



LTD-RQ-WWB
LTD-RQ-Q QB

操作說明書
調理煎盤(直條型)
調理煎盤(平面型)



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

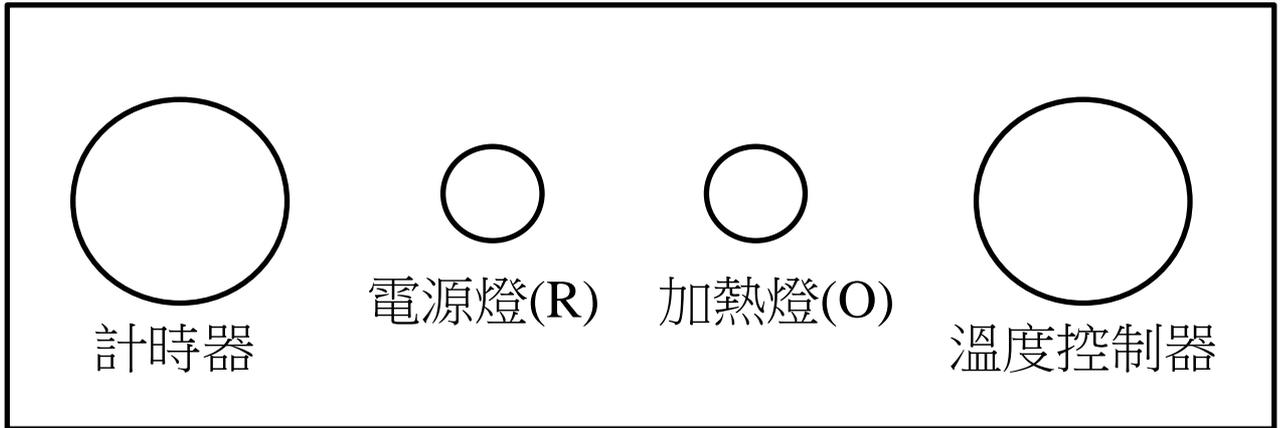
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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：



1. 電源種類：220V / 2,500W
2. 電源燈(R)：電源線插上，『燈亮』代表已通電。
加熱燈(O)：『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。
3. 溫度控制器：溫度設定區間0°C~200°C；可依不同商品特性設定所需溫度。
4. 計時器：時間設定區間0~10分鐘，可依不同商品特性設定所需時間。

(二) 機器操作說明：

1. 機器操作流程

插上220V電源後，設定所需溫度，放入原物料烘烤，設定所需烘烤時間，時間一到，計時器會提醒，即可取出成品完成烘烤。

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，並將模板開啟，請勿將模板閉合悶燒，以免造成加熱線路及零件損壞；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。

3. 模板清潔保養

模板有溫度時，塗抹酥油或乳瑪琳奶油...等『固態奶油』於模板表面，再使用廚房紙巾或棉布將油質擦拭乾淨；此方式可將模板雜質清除並同時保養模板。

*** 建議於使用前、使用後或操作過程中產生沾黏現象時，皆須清潔保養模板。**

4. 關機

首先將溫度控制器歸零，再將電源線拔除，以免再次開機時，造成電流脈衝，長期之下容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

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. 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. 模板請勿重擊、勿用鐵刷或尖銳器具刮傷表面，以免造成表面鐵氟龍材質損壞脫落進而產生沾黏現象及烘烤品質不佳。

6. 機身清潔：以不滴水的濕布擦拭。

7. 模板清潔保養：模板有溫度時，塗抹酥油或乳瑪琳奶油...等『固態奶油』於模板表面，再使用廚房紙巾或棉布將油質擦拭乾淨；此方式可將模板雜質清除並同時保養模板。

*** 建議於使用前、使用後或操作過程中產生沾黏現象時，皆須清潔保養模板。**

8. 機器請勿用水沖洗，應以不滴水的濕布擦拭；可稀釋洗碗精水，沾濕棉布擦拭；凡有使用濕布擦拭模板，請務必重複以酥油或乳瑪琳奶油...等『固態奶油』清潔保養模板，以免水的雜質及清潔劑附著於模板。

9. 清潔保養模板，請務必塗抹酥油或奶油...等『固態奶油』，切勿塗抹沙拉油或橄欖油...等「液態油」，以免造成鐵氟龍變質碳化進而產生沾黏現象。

10. 請勿以噴霧方式（如：烤盤油）噴灑模板，應以毛刷塗抹於模板表面方式，以免造成機器模板損壞。

11. 塗抹模板的油脂後，務必以廚房紙巾或棉布擦拭乾淨，切勿停留在模板表面，以免重複附著及加熱造成鐵氟龍變質碳化進而產生沾黏現象。
12. 若原料需添加或沾裹糖粒、糖粉，烘烤後焦糖糖分会沾黏於模板表面，請務必於每次出爐後，即以酥油或乳瑪琳奶油...等『固態奶油』清潔保養模板，以免造成鐵氟龍變質碳化進而產生沾黏現象。
13. 沾黏現象原因：
 - (1) 下料時，模板尚未到達所設定的溫度。
 - (2) 溫度及時間設定不適當，產生熟透度不足或過度熟透。
 - ① 若熟透度不足，請增加烘烤時間；
 - ② 若過度熟透，請減短烘烤時間；
 - ③ 若色澤太深，請降低溫度。
 - (3) 原料產生問題，請確認以下幾點：
 - ① 是否發泡過度？
 - ② 是否攪打發泡程度不足？
 - ③ 是否靜置於室溫中退冰時間不足？
 - ④ 是否原料比例有誤差？
 - ⑤ 是否原料油品不良？
 - (4) 模板表面清潔程度不夠，請加強模板清潔。
14. 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。
15. 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。
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. 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。

【鐵氟龍特性說明】

1. 鐵氟龍為加工附著於模板表面之塗料，具有防沾黏之特性，屬於消耗性材料，如同汽車鈹金之烤漆特性，故不列入保固範圍內。
2. 鐵氟龍屬消耗性材料，會因為原料特性不同及外力因素造成碳化變質；原料特性不同包含原料內含糖分、醬油、油份...等添加物，在高溫加熱之下產生物理變化；外力因素包含尖銳器具刮傷、清潔劑附著、油脂附著...等。
3. 機台為鋁合金模板，操作使用一段時間後，鐵氟龍消耗或損壞需重新處理時（產生沾黏、烘烤色差...等問題），會間接造成模板損壞，故建議回廠重烤鐵氟龍以2次為限，以免鐵氟龍耐用程度有所差異（較差）。
4. 鐵氟龍材質切勿高溫空燒，請於機器待機時，將溫度設定低溫或歸零，請勿將上模板蓋下，使機器悶燒造成損壞。
5. 模板清潔保養：模板有溫度時，塗抹酥油或乳瑪琳奶油...等『固態奶油』於模板表面，再使用廚房紙巾或棉布將油質擦拭乾淨；此方式可將模板雜質清除並同時保養模板。
*** 建議於使用前、使用後或操作過程中產生沾黏現象時，皆須清潔保養模板。**
6. 清潔保養模板的程序，可盡量增加次數；務必於每天首次使用前、每天結束使用後、中間休息時段、產生沾黏現象時清潔；每次清潔保養程序可重複處理2~3次以加強效果。
7. 若鐵氟龍材質已產生消耗損壞，可洽詢本公司客服維修部，將由專業人員安排處理細節，需酌收材料工本費。

【參考比例配方】

1. 基本烘烤概念

依原料特性設定所需溫度(約160°C~180°C)，建議可使用奶油為基底烘烤風味更佳！

* 不建議使用沙拉油，易造成鐵氟龍沾黏損壞。

2. 參考比例配方

(1) 煎烤肉品食材：

建議溫度不要過高，煎烤時間稍微拉長。

如：溫度設定160°C，煎烤4~5分鐘；

(2) 煎烤吐司/麵包食材：

建議可以稍微提高溫度，煎烤時間不要太長，

如：溫度設定180°C，煎烤2~3分鐘。

【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

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作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



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。



6

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。



7



8



9

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



10



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。



CE

專業商用

油炸機電熱式 5 公升
 油炸機電熱式 8 公升
 油炸機電熱式 15 公升



LTB- 油炸系列

開發故事

本公司開發桌上型電熱式油炸機。後期因應未來店面轉型發展型態，朝向店面式規劃發展，要求穩定度高且回溫度快的電熱式油炸機。原設定為(8L)110V，後期則提供 220V 電壓及多種容量讓客戶多元選擇。

優勢優點

- 主機及機身採分離式設計，好清潔，無死角。
- 機器外身白鐵材質製
- 主機外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- EGO 恆溫設定，溫度不足即補足至所設定溫度。
- 電熱管採用白鐵材質，回溫速度快，油炸品質穩定，商品不含油，口感佳。
- (5L)(8L)(15L)(20L)(30L) 各種容量設計，符合客戶需求。
- 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，更換零件方便。

①②③ 公升數較小的油炸機適合拿來炸精緻型的食物。
 如：洋葱圈、鹹酥雞、雞塊或薯條等食物。

可另行添購側掛滴油盤

桌上型油炸機 (5L/8L/15L)
 皆可加裝側掛滴油盤。
 滴油盤尺寸：20*26*3cm



油炸機 5 公升

LTB-U5-05A/B

尺寸:24*45*30cm

重量:4 公斤

容量:5 公升

用電:110V/1500W

220V/1500W

溫控設定:0~300° C

用途:精緻型食物



LI TUN

油炸機 8 公升

LTB-U5-08A/B

尺寸:32*45*30cm

重量:6 公斤

容量:8 公升

用電:110V/1500W

220V/2400W

溫控設定:0~300° C

用途:薯條(球、餅)、雞塊



LI TUN

油炸機 15 公升

LTB-U5-15A/B

尺寸:38*56*27cm

重量:7 公斤

容量:15 公升

用電:110V/1500W

220V/3000W

溫控設定:0~300° C

用途:薯條(球、餅)、雞塊、雞腿排



LI TUN



③

專業商用

油炸機電熱式 20 公升

落地型油炸機電熱式 30 公升

熱狗油炸機電熱式 20 公升

LTB- 油炸系列

油炸機 30 公升

LTB-U5-30B

尺寸:65*69*93cm
 重量:32 公斤
 容量:30 公升
 用電:220V/6000W
 溫控設定:0~300° C
 用途:大型營業用



油炸機 20 公升

LTB-U5-20A/B2

尺寸:33*66*31cm
 重量:12 公斤
 容量:20 公升
 用電:110V/1500W
 220V/3000W
 溫控設定:0~300° C
 用途:雞排、香菇、熱狗、雞腿排



熱狗油炸機電熱式 20 公升

LTB-U5BE-20A/B2

尺寸:34*61*34cm
 重量:11 公斤
 容量:20 公升
 用電:110V/1500W
 220V/3000W
 溫控設定:0~300° C
 用途:油炸熱狗專用



- ④ 30L 油炸機適合拿來炸大型食物，如：配餐用洋蔥花。
- ⑤ 20L 油炸機適合拿來炸魚排、海鮮球... 等等食物，適用於連鎖店餐飲。
- ⑥ 30L 油炸機適合用來炸大量的產品，如：台式甜甜圈、吉拿棒（可搭配本公司巧克力保溫湯鍋）等甜食類產品。
- ⑦ 30L 油炸機適合拿來再次加工數量的食品，如：洋芋片。

油炸機配件

5 公升油炸機：

5 公升油炸網 *1 只，上蓋 *1 只，底網 *1 只，腳粒組 *1 組

8 公升油炸機：

8 公升油炸網 *1 只，上蓋 *1 只，底網 *1 只，腳粒組 *1 組

15 公升油炸機：

15 公升油炸網 *1 只，上蓋 *1 只，底網 *1 只，腳粒組 *1 組

20 公升油炸機：

8 公升油炸網 *2 只，上蓋 *1 只，底網 *1 只，腳粒組 *1 組

熱狗油炸機：

彈簧夾 *2 只，腳粒組 *1 組，上蓋 *1 只

30 公升油炸機：

30 公升油炸網 *1 只，鍋鏟 *1 只，高鍋 *1 只，側掛滴油盤 *1 只，底網 *1 只



- 沙威瑪機電熱式 1 爐
- 沙威瑪機瓦斯型 1 爐
- 沙威瑪機電熱式 2 爐
- 沙威瑪機瓦斯型 2 爐

LTA - 燒烤系列

開發故事

沙威瑪機為本公司的「創始商品」，當時小吃以夜市、騎樓、賣場方式為主，故玉米熊總經理選定開發「沙威瑪機」，將機器屋頂做成圓弧狀與市售的沙威瑪機做區分，當時包套機器及攤車或幫客戶安裝至發財車；經過研發改良後，另外再開發電熱式沙威瑪機，使用陶瓷發熱體加熱，讓客戶能在無法使瓦斯的室內空間可以操作使用。沙威瑪機掀起熱潮後，知名連鎖吃到飽火鍋店，將沙威瑪機設定為自助吧的固定配備，讓客戶能多樣選擇餐點。目前知名連鎖量販店也將沙威瑪機設定為熟食區的固定配備。

沙威瑪機電熱式 1 爐單排

LTA-GJA-1B
 尺寸: 50*60*62cm
 重量: 18 公斤
 發熱: 陶瓷發熱體 220V/3000W
 備註: 自動旋轉 (馬達 220V)



沙威瑪機瓦斯型 1 爐單排

LTA-GJA-1AG1
 尺寸: 50*60*62cm
 重量: 20 公斤
 發熱: 紅外線爐
 桶裝瓦斯或天然瓦斯
 備註: 自動旋轉 (馬達 110V)



沙威瑪、薯條和沙拉直接做成排餐型式。



和墨西哥餅皮搭配是另一個選擇。

沙威瑪機電熱式 2 爐單排

LTA-GJA-2B
 尺寸: 51*64*78cm
 重量: 24 公斤
 發熱: 陶瓷發熱體 220V/4000W
 備註: 自動旋轉 (馬達 220V)



沙威瑪機瓦斯型 2 爐單排

LTA-GJA-2AG1
 尺寸: 51*64*78cm
 重量: 27 公斤
 發熱: 紅外線爐
 桶裝瓦斯或天然瓦斯
 備註: 自動旋轉 (馬達 110V)



專業商用

沙威瑪機電熱式 3 爐
 沙威瑪機瓦斯型 3 爐
 沙威瑪機電熱式 4 爐
 沙威瑪機瓦斯型 4 爐



沙威瑪夾入麵包內是台灣常見的型式。

LTA- 燒烤系列

優勢優點

- 全機 #304 白鐵材質製造。
- 自動旋轉，減少人力成本，避免烤焦。
- 可依客戶需求加裝側爐，烘烤麵包。
- 提供電熱式及瓦斯型給客戶選擇。
- 加熱器為獨立開關控制，可依照需求選擇開關。
- 機器做工精細。
- 烘烤沙威瑪有香氣，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。

沙威瑪機配件

- 單排沙威瑪：肉串棒、圓盤座、香菇頭、蝴蝶螺絲 *2
 雙排沙威瑪：肉串棒 *2、圓盤座 *2、香菇頭 *2、蝴蝶螺絲 *4
- 單排或雙排沙威瑪皆可加裝側爐。

沙威瑪機電熱式 3 爐單排

LTA-GJA-3B

尺寸：54*61*95cm

重量：33 公斤

發熱：陶瓷發熱體 220V/6000W

備註：自動旋轉 (馬達 220V)



沙威瑪機瓦斯型 3 爐單排

LTA-GJA-3AG1

尺寸：54*61*95cm

重量：37 公斤

發熱：紅外線爐

桶裝瓦斯或天然瓦斯

備註：自動旋轉 (馬達 110V)



沙威瑪機電熱式 4 爐雙排

LTA-GJA-4B

尺寸：79*60*85cm

重量：44 公斤

發熱：陶瓷發熱體 220V/8000W

備註：自動旋轉 (馬達 220V)



沙威瑪機瓦斯型 4 爐雙排

LTA-GJA-4AG1

尺寸：79*60*85cm

重量：48 公斤

發熱：紅外線爐

桶裝瓦斯或天然瓦斯

備註：自動旋轉 (馬達 110V)



夾入餅皮內更加襯托沙威瑪的香氣。

沙威瑪好攜帶的便利性適合與流動攤車去做結合。



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



LTA- 燒烤系列

自動烘烤機配件

旗艦型烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只
多功能旗艦烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只、
置物盤 *2 只
豪華型烘烤機：出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只
多功能豪華烘烤機：出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只、
置物盤 *2 只

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。
- 採持續百分比熱能輸出方式控制，可依不同商品需求微調設定，熱能效率佳。
< 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



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。

合作開發



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

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

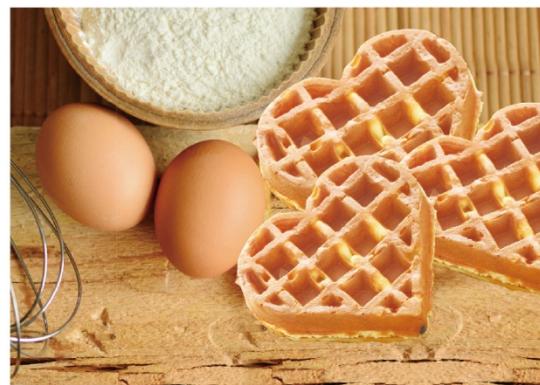
訂製客戶專屬 logo，以突顯其形象

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。



● 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。

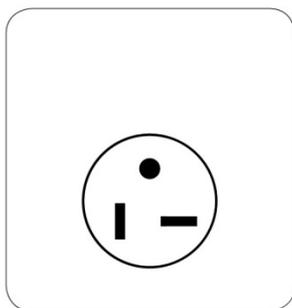
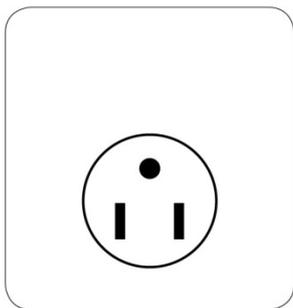
營業時間：周一到周五 AM8:00-12:00

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。



