



LTA-DV-C1B

操作說明書 多功能烘焙烤箱



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

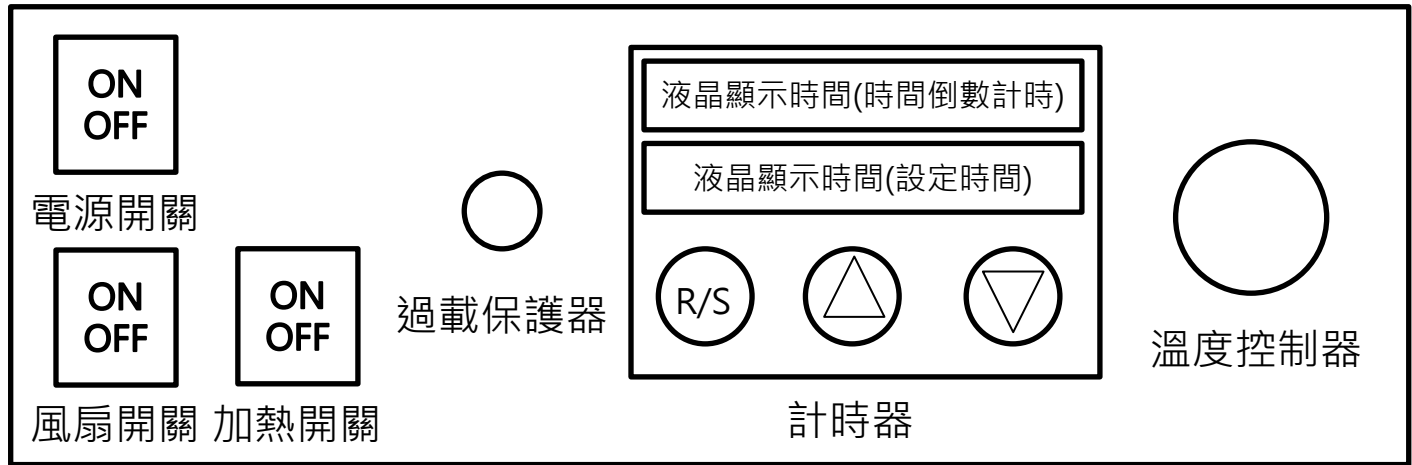
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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：220V / 3,600W
2. 電源開關【ON】-- 開；【OFF】--關。
3. 加熱開關【ON】-- 開；【OFF】--關；可選擇開啟或關閉。
『燈亮』模板尚未到達所設定溫度，機器加熱中；
『燈滅』模板已到達所設定溫度，機器暫停加熱。
4. 風扇開關【ON】-- 開；【OFF】--關；可選擇開啟或關閉。
4. 計時器：液晶顯示螢幕(上)：倒數計時設定剩餘時間。
液晶顯示螢幕(下)：顯示所設定時間。
●(R/S) 左邊(R/S)→啟動/停止開關。
●(△) 中間(上)→時間調整，增加設定。
●(▽) 右邊(下)→時間調整，減少設定。
5. 溫度控制器：溫度設定區間0°C~300°C；可依不同商品特性設定所需溫度。

(二) 機器操作說明：

1. 機器操作流程

接上220V電源後，先將「電源」開關打開，接著打開「加熱」開關後，設定產品所需烘烤溫度預熱約5~10分鐘左右，最後再將「風扇」開關讓烤箱內部溫度均勻；接著，等待溫度到達後（加熱燈即熄滅）放入產品，再按壓計時器調整時間（上、下鍵設定時間，接著按「R/S」鍵啟動計時），即可開始烘烤。

* 烘烤期間若溫度已達到所設定之溫度，加熱系統會自動暫停加熱，待溫度不足時加熱系統才會自動啟動加熱。

* 當烘烤時間到達，烤箱計時器蜂鳴器會發出「嘟」的連續聲響，此時「加熱」開關指示燈會熄滅，而加熱系統也會停止，接著，按壓計時器「R/S」鍵將蜂鳴器關掉，此時加熱系統及計時器會恢復，且「加熱」開關指示燈會亮起；即可繼續使用；若不馬上使用，請將溫度控制器調至待機狀態。

2. 如何待機

若為離峰時間暫不使用機器，將溫度控制器調整設定約50~100°C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，待加熱燈熄滅後溫度到達，即可繼續烘烤商品。

3. 機器清潔保養

(1) 外身：以不滴水之濕布擦拭即可。

(2) 烤網、烤盤、滴油盤：可直接以水沖洗刷洗。

4. 關機

首先將溫度控制器歸零，關閉加熱、風扇及電源開關，再將無熔絲開關閉閉，以免造成電力消耗；電纜線若長時間於高溫下使用易造成硬化，導致電線走火，建議約兩年更換一次。

【機器操作注意事項】

1. 請確認用電種類為220V

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。

2. 本機器採用電纜線使用無熔絲開關，請勿與其他機器共同使用。電纜線請勿彎折使用，以免電流不穩定造成電線走火危險或機器損耗。

3. 機器需放置於平穩工作台並保持水平。

4. 機器後方有風扇，請勿將機器緊貼牆壁，造成烤箱散熱不佳，進而導致零件損壞。

5. 請勿將其他機器或雜物放置於烤箱上方，烤箱上方溫度較高，易造成烤箱散熱不佳，進而導致零件損壞。

6. 烤箱屬高熱度產品，故外身溫度相對提高，請勿直接觸摸。

7. 烤箱最頂端請勿放置危險物品（如：打火機...等）或易燃物，避免使用時溫度過高，產生危險。

9. 機器出貨時已安裝4只腳座，請勿自行拆除，以達到散熱效果，避免造成零件損耗。

10. 清潔及搬運時，請勿過於施加壓力、重摔，以免造成零件損壞。

11. 當產品烘烤完成時，建議使用隔熱手套拿取不沾烤盤，避免烘烤的商品因重量不平均而導致傾倒。

12. 請勿用水直接沖洗機器，應以不滴水濕布擦拭；可稀釋洗碗精水沾濕抹布擦拭。

13. 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。
14. 使用前，請務必將鈹金的白色貼模撕除，避免白色貼模加熱後黏著無法撕除及產生燒焦味。
15. 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。
16. 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。
17. 過載保護器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

高效率旋風烤箱

LTA- 燒烤系列

開發故事

因應市場所需開發烤箱系列產品，將早期所開發的烤箱Ⅰ代、Ⅱ代、Ⅲ代機器優點結合開發現今的高效率烤箱，直火式加熱，可將商品烘烤出美味色澤，增加賣相；桌上型設計，適合複合式餐廳、簡餐店、攤車...等小型空間使用。

優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製。
- 熱風循環，讓烘烤空間溫度更均勻。
- 可加熱烘烤多樣商品（如：焗烤、比薩、雞腿、雞肉卷...等）。
- 上下溫度為單一溫控，可選擇單獨使用上火或下火。
- 四層隔層設計，可依商品高度放置，不受空間限制。
- 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。

高效率旋風烤箱

LTA-DV-EVXB

尺寸:51*68*58cm

重量:38 公斤

用電:220V/2700W

(電熱管)

溫控設定:0~300° C



LI TUN



①



②



③

①②③④適合烘烤各式的肉類像是：魚排、羊小排、雞翅及鴨胸等食物。

⑤⑥拿來加熱半成品焗烤類型食物，像是經典義式料理千層麵.....等。



④



⑤



⑥

高效率烤箱配件

高效率烤箱：烤網 *3 只、不沾烤盤 *1 只、滴油盤 *1 只
烤盤尺寸 36.5*26.5cm(可使用空間:34*24cm)

專業商用

半開放烤箱

LTA- 燒烤系列

開發故事

冷凍原料商與本公司劉總經理合作開發半開放式烤箱，主要烘烤拖鞋披薩，披薩可連同烘烤器具一起烘烤及拿取；亦可烘烤其他商品（如：焗烤、雞腿、雞翅...等）。

優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製。
- 上下溫度可分開控制。
- 可加熱烘烤多樣商品（如：焗烤、比薩、雞肉卷...等）。
- 機器上方保溫架，可放置烘烤成品或保溫預先製作完成的商品。（如：雞腿、披薩...等商品）。
- 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。

半開放式烤箱

LTA-DR-1DZB

尺寸:50*35*35cm

重量:16 公斤

用電:220V/3000W

(石英管上下各 6 支)



LI TUN



- ① 適合拿來加熱烘烤半成品 pizza。
- ②③⑤ 拿來加熱烘烤肉串及雞翅等精緻類型燒烤食物。
- ④ 適合加熱半成品焗烤類型食物，像是千層麵。



半開放式烤箱配件

半開放烤箱: 烤網 *3 只、不沾烤盤 *1 只、置物盤 *1 只、
滴油盤 *1 只

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



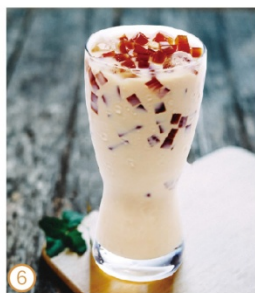
CE



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。



迷你自動烘烤機 標準型

迷你自動烘烤機 多功能標準型

LTA-燒烤系列

開發故事

本公司開發迷你烘烤機，加強了電熱功率，保留住商品的原味不流失，達到商品外酥內軟的口感，並且可直接塗抹抹醬烘烤，口感更多層次！

為了讓烘烤商品更多元，將烘烤機改為兩個溫度控制，分別控制上下火溫，以及將履帶加長，更方便擺放吐司及烘烤產品，不需擔心配料滑落...等問題，並且增加前後擋板，可依商品高度自行調整，讓溫度不易流失；玉米熊提供三種機型依客戶需求自行選擇，皆可加裝保溫架，保溫熱飲或商品，一機多功能運用，附加價值高。

自動烘烤機配件

標準型烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只

多功能標準烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只、
置物盤 *2 只



①

迷你自動烘烤機 標準型

LTA-CDR-M1B

尺寸：45*52*35cm

重量：8 公斤

用電：220V/2800W

(石英管上下各 6 支一組)

備註：依產品需要設定溫度

(單一溫度控制)



LI TUN



迷你自動烘烤機 多功能標準型

LTA-CDR-M2B

尺寸：45*52*42cm

重量：9 公斤

用電：220V/2800W

(石英管上下各 6 支一組)

備註：A 依產品需要設定溫度

(單一溫度控制)

B 加裝上方保溫架



LI TUN



④



②



③



⑤

①②③ 迷你自動烘烤機最適合拿來烤麵包及吐司類商品，適用於早餐店、
早午餐店；自助百匯。

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

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。

專業商用

帕尼尼機

平面型

帕尼尼機

直條型

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

由鬆餅類機器延伸設計，主要以煎烤肉排、魚排...等排餐商品為主，後期，將機器多功能運用，烘烤帕尼尼、潛艇堡、軟式法國麵包、古巴三明治、煎餅...等商品，依需求可選擇平面式或直條紋，一機多用途。

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。
- 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，更換零件方便。
- 其中調理煎盤（帕尼尼機）在機器功能上有烘烤及煎烤商品（如：吐司、潛艇堡、肉排、魚排...等），變化性高。
且能夠依商品厚度調整烘烤高度（最高高度約 3cm）。
- 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。

帕尼尼機直條型

LTD-RQ-WWB

尺寸:35*45*21cm

模板尺寸:22*27cm

重量:10 公斤

用電: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 不論是煎肉排、魷魚或是麵包類產品皆可行。
- ②③ 直條型或平面型帕尼尼在市面上都是暢銷產品，搭配湯類作為套餐，保溫湯品亦可以搭配本公司保溫湯鍋去做使用。

調理煎盤配件

調理煎盤: 滴油盒 *2 只

帕尼尼機平面型

LTD-RQ-QQB

尺寸:35*45*21cm

模板尺寸:25*27cm

重量:10 公斤

用電:220V/2400W

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



隧道式烤爐電熱式 隧道式烤爐瓦斯型 隧道式烤爐電熱式 隧道式烤爐瓦斯型

300 型

300 型

精緻 300 型

精緻 300 型

LTA- 燒烤系列

焗烤義大利麵類適合用於隧道式烤爐。



開發故事

將隧道式烤爐規格化，為符合大眾多元化使用，分為精緻型及標準型兩款，有瓦斯型及電熱式可供選擇，依烘烤商品大小可選擇履帶寬度 (30cm/45cm/61cm)，連續式烘烤，以應付大量烘烤需求，內部空間熱風循環將商品均勻上色烘烤；桌上型設計，適合工作坊、複合式餐廳、簡餐店...等空間使用。

隧道式烤爐電熱式 300 型

LTA-NG2-M30B

尺寸:192*47*43cm

履帶規格:110*30cm

用電:220V/9600W

(石英管 / 上下各 12 支)

備註: 電源線為壓接端子



LI TUN



優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製。
- 烘烤空間溫度均勻，烘烤品質穩定。
- 電熱式：上下溫度為分開控制，可選擇單獨使用上火或下火，自行調整所需溫度。
- 瓦斯型：為獨立溫度開關控制，可選擇單獨使用，自行調整所需。
- 可依烘烤商品選擇精緻型及標準型，烘烤寬度可選擇 30cm/ 45cm/ 61cm 三種尺寸
- 可依商品需求訂製所需尺寸，相關細節，歡迎來電洽詢 (04-23355741)。
- 商用型機型，可連續操作。
- 設計到製程皆台灣製造產品品質保證，機器送檢維修容易。

隧道式烤爐瓦斯型 300 型

LTA-NG2-M30AG1

尺寸:192*47*73cm

履帶規格:110*30cm

用電: 桶裝瓦斯或天然瓦斯

(紅外線爐 / 上 5 支下 4 支)

備註: 電源線為插頭樣式 (110/220v)



LI TUN



隧道式烤爐電熱式 精緻 300 型

LTA-NG2-S30B

尺寸:111*49*54cm

履帶規格:70*30cm

用電:220V/4800W

(石英管 / 上下各 6 支)

備註: 電源線為壓接端子



LI TUN



隧道式烤爐瓦斯型 精緻 300 型

LTA-NG2-S30AG1

尺寸:119*49*73cm

履帶規格:70*30cm

用電: 桶裝瓦斯或天然瓦斯

(紅外線爐 / 上 3 支下 2 支)

備註: 電源線為插頭樣式 (110/220v)



LI TUN



隧道式烤爐配件

- A 前後接盤:20*20cm ; 25*25cm ; 30*30cm 擇一
B 出料斜板:長 35cm 斜 45 度



專業商用

隧道式烤爐電熱式 450 型

隧道式烤爐瓦斯型 450 型

隧道式烤爐電熱式 精緻 450 型

隧道式烤爐瓦斯型 精緻 450 型

隧道式烤爐電熱式 610 型

LTA- 燒烤系列

隧道式烤爐電熱式 450 型

LTA-NG2-M45B

尺寸:160*70*50cm

履帶規格:110*45cm

用電:220V/9600W

(石英管 / 上下各 12 支)

備註: 電源線為壓接端子



LI TUN



隧道式烤爐瓦斯型 450 型

LTA-NG2-M45AG1

尺寸:162*82*75cm

履帶規格:110*45cm

用電: 桶裝瓦斯或天然瓦斯

(紅外線爐 / 上 5 支下 4 支)

備註: 電源線為插頭樣式 (110/220v)



LI TUN



隧道式烤爐電熱式 精緻 450 型

LTA-NG2-S45B

尺寸:110*65*58cm

履帶規格:70*45cm

用電:220V/4800W

(石英管 / 上下各 6 支)

備註: 電源線為壓接端子



LI TUN



隧道式烤爐瓦斯型 精緻 450 型

LTA-NG2-S45AG1

尺寸:122*82*75cm

履帶規格:70*45cm

用電: 桶裝瓦斯或天然瓦斯

(紅外線爐 / 上 3 支下 2 支)

備註: 電源線為插頭樣式 (110/220v)



LI TUN



隧道式烤爐電熱式 610 型

LTA-NG2-M61B

尺寸:160*86*50cm

履帶規格:110*61cm

用電:220V/9600W

(石英管 / 上下各 12 支)

備註: 電源線為壓接端子



LI TUN



- ①② 隧道式烤爐適合拿來燒烤魚類料理，像是蒲燒鰻和虱目魚。
- ③ 也適用於烤 pizza 或是肉乾。
- ④ 也適用拿來烤德式豬腳。
- ⑤ 烤出來的 pizza 皮薄酥脆。非常受到消費者的歡迎。



●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



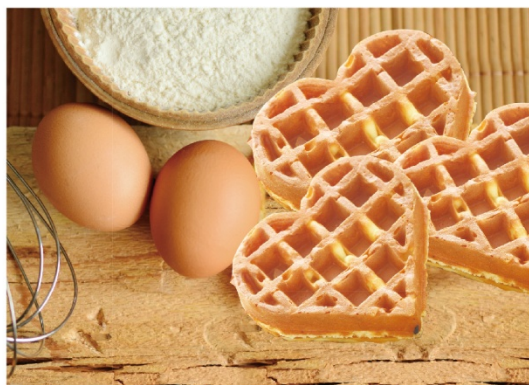
確認成立



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。

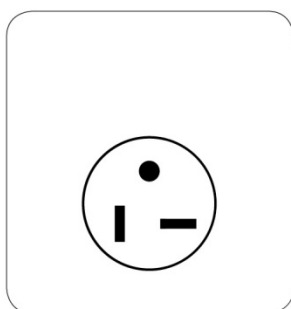
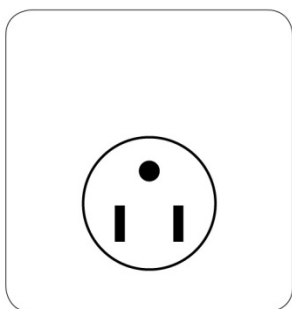
PM13:00-17:00

* 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。



