，熱能滲透力高，烘烤速度快，穩定度高，保留住烘烤商品的原汁原味！採上火式的加熱器，有香味而無油煙，不受環境或場地限制。

優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製。
- 特大無煙燒烤機加熱器分為二個獨立開關控制，可依需求烘烤使用。
- 機器做工精細，前方有置物盤可放取烘烤商品或刷醬料。
- 可調整加熱器高度，選擇適合烘烤高度。
- 烘烤商品有香氣，無油煙。
- 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。

無煙燒烤機

LTA-GD-MB

尺寸:49*52*41cm

用電:220V/3000W

(石英管 6 支一組)

備註: A 單一溫度控制

B 上火式、無油煙、禁煙區專用



LI TUN



特大無煙燒烤機

LTA-GD-XLB

尺寸:110*52*41cm

用電:220V/6000W

(石英管 6 支兩組)

備註: A 雙溫度控制

B 上火式、無油煙、禁煙區專用



LI TUN



燒烤機配件

無煙燒烤機: 置物盤 *1、滴油盤 *1

特大無煙燒烤機: 置物盤 *1、滴油盤 *1

無煙式燒烤機適合拿來烤牛排、德式香腸、肉串等食物，可以同時烤多種類型的食物。

無煙香腸機電熱式 特大無煙香腸機電熱式 無煙香腸機瓦斯型

LTA- 燒烤系列

開發故事

香腸機電熱式系列

以在室內烘烤香腸且不產生油煙為訴求開發，採上火式加熱器，熱能滲透力高，烘烤速度快，穩定度高，保留香腸的原汁原味！有香味而無油煙，不受環境或場地限制；不鏽鋼圓管自動滾動，不需增加人力成本。香腸燒烤機瓦斯型

以無煙香腸機的功能延伸進行開發，主要應用於「戶外型」空間場所。

優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製。
- 自動旋轉，減少人力成本，避免烤焦。
- 可烘烤圓柱型商品（如：香腸、米腸、雞腿捲...等）
- 特大香腸機加熱器分為二個獨立開關控制，可依需求烘烤使用。
- 機器做工精細，可加裝上方保溫架。
- 烘烤商品有香氣，無油煙。
- 商用型機型，可連續操作
- 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。



無煙香腸機電熱式

LTA-VT-MB

尺寸:58*34*41cm

用電:220V/3000W

(石英管 6 支一組)

備註:A 單一溫度控制

B 上火式、無油煙、禁煙區專用



LI TUN



特大無煙香腸機電熱式

LTA-VT-XLB

尺寸:110*31*41cm

用電:220V/6000W

(石英管 6 支兩組)

備註:A 雙溫度控制

B 上火式、無油煙、禁煙區專用



LI TUN



無煙香腸機瓦斯型

LTA-BT-AG1

尺寸:78*52*55cm

用電:A 電熱式

110V 或 220V

B 瓦斯型

桶裝瓦斯或天然瓦斯

備註:A 引火式點火

B 上火式、無油煙、禁煙區專用



LI TUN



① 香腸機系列是專門設計拿來烤香腸和米腸；製作台式經典小吃「大腸包小腸」。

②③ 亦能拿來烤德式香腸和燻肉類食品。

④ 瓦斯型無煙香腸燒烤機放上烤網後，也能拿來烤雞翅和肋排類型食物。及蔬菜捲，玉米.....等。



無煙香腸機配件

無煙香腸機：滴油盤 *1、烤網 *1、置物盤 *1

特大無煙香腸機：滴油盤 *1、烤網 *2、置物盤 *1

無煙香腸機瓦斯型：滴油盤 *1、烤網 *2、置物盤 *1、點火器 *1

專業商用

落地式多功能調理機 30L

桌上型多功能調理機 2L/5L

LTE1-多功能調理系列



調理機運用

專業多功能調理機在市面上主要應用於食品類及食品加工類商業用途。如：麵食館的原料調味和麵包坊的內餡原料製成以及餐廳的醬料製作，或者是原物料商製作果醬，和黑木耳汁專賣店製作木耳露，還有現今流行養生食材行攪打核果類穀物類應用。

桌上型多功能調理機 2L

LTE-VG-2A/B

尺寸:26*24*45cm

重量:12 公斤

容量:2 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



桌上型多功能調理機 5L

LTE-VG-5A/B

尺寸:26*24*53cm

重量:12 公斤

容量:5 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



落地式多功能調理機 30L

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

備註:依產品需要設定時間



LI TUN

- ①② 將蔬果、蔬果及穀物 ... 等攪打細緻。以方便進行後續食品加工處理。

落地式多功能調理機 6 種不同功能刀具可選擇



標準刀

主要適用於冰沙、果汁讓水果均勻攪打。



調理均質刀

主要適用於攪打醬料、麥片，讓內容物均質平均。



圓柱刀

攪打餡料或食品的內餡，如鳳梨酥內餡。



六片立刀

用來做為切割使用，像是做為水餃內餡或是老人照顧機構攪打膳食。



蜻蜓長刀

主要用來攪打液態類型產品。像是雪花冰的原料。



蜻蜓短刀

主要用來攪打液態類型產品。像是雪花冰的原料。

建議來電洽詢
所適用刀具。



6 種刀具

6 大功能



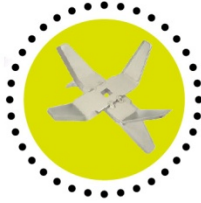
調理均質刀

(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



萃茶凍飲機 2L

萃茶雪克機 2L

冰沙果汁機 2L/5L

雪克機 700ml

LTE- 冰品冷飲系列

開發故事

因冷飲市場需求開發桌上型的冰沙果汁機，與市售的機型不同，採用穩定性較好的感應式靜音馬達，低轉速，高扭力，食材不會因為高速攪打而造成食材氧化變質；早期，以桌上型 5L 大容量冰杯與市售 2L 冰沙機、果汁機做區分，可一次攪打多杯；中期，開發雪克杯，機器二合一，突破傳統手搖及機器上下撞擊搖晃方式，以漩渦式帶出茶分子，讓茶更順口；後期，因應市場需求，機器三合一，加入了 2L 冰杯做單杯攪打；近期，玉米熊總經理將 2L 冰杯改良成四方杯，攪打更快速、更綿密細緻，再加入了萃茶杯、凍飲杯、奶蓋杯...等多功能運用，且突破傳統開關式設計，改良為液晶式螢幕，3 組記憶鍵，可自行設定商品需求，一鍵 ONE TOUCH。

優勢優點

- 感應式靜音馬達，攪打靜悄悄；耐用度高，連續操作不易跳電燒毀。
- 機身穩固，攪打運轉中不會晃動。
- 三組 ONE TOUCH 記憶鍵，一鍵按壓好輕鬆。
- 專利刀具設計，增加導流效果，不需攪拌，攪打一次完成。
- 低轉速，高扭力，食材不會因為高速攪打而造成食材氧化變質。
- 冰杯為食品級材質製作，冰杯杯身皆有玉米熊商標，中心軸均雷射雕刻上專屬號碼，獨家引進西德高科技 SUS#400 特殊鋼珠培鈴，耐酸鹼，不易生鏽，軸封鐵氟龍氣密墊片，耐磨不易腐蝕，不漏水，專業克服冷凝水之致命傷。
- 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。

多功能冰杯介紹

1 冰沙杯

30~40 秒即可完成綿密冰沙，不需攪拌，節省攪打時間，有 2L 及 5L 冰沙杯可以選擇。

2 果汁杯

攪打新鮮水果，保留住水果纖維，低速攪打食材不氧化，營養不流失，有 2L 及 5L 果汁杯可以選擇。

3 萃茶杯

沖洗式萃出茶湯，釋放茶分子，免去煮茶困擾，可以運用在現點現沖泡茶飲或非基本茶湯品項。

4 凍飲杯

將冰塊攪打成冰鑽，每一口都可以喝到小碎冰，沁涼消暑；亦可搭配萃茶網，將萃茶好的茶包取出後，直接凍飲即可，SOP 一氣呵成。

5 奶蓋杯

攪打出綿密奶泡，搭配茶飲、咖啡、冰沙...等冰飲品，增加滑順口感。

6 雪克杯

雪克茶飲、奶茶、蜂蜜...等，機器以高扭力低轉速的漩渦方式雪克飲品。讓茶湯帶出茶分子，更香更順口；奶茶奶香更香濃滑順，不需攪拌即可完成所有混合。



品名

萃茶凍飲機、萃茶雪克機

目前台灣手搖飲料市場仍以茶飲為主，因此萃茶凍飲機的出現符合市場主流的期待。近年來，連鎖便利商店龍頭也紛紛搶供手搖飲料市場，推出萃茶系列飲品。



鮮果鮮萃茶

為因應市場龐大手搖飲市場的競爭，不斷推陳出新，新式手搖鮮萃茶系列。由其以水果系列為主，身為水果王國的台灣，盛產豐富且高品質的水果。

①②③ 台灣盛產的水果：荔枝 / 檸檬 / 新鮮水果做成手搖鮮萃茶飲。

④ 檸檬類萃茶在台灣茶飲市場最受歡迎。



萃茶凍飲機

LTE-VG-2UA/B2

尺寸:26*24*45cm

重量:12 公斤

容量:2 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN

萃茶雪克機

LTE-VG-2UA/B3

尺寸:26*24*45cm

重量:12 公斤

容量:2 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



原味鮮萃茶

⑤ 目前台灣手搖茶飲市場，原味鮮萃茶系列仍在市場上有一定的支持者。

萃茶凍飲機、萃茶雪克機配件

萃茶凍飲機：萃茶網 *1、香菇頭 *2

萃茶雪克機：萃茶網 *1、香菇頭 *2



萃茶網

能夠萃取出茶分子，完整保留茶香韻味，每口能口齒留香。

品名_____冰沙果汁機

隨著目前餐飲市場趨向精緻化，飲品的部分也隨之走向精緻細膩路線，並且因應現代人健康養生概念盛行，新鮮水果及養生核果類現打果汁、冰沙和奶昔等飲料店在市場上越來越常見。



① 新鮮現打果汁、冰沙

①② 身為水果王國的台灣，一年四季皆有盛產豐富且高品質的水果。最適合拿來做現打果汁及冰沙系列。



⑤ 鮮果奶昔

⑤ 台灣新鮮水果加入天然水果冰淇淋或是濃醇香牛乳製成國外風靡已久的鮮果奶昔。

冰沙果汁機配件

冰沙果汁機 2L: 香菇頭 *2、冰沙刀 *1 或果汁刀 *1、奶蓋刀 (大 / 小) *1 組

冰沙果汁機 5L: 香菇頭 *2、冰沙刀 *1 或果汁刀 *1、奶蓋刀 (大 / 小) *1 組



冰沙刀

讓冰塊與原料均勻攪打，感受到冰沙口感細緻，清涼爽口的風味。



果汁刀

攪打水果時保留果肉纖維，能同時享用到果汁與果肉的雙重口感。



奶蓋刀 (小)、奶蓋刀 (大)

將牛奶或奶製品攪打均勻，入口能夠感受到奶蓋的細緻口感。

奶蓋飲品系列

③④ 茶湯上面鋪上厚層綿密奶蓋，享受茶飲時能感受到奶香濃醇有獨特的口感。亦可加入海鹽或起司調味。



冰沙果汁機 2L

LTE-VG-2A/B

尺寸:26*24*45cm

重量:12 公斤

容量:2 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN

冰沙果汁機 5L

LTE-VG-5A/B

尺寸:26*24*53cm

重量:12 公斤

容量:5 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



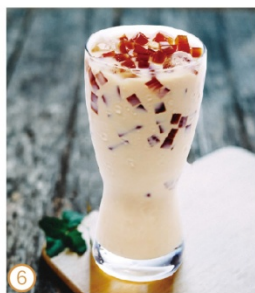
CE



CE

品名_____雪克機

台灣手搖飲料市場引以為傲的調味茶飲系列，均能使用雪克機調配出來。
由其是液態間的混合調味的動作：像是茶湯與蜂蜜來做甜度的調整及茶湯與鮮奶來做混合的動作；或是粉狀物與茶湯或水進行調味融合的動作：日式抹茶、香濃巧克力 ... 等。均能運用雪克機漩渦方式來調配出風味絕佳的飲品。
本公司雪克機，按鍵和機器設計省去傳統人工下去製作，節省人力浪費。是商業用途的最佳選擇。



調味茶飲系列_____

- ⑥⑦ 利用原味茶湯加入其他配料如：珍珠、養樂多、燕麥、醃製的水果等，讓消費者在享用時增添口感。
- ⑩ 原味茶湯和水果原汁一起雪克，調出完美比例調味茶飲。



雪克機

LTE-VG-SSA/B

尺寸:26*24*53cm

重量:12 公斤

容量:700cc

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



雪克機配件

雪克機：香菇頭 *2、雪克杯 *2 組

雪克杯

將省去傳統人工手搖，以漩渦導流方式雪克茶飲，帶出原味茶或調味茶飲的絕佳風味。



●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



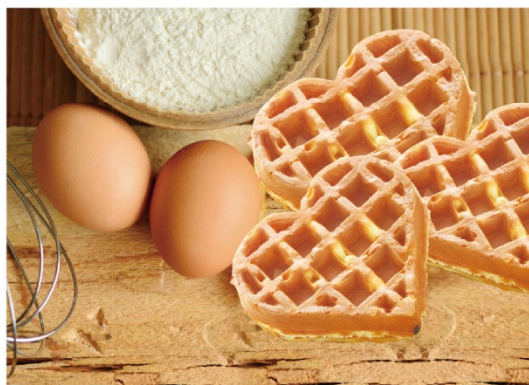
確認成立



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。

營業時間：周一到周五 AM8:00-12:00

* 歡迎提前預約來廠鑑賞機台。

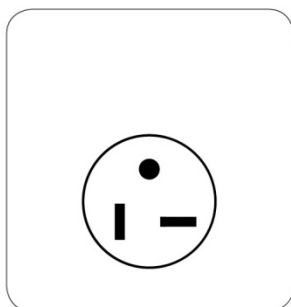
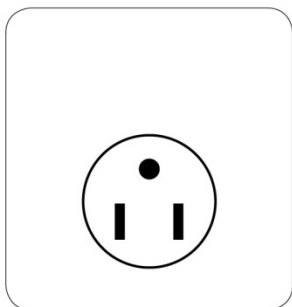
PM13:00-17:00

* 歡迎來電 / 來廠洽談合作開發事宜。

(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。



