



LTE-2G-30B2

操作說明書

落地式冰沙機(30L)Ⅱ

多功能調理機(30L)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

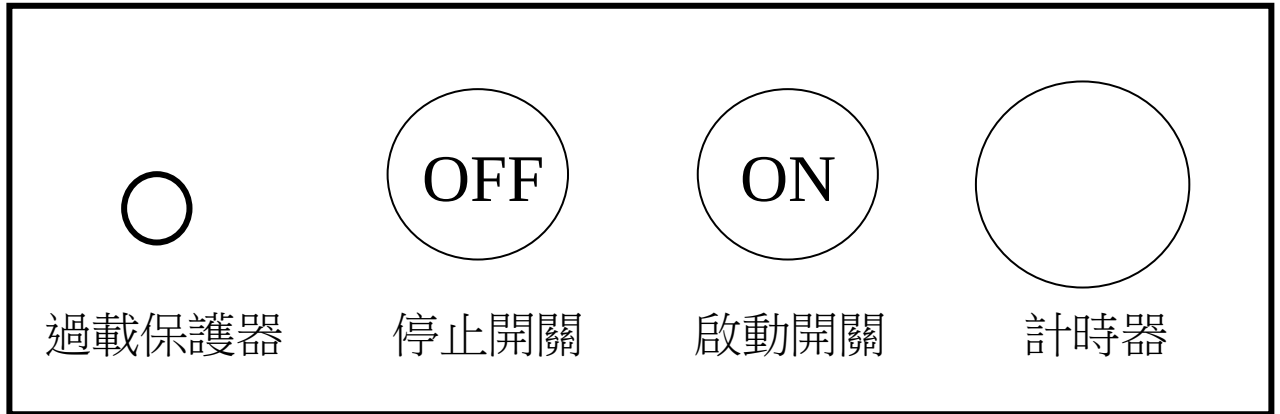
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『玉米熊』專業服務項目

- ✓ 專業食品機器生產銷售
- ✓ 協助開發客製化專屬機種
- ✓ 異業結盟代客服務
- ✓ 全系列產品售後服務
- ✓ 全省維修服務
- ✓ 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 / 15A；馬達2HP/3,600RPM
2. 『綠色』觸動開關為【ON/啟動】
『紅色』觸動開關為【OFF/停止】
3. 計時器(設定區間0~10分鐘)
需先設定計時器，紅色觸動開關(OFF)即會亮燈(表示通電中)，即可按壓綠色觸動開關(ON)啟動，同時紅色開關(OFF)電源燈會熄滅。
* 時間到達，啟動開關(ON)及停止開關(OFF)會自動關閉無法通電運轉。

(二) 機器操作說明：

1. 落地式冰沙機上蓋

商品攪打時，有時會造成「抽真空」現象，有此情形時，務必一手握住上蓋把手，一手將上蓋側緣稍微掀起後，即可輕鬆開啟上蓋。

* 避免直接拔取上蓋把手或強硬的開啟上蓋，易造成把手及上蓋破裂損壞。

2. 30L大容量設計

建議攪打約7~8分滿，以免太滿造成攪打商品溢出。

3. 機器操作流程

插上220V的電源，將欲攪打的商品依序放入冰桶內(如攪打冰沙：原料、水、果糖、冰塊)，蓋上蓋子，設定時間約3~4分鐘(依商品設定所需時間)，啟動開始攪打(拌)，時間一到，即會停止攪打；攪打完成後，將冰沙倒入豆花桶內，放置於臥式冰箱保存。

* 中途若需要停止，請按壓紅色停止鍵(OFF)停止，並將計時器歸零；若需重新啟動，再次設定計時器後啟動即可。

4. 臥式冰櫃內冰沙保存方式：

將冰沙放於臥式冰櫃(約-15°C~-18°C內)保存；建議30分~1小時或於空檔時間翻攪豆花桶內的冰沙，避免結凍！

* 30L大容量針對銷售量大及暢銷商品進行攪打存放，若針對現打冰沙建議使用本公司桌上型冰沙機。

5. 落地式大冰沙機傾倒方式：



(1)將把手護套拉開



(2)將冰桶傾倒



(3)將掛勾掛至冰架橫桿固定

【機器操作注意事項】

- 1. 電源種類：220V / 15A**
若使用錯誤電源，則有跳電或無法啟動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. 機器運轉前，請務必將上蓋確實蓋好。**
- 5. 冰架把手處有皮質固定護套，請務必確實使用，以免在運轉中造成危險。**
- 6. 機器運轉中，請勿將上蓋打開或中途加入冰塊或原料；請勿用攪拌棒、湯匙...等器具攪拌或加壓。**
- 7. 機器運轉中，請勿搖晃或傾斜機器，以免造成危險或機器損耗。**
- 8. 若有斷刀之情形，請勿繼續使用，也請勿將斷刀自行焊接加工黏合，易導致中心軸失去平衡點而受力不平均，造成嚴重損壞。**
- 9. 請勿用滾燙熱水清洗或消毒，冷熱交替容易造成上蓋變質脆化。**
- 10. 線路皆為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。**
- 11. 沙冰刀屬消耗品材料，會因攪打不同商品有所損耗(如：半月冰、硬質原料...等)，不屬保固範圍內，維修需酌收工資材料費。**
- 12. 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。**

13. 鈑金類產品使用前，請務必將鈑金的白色貼模撕除，避免長時間或加熱後白色貼模黏著無法撕除。
14. 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) 請檢查控制面板左側的過載保護器(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。

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為220V？
- (3) 請用三用電表，測量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. 若有沙冰機控制面板左側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) 電源是否與冰箱、製冰機、飲水機...等機器同時使用，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) 冰刀斷刀情形。

【參考比例配方】

1. 基本比例概念

- ① 水約2公斤
- ② 衛生冰塊約10公斤
- ③ 果糖約2公斤(若使用二砂，需先與水攪拌均勻並調整糖度)
- ④ 原料約2公斤(如：綠豆/水果醬/花生醬/芋泥/濃縮果汁...等)
- ⑤ 將原料→水→果糖/糖水→衛生冰塊依序放入。

※ 可加入適量冰沙粉，避免冰水分離，增加綿密度。

※ 以上比例約為豆花桶一桶之份量。

※ 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. 參考比例配方

- ① 綠豆/紅豆冰沙：
熟綠豆約3公斤+果糖約1.5公斤+冰塊約10公斤+水約2公斤。
- ② 芋頭冰沙：
 - a. 芋頭牛奶粉約600公克+果糖約1.5公斤+冰塊約10公斤+水約1.5~2公斤。
 - b. 熟芋頭約1.5公斤+果糖約1.5公斤+冰塊約9.5公斤+水約1.5~2公斤。
- ③ 果汁類冰沙：
 - a. 果汁約2公斤+果糖約1公斤+冰塊約10公斤+水約1公斤+沙冰粉約15公克(可加不加)。
 - b. 果汁粉約600公克+果糖約2公斤+冰塊約10公斤+水約1.5~2公斤。
- ④ 咖啡冰沙：
咖啡粉約600公克+果糖1.5公斤+冰塊10公斤+水約1.5~2公斤

【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!! ~



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



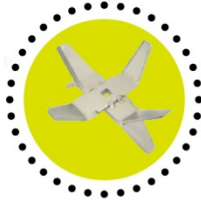
調理均質刀

(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



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:2 公升

用電:110V/220V

轉速:3600 轉 / 分

馬力:1/2HP



LI TUN



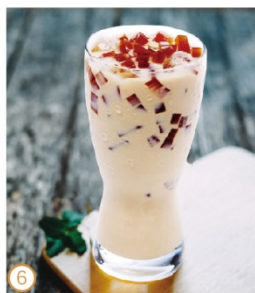
CE



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



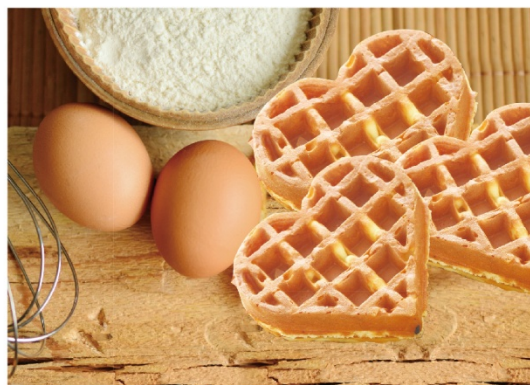
確認成立



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。

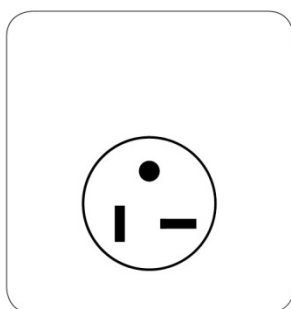
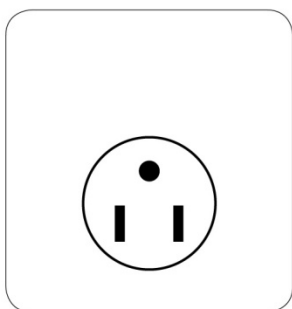
PM13:00-17:00

* 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。



