

鬆餅機
鬆餅機
鬆餅機
鬆餅機
鬆餅機

圓型
小圓型
方型
九筒型
心型

LTD- 烘焙茶點系列



開發故事

經過多次的討論修改後，將外殼修改為電木塑鋼底座及上座，穩定度高且防燙、防漏電；先後開發不同造型，圓形、小圓形、方形、九筒形，於2016年，全新推出心型鬆餅機，符合市場需求(3CM厚度)，不論是搭配情人節套餐或於主題餐廳使用，心型餐點絕對是一大賣點。

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。
- 機器可使用粉漿或麵糰烘烤，不同造型選擇(圓形、小圓形、方形、九筒形、心型)，變化性高。
- 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。

鬆餅機圓型

LTD-N1-2MA/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



NT 17,000

鬆餅機小圓型

LTD-N1-VMA/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



NT 17,000

鬆餅機方型

LTD-N1-ZVA/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



NT 17,000

圓形、小圓形、方形、九筒形各種不同鬆餅，以及造型新穎的心型鬆餅來符合市場需求。甜鹹各種口味都可以去做變化。在下午茶、早午餐店亦或是自助百匯可以搭配冰沙果汁去整套餐點銷售。

比利時鬆餅機 格子燒

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

和市面美式鬆餅機做區分，開發格子較深的機型來烘烤麵糰型鬆餅，亦可使用雞蛋糕漿、美式鬆餅漿...粉漿原料，不管是烘烤格子鬆餅還是加入珍珠糖的比利時鬆餅...等麵糰原料，皆適合使用比利時鬆餅機烘烤。

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（圓形、小圓形、方形、九筒形、心型），變化性高。
- 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。



鬆餅機九筒型

LTD-N1-RWA/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



NT 17,000



鬆餅機心型

LTD-N1-VVA/B

尺寸:26*45*21cm

重量:13 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



NT 19,000



比利時鬆餅機 / 格子燒

LTD-EYG-A/B

尺寸:26*45*21cm

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



NT 23,000

- ①② 加入珍珠糖的比利時鬆餅，和巧克力保溫鍋結合，將巧克力做為裝飾提升商品價值。
- ③ 鬆軟的格子鬆餅和利用冰沙機製成新鮮水果雪酪再淋上滑順熱可可，給你最新潮甜點潮流。

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



NT 21,000

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



NT 21,000

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



NT 21,000



①④⑥ 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。

②⑤ 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。

專業商用

起司棒 玉米燒

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

開發了不同於市面上卡通造型的雞蛋糕機，用最具有代表玉米熊形象的玉米造型，來做為玉米燒機圖案。可以用粉漿或麵糰去烘烤，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。



①



②

起司棒

LTD-FN1-A/B

尺寸:26*45*24cm

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



NT 21,000

玉米燒

LTD-MAG-A/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



NT 23,000

- ① 利用酥皮麵糰下去製作的牛奶棒以及波浪型甜甜圈。
- ② 牛奶棒及甜甜圈可以去搭配冰淇淋，讓商品更多樣化。
- ③ 利用粉漿下去製作的玉米燒。

玉米燒，起司棒配件

玉米燒：滴油盤 *1、滴油盒 *1

起司棒：滴油盒 *2



③

LTD- 烘焙茶點系列

MIT 台灣製造

紅豆餅機電熱式 三角型

紅豆餅機電熱式 方型

紅豆餅機電熱式 圓型

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

與市面上瓦斯紅銅製的紅豆餅機做區別，玉米熊紅豆餅機以精巧小型設計，多種造型可區分不同口味變化，除了傳統內餡（紅豆、花生、芋頭、奶油、菜脯米...等），也可以加入多樣配料（起司、麻糬、波霸珍珠、棉花糖...等），豐富內餡增加層次口感；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。
- 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。
- 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。

紅豆餅機三角形電熱式

LTD-C21-NRB

尺寸:26*45*15cm
重量:10 公斤
用電:220V/1800W
三角形尺寸:約 8cm
三角形厚度:2cm
三角形數量:12 只
溫控設定:0~300°C
備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 16,500

紅豆餅機方形電熱式

LTD-C21-NZB

尺寸:26*45*15cm
重量:10 公斤
用電:220V/1800W
四方形尺寸:6.5cm
四方形厚度:2cm
四方形數量:12 只
溫控設定:0~300°C
備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 16,500

紅豆餅機圓形電熱式

LTD-C21-MVB

尺寸:26*45*20cm
重量:10 公斤
用電:220V/1800W
圓形尺寸:直徑約 8cm
圓形厚度:1.7cm
圓形數量:12 只
溫控設定:0~300°C
備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 16,500

- ① 造型獨特三角型紅豆餅，除了內餡下去變化，亦可以於紅豆餅外層來增添變化，來提高商品本身價值。
- ② ③ ④ 將台灣名產【珍珠】做口味變化包入紅豆餅當中，以增加其內餡多樣性，來創造出新式紅豆餅，引起飲食新潮。



紅豆餅機瓦斯型

紅豆餅機瓦斯型

紅豆餅機瓦斯型

三角型

方型

圓型

LTD- 烘焙茶點系列

紅豆餅機三角形瓦斯型

LTD-C21-NRG1

尺寸:26*45*22cm

重量:10 公斤

用電: 桶裝瓦斯 / 天然瓦斯

三角形尺寸: 約 8cm

三角形厚度:2cm

三角形數量:12 只



LI TUN



NT 16,500

紅豆餅機方形瓦斯型

LTD-C21-NZG1

尺寸:26*45*22cm

重量:10 公斤

用電: 桶裝瓦斯 / 天然瓦斯

四方形尺寸:6.5cm

四方形厚度:2cm

四方形數量:12 只



LI TUN



NT 16,500

紅豆餅機圓形瓦斯型

LTD-C21-NZB

尺寸:26*45*22cm

重量:10 公斤

用電: 桶裝瓦斯 / 天然瓦斯

圓形尺寸: 約 8cm

圓形厚度:1.7cm

圓形數量:12 只



LI TUN



NT 16,500



⑤



⑥



⑦

⑤⑥⑦ 在內餡上去做口味變化，以及紅豆餅外皮加入食材變化，來吸引消費者目光。

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



NT 21,000



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

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。
- 且能夠依商品厚薄度調整烘烤高度（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



NT 23,000



NT 23,000



MIT 台灣製造

脆皮甜筒機

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

由鬆餅類機器延伸設計，以現場烘烤製作甜筒及花籃為一大賣點，香味四溢吸引客戶購買，並將機器多功能運用，烘烤煎餅、煎餅卷...等商品，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，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。



脆皮甜筒機

LTD-WW-A/B

尺寸:26*45*21cm

重量:10 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



脆皮甜筒機配件

甜筒機: 捲棒組 (甜筒 + 花籃)*1 組

NT 21,000



① 做成甜筒捲心餅的型式，外層沾取巧克力增加口味上的變化。巧克力醬可來搭配本公司的巧克力保溫湯鍋。

② 做成冰淇淋的甜筒來使用。

③④ 亦可做成荷蘭煎餅來販售。

⑤ 做成花籃形狀甜筒搭配水果或是做成錐狀內裝地瓜球 / 湯圓 ... 等，運用於婚宴會館，餐廳辦桌。



蛋捲機

蛋捲機

手動型

氣壓半自動型

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

開發氣壓半自動型蛋捲機，當時市面上的蛋捲機均為一般手動型或瓦斯型，效率及效能無法供應店面需求量，故開發蛋捲機（氣壓半自動型），掀起手工蛋捲風潮；後期，結合鬆餅機外殼，開發蛋捲機（手動型），屬簡易型機種，讓客戶可選擇所需。

蛋捲機手動型優勢優點

- 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。



- ① 蛋捲搭配飲品一起享用。
- ② 蛋捲可以在內餡上去做變化，包入甜點類：芝麻 / 花生醬 ... 等。
- ③ 內餡亦可包入冰淇淋，成為夏日特定商品，增加商品銷售量。
- ④ 內餡也可包入鹹食類：肉鬆 ... 等。

蛋捲機手動型

LTD-2R-G2B

尺寸:33*45*21cm

模板尺寸:25*27cm

重量:12 公斤

用電:220V/3000W

溫控設定:0~200°C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 23,000

蛋捲機氣壓半自動手動型

LTD-2R-FUB

尺寸:44*92*84cm

模板尺寸:19*41cm

重量:28 公斤

用電:220V/2800W

溫控設定:0~400°C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 58,500

蛋捲機氣壓半自動手動型優勢優點

- 機器恆溫設計，可設定所需溫度。
- 可設定所需烘烤時間。
- 機身不鏽鋼材質製。
- 上下模板同時加熱，不需翻轉模板，即可烘烤。
- 模板採用氣壓缸手臂自動升降，操作者僅需下料及捲起蛋捲的動作即可，操作簡易。
- 烘烤品質穩定。
- 模板長度長，足夠一次烘烤即可製作一支蛋捲。
- 產量大，每小時約可生產 180~220 支蛋捲。
- 商用型機型，可連續烘烤，耐用度高。
- 機器 MIT 台灣製造，機器送檢維修容易。

蛋捲機配件

手動型:不鏽鋼圓管 *5 支, 滴油盒 *2 只

氣壓手動型:不鏽鋼圓管 *10 支,
滴油盤 *1 只(需自備空壓機)

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！



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



NT 24,000

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

太陽蛋燒

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

為了符合「快時尚」的需求，玉米熊開發了「太陽蛋燒」，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9顆太陽蛋，煎烤時，不會因為與其他食材共用煎台，味道相互混合！！可設定所需溫度及時間，半熟蛋、太陽蛋、全熟蛋一次完成！玉米熊讓煎蛋變的好簡單！



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。

太陽蛋燒

LTD-WU2-B

尺寸:26*45*20cm

重量:12 公斤

用電:220V/2400W

圓形直徑:8cm

圓形厚度:約 1.7cm

內圓直徑:5cm

內圓厚度:約 0.4cm

太陽蛋燒顆數:9 顆

溫控設定:0~200° C



LI TUN



NT 21,000

①②③ 太陽蛋燒亦可以拿來做漢堡、甜點(檸檬蛋糕)或韓式煎餅.....等。



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

由紅豆餅機機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



NT 16,500

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



NT 16,500



- 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。

專業商用

果子燒烘烤機 三角型

果子燒烘烤機 方型

LTD- 烘焙茶點系列

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

由紅豆餅機器延伸設計以及市場需求開發酥餅燒，上下同時加熱烘烤完成，主體可使用麵糰或粉漿，加入多種內餡，如：豬肉、牛肉、雞肉、羊肉、燻雞、咖哩...等鹹口味或巧克力豆、紅豆、芋頭、花生、奶酥、葡萄乾...等甜口味，亦可加入麻糬、起司...等豐富口感。

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。
- 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。



果子燒烘烤機三角型

LTD-EYG-NRB

尺寸:26*45*21cm

重量:12 公斤

用電:220V/2400W

三角形尺寸:8cm

三角形厚度:2.1cm

三角形果子燒顆數:12 顆

溫控設定:0~200°C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN

果子燒烘烤機方型

LTD-EYG-NZB

尺寸:26*45*21cm

重量:12 公斤

用電:220V/2400W

四方形尺寸:6.5cm

四方形厚度:2cm

四方形果子燒顆數:12 顆

溫控設定:0~200°C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 23,000



NT 23,000

- ① ② 造型可愛的果子燒，除了用粉漿可做成蛋糕體果子燒，亦可做成造型可愛的煎蛋。可搭配新鮮果汁做成下午茶餐點進行販售。
- ③ 做成早餐類型餐點進行販售。

MIT 台灣製造

多功能煎盤機

LTD- 烘焙茶點系列

開發故事

多功能煎盤機，主要規劃攤車式現煎煎餃，並將電熱式煎盤機於賣場使用現煎商品；後期，機器多功能運用，運用於早餐店、日式料理、海鮮餐廳、複合式餐廳...等煎烤所需產品，一機多用途。



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。

多功能煎盤機

LTD-RQ-02B

尺寸:52*37*29cm

模板尺寸:45*29.5*2.5cm

上蓋高度:2.5cm

重量:20 公斤

用電:220V/3000W

溫控設定:0~300° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 25,500

①② 用來煎蛋餅、煎餃、肉排、蘿蔔糕或是鐵板麵 等，適用於中式早午餐店，或是宵夜場所 (豆漿店) 來使用。



③ 也能用來煎甜點類商品如：法式吐司

④ 早餐店亦用其製作甜點類商品：美式鬆餅來開拓不同類型產品，以拓展客源。

⑤ 也能製做近日造成風潮的日式鬆餅舒芙蕾。可烙印商家專屬 logo，以突顯其形象。



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。



②



①

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。



③

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



NT 23,000

可麗餅機配件

可麗餅機:T 型轉棒 *1 支

④

- 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。

