

帕尼尼機 平面型

帕尼尼機 直條型

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。

帕尼尼機系列

- 機器恆溫設計，供熱持續穩定、可設定所需溫度。
- 可設定所需烘烤時間。
- 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。
- 機器外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 調理煎盤（帕尼尼機）在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）
- 商用型機型，可連續烘烤，耐用度高。
- 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。

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

調理煎盤配件

調理煎盤:滴油盒 *2 只

- 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。

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 25,000



NT 25,000

