



LTD-RQ-02B

操作說明書 多功能煎盤機



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

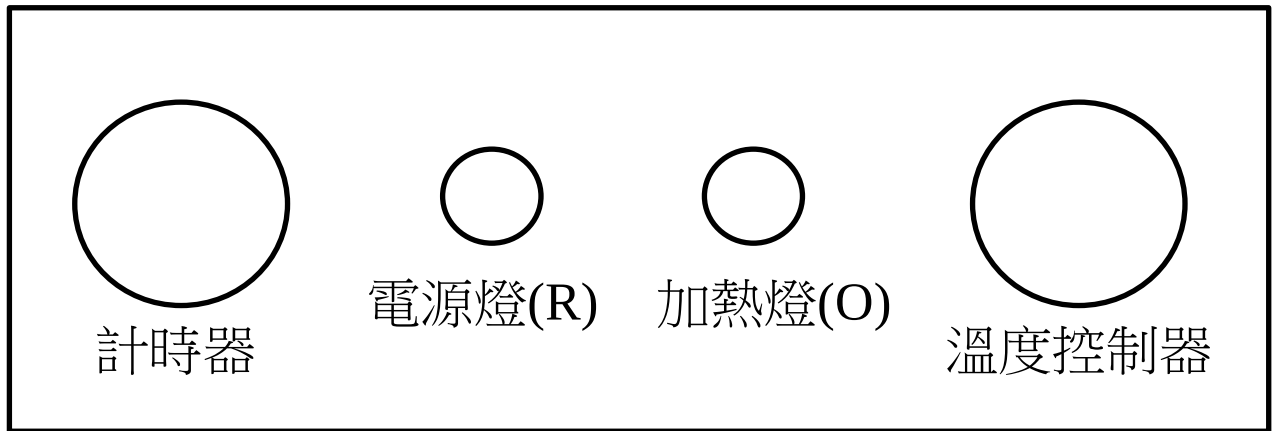
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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-單模：



1. 電源種類：220V / 3,000W
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)機器面板說明-雙模：

(三) 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/瓦斯點火開關歸零，再將電源線拔除/關閉瓦斯，以免再次開機時，造成電流/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

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，烘烤後焦糖糖分會沾黏於模板表面，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. 烘烤完成打開上蓋時，需注意熱蒸氣瞬間竄出，故建議先些微打開上蓋讓熱蒸氣透氣後，再將上蓋完整打開，以免燙傷。
15. 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。
16. 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)。
17. 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。

【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150°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：設定約160°C，煎烤4~5分鐘。

* 請務必完全解凍退冰，以免造成外焦內生的狀況。

(2) 煎烤吐司麵包食材：設定約180°C，煎烤1~2分鐘。

(3) 煎烤煎餃食材：設定約170°C，煎烤約5~8分鐘。

(4) 舒芙蕾配方：

① 材料：

A. 蛋黃45g(約2顆蛋黃)、牛奶20g、低筋麵粉20g

B. 蛋白125g(約4顆蛋白)、細砂糖40g

C. 鮮奶油100g、細砂糖20g

② 作法：

a. 將材料A的蛋黃、牛奶及過篩低筋麵粉攪拌均勻備用。

b. 將材料B的蛋白分次加入細砂糖(約3次)攪打至乾性發泡
(蛋白呈現彎勾狀) 備用。

c. 將材料B分次加入材料A中攪拌均勻，即可烘烤。

* 以翻拌的方式混合均勻即可，切勿過度攪拌原料，
以免消泡。

d. 將C材料的鮮奶油分次加入細砂糖攪打成鮮奶油備用。

* 可加入巧克力粉、抹茶粉...等製作成口味鮮奶油

③ 烘烤方式：

機器設定約150°C，將調製好的粉漿依所需份量倒入模板，
設定約5分鐘，時間一到，翻到另一面繼續烘烤約5分鐘
(依原料特性調整烘烤時間)，即完成烘烤。

淋上鮮奶油，加入新鮮水果、冰淇淋、珍珠、棉花糖...等
配料裝盤擺飾。

【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!! ~

煮麵調理機

LTC- 湯鍋系列

開發故事

因應客戶需求開發煮麵調理機，當時主要為川燙滷味用，後期麵條調理包盛行，應用在川燙麵條及加熱調理包用。川燙滷味，適用於KTV、自助百匯。

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。
- 電熱管採用鎳鉻，回溫速度快。
- 桌上型電熱式 20L 容量設計，適合店面式及攤車使用。
- 可煮沸烹煮食材。
- 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。

煮麵調理機配件

煮麵調理機：雙麵切孔 *1 只，腳粒組 *1，上蓋 *1 只

- ① 可以拿來烹調各式麵食類，如：義大利麵、泡麵、河粉 等。

煮麵調理機

LTC-5A-20A/20B

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



LI TUN



專業商用

小黑輪機 6 格 大黑輪機 12 格

LTC- 湯鍋系列

開發故事

關東煮食材廠商來廠洽談關東煮機，玉米熊總經理由油炸機延伸設計，開發可以直接煮滾及保溫關東煮的「黑輪機」；有 6 格及 12 格可以選擇，區隔不同食材。

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。
- 電熱管採用鎳鉻，回溫速度快。
- 機器小型精巧，適合在吧台或自助吧使用。
- 可以煮沸及保溫食材。
- 有 6 格及 12 格可選擇，隔板可以分開組裝。
- 底版可以避免食材與加熱器直接接觸。
- 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。



①②③ 可同時烹調保溫多種類型的食材關東煮。



小黑輪機 6 格

LTC-CX-06A/06B

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



LI TUN



大黑輪機 12 格

LTC-CX-12A/12B

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



LI TUN



黑輪機配件

小黑輪機: 底版 *1 只、6 格隔板 *1 組 (不含上蓋)
腳粒組 *1

大黑輪機: 底版 *1 只、12 格隔板 *1 組 (不含上蓋)
腳粒組 *1

小圓筒熱狗機 18 支 大圓筒熱狗機 27 支 特大圓筒熱狗機 54 支

LTA- 燒烤系列

開發故事

早期熱狗機只有進口機台，後續維修問題造成困擾，肉品商來廠洽談熱狗機開發細節，原先開發熱狗機 (27 支)；中期因應需求開發熱狗機 (18 支)、熱狗機 (54 支)；後期開發亨堡機 (18 支 / 27 支)，抽屜可放置麵包但無加熱功能。

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。
- 可加熱烘烤商品 (如：香腸、米腸、雞腿捲...等)
- 多種規格可供選擇 (18 支 / 27 支 / 54 支)
- 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。



小圓筒熱狗機 18 支

LTA-BE-18A/B

尺寸: 43*46*23cm

重量: 10 公斤

用電: 110V/500W

220V/500W



LI TUN



大圓筒熱狗機 27 支

LTA-BE-27A/B

尺寸: 60*46*23cm

重量: 15 公斤

用電: 110V/800W

220V/800W



LI TUN



特大圓筒熱狗機 54 支

LTA-BE-54B

尺寸: 110*43*24cm

重量: 25 公斤

用電: 220V/1200W



LI TUN



圓筒熱狗機配件

小圓筒熱狗機：兩組加熱器分別控制 / 前 6 支，後 4 支
滴油盤 *1

大圓筒熱狗機：兩組加熱器分別控制 / 前 6 支，後 4 支
滴油盤 *1

特大圓筒熱狗機：兩組加熱器分別控制 / 前 6 支，後 4 支
滴油盤 *1

- ① 經典不敗的熱狗堡組合。
- ② 熱狗進行加工變成熱狗麵包。
- ③ 熱狗其他食物搭配組合成多樣化的熱狗堡。

專業商用

小亨堡熱狗機 18 支 大亨堡熱狗機 27 支

LTA- 燒烤系列

開發故事

肉品商來廠洽談熱狗機開發細節，原先開發熱狗機 (27 支)；中期因應需求開發熱狗機 (18 支)、熱狗機 (54 支)；後期開發亨堡機 (18 支 / 27 支)，抽屜可放置麵包但無加熱功能。

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。
- 可加熱烘烤商品 (如：香腸、米腸、雞腿捲...等)
- 多種規格可供選擇 (18 支 / 27 支 / 54 支)
- 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。

圓筒熱狗機配件

小亨堡熱狗機：兩組加熱器分別控制 / 前 6 支、後 4 支
放製麵包抽屜 *1 (無加熱功能)

大亨堡熱狗機：兩組加熱器分別控制 / 前 6 支、後 4 支
放製麵包抽屜 *1 (無加熱功能)

小亨堡熱狗機 18 支

LTA-C1-18A/B

尺寸: 43*46*33cm

重量: 10 公斤

用電: 110V/500W

220V/500W



LI TUN



大亨堡熱狗機 27 支

LTA-C1-27A/B

尺寸: 60*46*33cm

重量: 21 公斤

用電: 110V/800W

220V/800W



LI TUN



香脆派

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

24 小時不間斷的美味，玉米熊開發了「香脆派」，營業商用機台，適合於早餐店、早午餐店、複合式餐廳、咖啡廳...等店家使用，一次可烘烤 4 個香脆酥皮，表面酥酥脆脆，內餡鹹鹹甜甜好滋味！輕食絕妙好搭配！



①



②

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，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 製造產品品質保證，機器送檢維修容易。

①② 香脆派的內餡去做變化：鹹食或甜食皆合適搭配。創造更多的商機。



③

③ 健康飲食潮流的影響下，大眾攝取蔬果等食材逐漸大量，因此將蔬果做為內餡夾入香脆派內，符合現在飲食文化。



④

香脆派

LTD-VHQ-B

尺寸: 26*45*24cm

重量: 16 公斤

用電: 220V/2400W



LI TUN

上模尺寸: 上 0.7cm 下 1.2cm

高 6.2cm 長 19 cm

下模尺寸: 上 2 cm 下 2.2cm

高 5.7cm 長 19cm

溫控設定: 0~200°C



④ 現今飲食潮流，食材當地化因此配合台灣在地的食材做為內餡：
「客家鹹豬肉香脆派」「百香果鹹酥雞香脆派」「台式滷牛肉香脆派」讓香脆派更加貼近台灣本土飲食文化

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



可麗餅機

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

增加商品品項及因應當時的市場趨勢而開發可麗餅機，以直徑 38CM 大模板及電熱式加熱方式與市售機器做區分，讓無法使用瓦斯的店面空間使用。可烘烤法式餅皮、日式軟餅皮、潤餅皮...等多樣商品。



優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
 - 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏。
 - 電熱式加熱方式適合不能使用瓦斯機種店面使用。
 - 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。



可麗餅機

LTD-DX1-B/G1

尺寸:44*44*15cm

重量:11 公斤

用電:220V/3000W

內膜圓徑:38mm

溫控設定:0~300° C



LI TUN



可麗餅機配件

可麗餅機 :T 型轉棒 *1 支

- ① 可以用來做港式餐點【腸粉】外皮。
- ② 可麗餅包入新鮮水果增加變化，吸引消費者。
- ③④ 將在地台灣水果如：古坑柳丁，大湖草莓.. 等搭配可麗餅去進行販售。



專業商用

章魚燒電熱式 章魚燒瓦斯型

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

由紅豆餅機模型延伸開發章魚燒機，以精巧小型設計，提供電熱式及瓦斯型兩款機型，電熱式讓無法使用瓦斯的店面空間使用，瓦斯型提供給造型攤車使用，不受空間限制。

優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
- 機器外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏。
- 尖峰時間及離峰時間可選擇單機使用。
- 精巧小型設計，搭配 2~3 台機器，維修只需將維修機回廠維修，不影響營業。
- 電熱式及瓦斯型兩種加熱方式可供選擇，不受空間限制使用。
- 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。

章魚燒電熱式

LTD-5MG-B

尺寸:26*45*16cm

重量:9 公斤

用電:220V/1800W

章魚燒直徑:4cm

章魚燒深度:2cm

章魚燒顆數:30 顆

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN

章魚燒瓦斯型

LTD-5MG-G1

尺寸:26*45*24cm

重量:9 公斤

用電:桶裝瓦斯

或天然瓦斯

章魚燒直徑:4cm

章魚燒深度:2cm

章魚燒顆數:30 顆



LI TUN



- ① 可做為造型可愛的蛋糕棒棒糖，表層沾取巧克力醬，亦可搭配本司巧克力保溫湯鍋使用。蛋糕棒棒糖適用於婚宴場合和派對 ... 等做使用。
- ② 日式章魚小丸子，外觀漂亮，最受消費者喜愛。
- ③ 好吃又好看的雞蛋丸子，鹹甜好滋味。

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



① ④ ⑥ 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。

② ⑤ 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。

●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



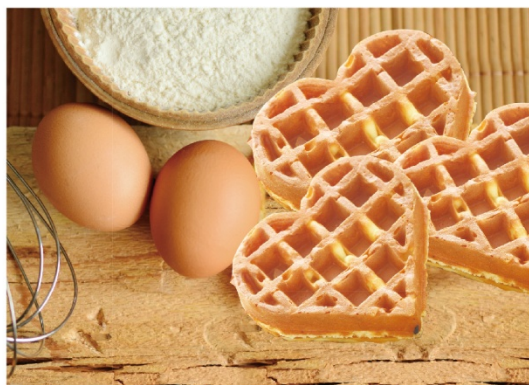
確認成立



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

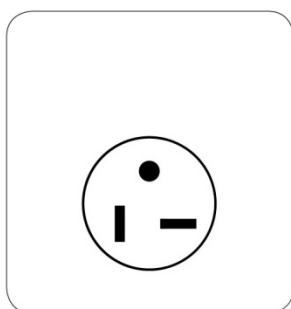
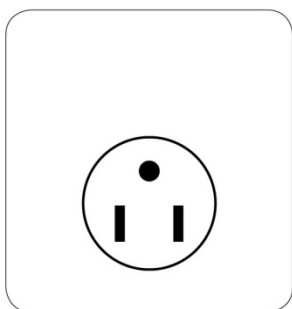
AM8:00-12:00

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。



