



LTD-EYG-NRA/B
LTD-EYG-NZA/B

操作說明書

果子燒烘烤機(三角形)

果子燒烘烤機(四方形)



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

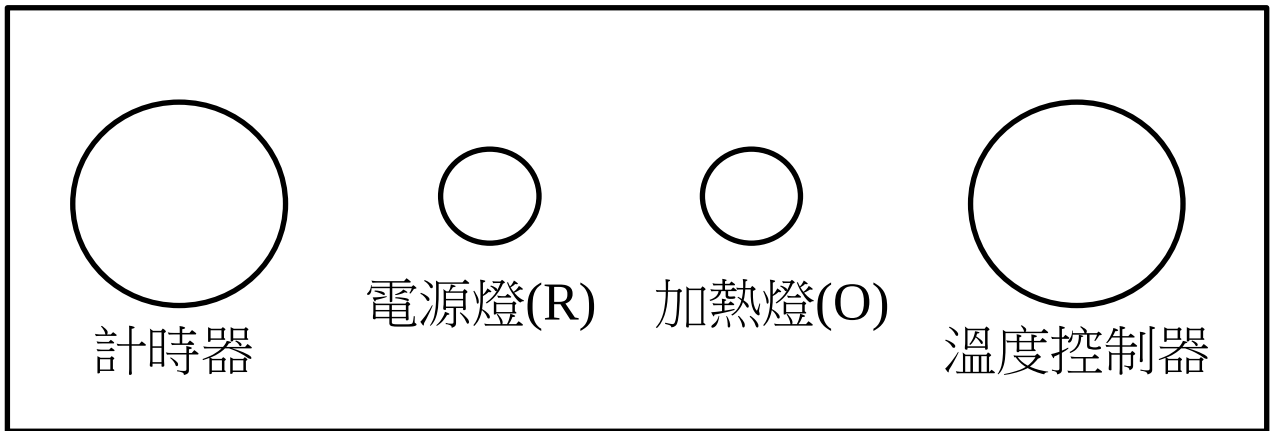
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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：110V / 1,400W
220V / 2,400W
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110V或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℃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. 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) 蛋糕原料配方(一) P.S.蛋必須要退冰喔！

- ① 材料：酥油(無水奶油)100g、乳瑪琳奶油100g、蛋白5個、蛋黃5個、低筋麵粉225g、全脂奶粉50g、玉米粉30g、泡打粉7g、糖粉125g。
- ② 製作方法：
 - a. 將酥油(無水奶油)+乳瑪琳奶油+糖粉一起倒入攪拌盆中，以高速攪打打發至呈現乳白色黏稠狀，放置備用。
* 此步驟攪打發泡所需時間約10~20分鐘，會因環境溫度不同需增減時間。
 - b. 將蛋白打發後，加入蛋黃攪打至蛋漿呈現半固狀濕性發泡程度，以不會滴落的狀態即完成攪打。
 - c. 接著將步驟二的半成品加入步驟一攪拌均勻即可。
* 此步驟請勿過度攪拌，以免造成發泡特性流失。
 - d. 將低筋麵粉+奶粉+玉米粉+泡打粉加入攪拌均勻即可。
* 此步驟請勿過度攪拌，以免造成發泡特性流失。

(2) 蛋糕原料配方(二)：

- ① 材料：
 - A. 蛋白6個、砂糖140g
 - B. 蛋黃6個、沙拉油30g、鮮奶120cc、低筋麵粉200g
 - ② 製作方法：
 - a. 將B材料蛋黃與沙拉油打發後加入鮮奶攪拌均勻，最後加入麵粉利用刮刀拌勻備用。
 - b. 將A材料打發，接序分次加入步驟一至攪拌均勻即可。
- ※此配方未加任何會蓬鬆的原料，故烘烤完後與空氣接觸會縮小為正常現象。(可自行斟酌加入泡打粉、小蘇打粉...等)

(3) 蛋糕(麵糊)烘烤方式：

- ①將麵糊倒至下模板造型中（依原料不同下漿份量也會有所不同），蓋下模板，設定所需烘烤時間(約3~5分鐘)，即完成烘烤。

※ 亦可將麵糊加入各式口味(如：花生、芝麻、巧克力...等，製作口味雞蛋糕。

- ②將麵糊倒至下模板造型中(約3分滿)，擠入各口味內餡，再加入麵糊（約8~9分滿）；接著，蓋下模板，設定所需烘烤時間(約3~5分鐘)，即完成烘烤。

★ 烘烤完成的蛋糕可依喜好加上巧克力、鮮奶油、杏仁片、葡萄乾、核果...等裝飾，可增添風味及美感；烘烤完成的起酥棒/起酥甜甜圈可沾上糖粉後，再使用迷你烘烤機加熱烘烤，使糖融化並呈現焦糖香酥口感。

<巧克力保溫鍋及迷你烘烤機介紹可參考本說明書內推薦商品頁面>

(4) 冷凍麵糰烘烤方式：

將已退冰且發酵完成的餡餅原料包入各式內餡(如：紅豆、芝麻、花生、芋頭...等)，置於模板造型中，稍微輕壓充滿模型；蓋上模板，設定所需烘烤時間（約3~5分鐘），即完成烘烤

3. 預拌粉廠商

① 味達商行

TEL：06-6566888

聯絡人：黃先生

地址：台南市新營區民治路300巷10號

② 田義食品原料行

TEL：037-854288 / 0926-239382

聯絡人：梁先生

地址：苗栗縣苑裡鎮新復里6鄰新復68之1號

※ 原料價格、訂購方式、運費...等細節請洽詢廠商。

【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!! ~

甜甜圈機

甜甜圈機

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



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。

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

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



②

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

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



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。



迷你自動烘烤機 標準型

迷你自動烘烤機 多功能標準型

LTA-燒烤系列

開發故事

本公司開發迷你烘烤機，加強了電熱功率，保留住商品的原味不流失，達到商品外酥內軟的口感，並且可直接塗抹抹醬烘烤，口感更多層次！

為了讓烘烤商品更多元，將烘烤機改為兩個溫度控制，分別控制上下火溫，以及將履帶加長，更方便擺放吐司及烘烤產品，不需擔心配料滑落...等問題，並且增加前後擋板，可依商品高度自行調整，讓溫度不易流失；玉米熊提供三種機型依客戶需求自行選擇，皆可加裝保溫架，保溫熱飲或商品，一機多功能運用，附加價值高。

自動烘烤機配件

標準型烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只

多功能標準烘烤機：進出料盤 *1 組、附柄烤盤 *1 只、
置物盤 *2 只



①

迷你自動烘烤機 標準型

LTA-CDR-M1B

尺寸：45*52*35cm

重量：8 公斤

用電：220V/2800W

(石英管上下各 6 支一組)

備註：依產品需要設定溫度

(單一溫度控制)



LI TUN



迷你自動烘烤機 多功能標準型

LTA-CDR-M2B

尺寸：45*52*42cm

重量：9 公斤

用電：220V/2800W

(石英管上下各 6 支一組)

備註：A 依產品需要設定溫度

(單一溫度控制)

B 加裝上方保溫架



LI TUN



④



②



③



⑤

①②③ 迷你自動烘烤機最適合拿來烤麵包及吐司類商品，適用於早餐店、
早午餐店；自助百匯。

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

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。
- 採持續式百分比熱能輸出方式控制，可依不同商品需求微調設定，熱效率佳。
< 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



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

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: 5 公升

用電: 110V/220V

轉速: 3600 轉 / 分

馬力: 1/2HP



LI TUN



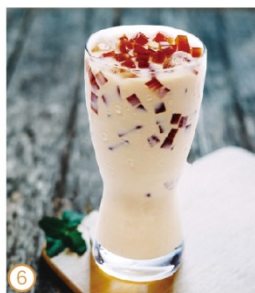
CE



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



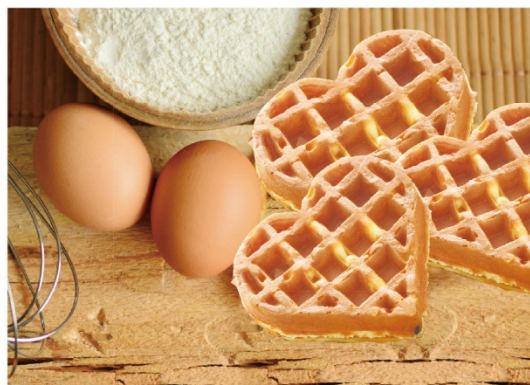
確認成立



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。

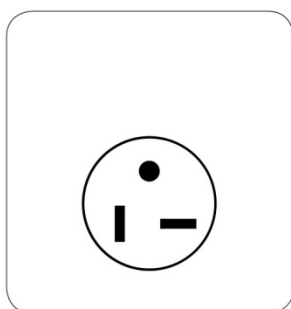
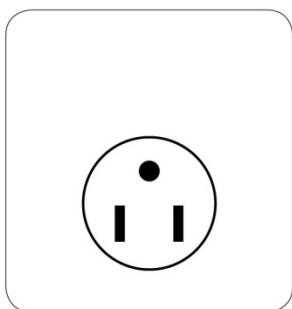
PM13:00-17:00

* 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。



