



LTD-2R-G2B

操作說明書 蛋捲機(標準手動型)



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

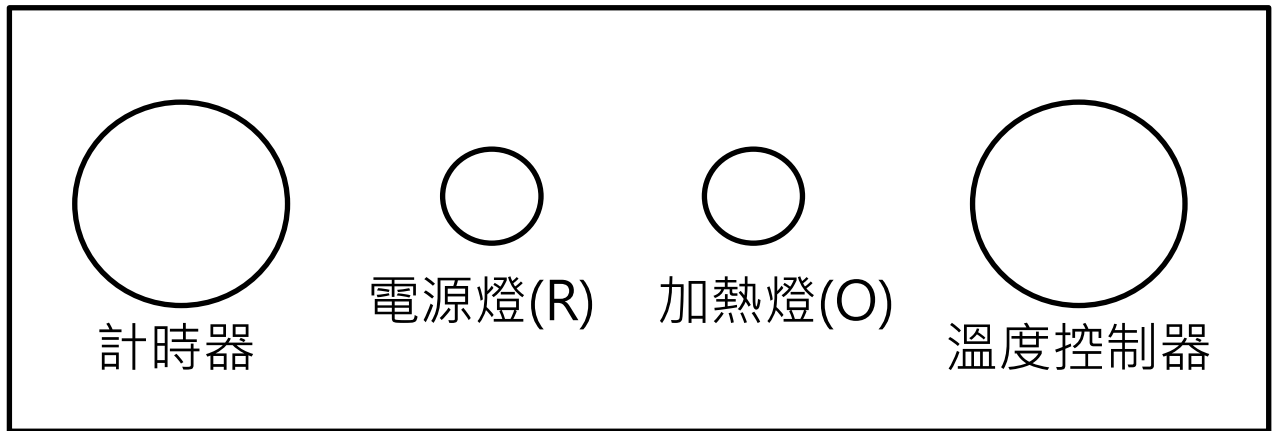
保證② 創新的開發
保證④ 服務的熱忱

『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：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) 機器操作說明：

1. 機器操作流程

插上220V電源後，設定所需溫度，接著，依蛋捲原料特性自行判斷烘烤時間秒數約10~20秒，打開上模板，使用不銹鋼圓管由前至後捲起蛋捲餅皮，放置室溫待稍涼後取出。

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. 如何調整模板厚薄度

上模板內三角三個螺絲為調整螺絲（非外四角螺絲），請將三個螺絲往內鎖至與模板平面，再同時平均的轉出1.5圈~3圈之所需厚度；也可以準備一片您所需厚度的鐵板，置於模板中間將模板閉合，再平均調整螺絲。



5. 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，烘烤後焦糖糖分会沾黏於模板表面，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. 蛋捲成品不酥脆原因：
 - (1) 煎烤的時間及溫度設定需不適當造成熟透度不足。
 - (2) 原料比例有誤差。
 - (3) 原料發泡程度有誤差。
 - (4) 原料油品不良、油脂種類或比例不正確。
 - (5) 蛋捲成品未待涼就包裝
 - (6) 放置於室溫中太久而受潮。
14. 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，請增加煎烤時間。
 - ② 若過度熟透，請減短煎烤時間。
 - ③ 若色澤太深，請降低溫度；建議溫度設定上模高於下模約5~10°C溫差。
 - (3) 原料產生問題，請確認以上幾點：
 - ① 是否發泡過度？
 - ② 是否攪打發泡程度不足？
 - ③ 攪打完成後是否靜置於室溫中發泡完成？
 - ④ 是否原料比例有誤差？
 - ⑤ 是否原料油品不良？
 - (4) 模板厚度不均，請重新調整厚薄度。
 - (5) 模板表面清潔程度不夠，請加強模板清潔。
 - (6) 若沾黏現象發生於剛開始操作時，則為正常現象。此時模板正與原料相互適應中，請無需理會並持續煎烤蛋捲約3~5次後即可。

15. 請勿將機器放置於冷氣口、出風口或空氣對流較大的地方，以免造成溫度流失，影響烘烤品質。
16. 機器使用一段時間後，模板會呈現淺褐色狀態為正常現象，不會影響烘烤功能；可加強清潔頻率次數以保持模板乾淨，避免日積月累附著過多碳積物質，造成模板沾黏問題。
17. 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。
18. 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。
19. 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。
20. 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。

【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170°C~180°C)

* 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) 蛋捲粉漿配方一(P.S.蛋必須要退冰喔！)：

① 材料：

酥油(無水奶油)100g、無鹽奶油100g、糖粉150g、鹽1g、香草粉10g、蛋240g、低筋麵粉230g、全脂奶粉25g。

② 作法：

a. 將酥油或無水奶油+無鹽奶油+糖粉+鹽+香草粉原料一起倒入攪拌盆中，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、溫度不同而需增減時間。

b. 將蛋白及蛋黃分開，蛋白放置一旁備用 並將蛋黃加入「a材料」的半成品中，以中速攪打打發至呈乳白色綿稠狀，放置備用。

c. 將蛋白攪打至濕性發泡後，加入「a.b材料」半成品中，攪拌均勻。

* 此步驟請勿過度攪拌，以免造成發泡特性流失。

d. 最後將低筋麵粉+奶粉加入「a.b材料」的半成品中，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) 蛋捲原料配方二(P.S.蛋必須要退冰喔！)：

① 材料：

酥油100g、豬油100g、糖粉150g、鹽少許、香草粉10g、蛋240g、低筋麵粉230g、全脂奶粉25g

② 製作方法：步驟與配方一相同。

(3) 蛋捲原料配方三(P.S.蛋必須要退冰喔！)：

① 材料：

無水奶油190g、糖粉280g、鹽3g、香草粉8g、蛋200g、
低筋麵粉260g、泡打粉12g、奶水或牛奶90g。

② 製作方法：

- a. 將無水奶油+糖粉+香草粉+鹽一起倒入攪拌盆中以高速攪打發泡至呈乳白色黏稠狀。
- b. 將蛋分次加入「a材料」的半成品中，以中速攪打至呈乳白色黏稠狀。
- c. 將低筋麵粉+泡打粉過篩後加入「a.b材料」中，以慢速攪拌均勻。
- d. 在慢速攪拌過程中，慢慢加入奶水攪拌均勻即可。

<巧克力保溫鍋介紹可參考本說明書內推薦商品頁面>

【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!! ~

專業商用

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，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



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



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)

專業商用

巧克力保溫鍋

LTC-湯鍋系列

開發故事

利用關東煮保溫鍋延伸設計巧克力保溫湯鍋。以特殊隔水加熱方式來保持巧克力溫度，有4格空間來放置不同風味的巧克力。且適合與茶點系列商品，甜甜圈、鬆餅.....等搭配使用，以提升商品附加價格。

優勢優點

- 機器恆溫設計。
- 機器小型精巧，適合在吧台或自助吧使用。
- 外殼採用電木塑鋼材質，防燙、防漏電。
- 多功能運用，可依保溫商品選擇不同配件。
- 外鍋沸騰時，內鍋可達 70°C ~85°C
- 可以保溫食材。
- 設計到製程皆為 MIT 製造產品品質保證，機器送檢維修容易，更換零件方便。



巧克力保溫鍋配件

巧克力保溫鍋：四孔座*1、
鋼杯*4只、
上蓋*1只

巧克力保溫鍋

LTC-1JE-04A/B

尺寸:26*43*31cm

重量:14 公斤

鋼杯口徑:10cm

鋼杯容量:約 800cc/ 只 *4 個

用電:110V/1000W

220V/1600W

溫控設定:0~200°C



LI TUN



①②③ 利用巧克力做為裝飾提升商品價值，如：甜甜圈、比利時鬆餅、美式鬆餅鬆餅.....等。

④ 和新鮮水果直接搭配，做為甜點類商品，適用於自助百匯。



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



②



③

脆皮甜筒機配件

甜筒機:捲棒組(甜筒+花籃)*1組



④

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。



⑤

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。

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。



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



- 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

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



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



專業商用

落地式多功能調理機 30L

桌上型多功能調理機 2L/5L

LTE1-多功能調理系列



調理機運用

專業多功能調理機在市面上主要應用於食品類及食品加工類商業用途。如：麵食館的原料調味和麵包坊的內餡原料製成以及餐廳的醬料製作，或者是原物料商製作果醬，和黑木耳汁專賣店製作木耳露，還有現今流行養生食材行攪打核果類穀物類應用。

桌上型多功能調理機 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



桌上型多功能調理機 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



落地式多功能調理機 30L

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

備註:依產品需要設定時間



LI TUN

- ①② 將蔬果、蔬果及穀物 ... 等攪打細緻。以方便進行後續食品加工處理。

落地式多功能調理機 6 種不同功能刀具可選擇



標準刀

主要適用於冰沙、果汁讓水果均勻攪打。



六片立刀

用來做為切割使用，像是做為水餃內餡或是老人照顧機構攪打膳食。



調理均質刀

主要適用於攪打醬料、麥片，讓內容物均質平均。



蜻蜓長刀

主要用來攪打液態類型產品。像是雪花冰的原料。



圓柱刀

攪打餡料或食品的內餡，如鳳梨酥內餡。



蜻蜓短刀

主要用來攪打液態類型產品。像是雪花冰的原料。

建議來電洽詢
所適用刀具。

因應高齡化社會的到來，坊間的安養院，專門照顧老人的機構也如雨後春筍般的設立。

因此為與時俱進將專業冰沙調理機更增添了新的功能系統 -

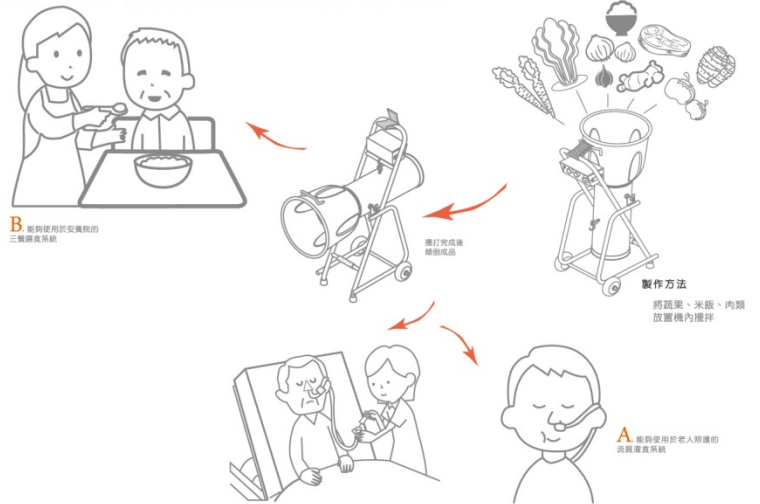
攪打膳食

專門適用於：

- 護理流質膳食
- 療養院膳食
- 能夠使用於老人照護的流質灌食系統
- 能夠應用於安養院的三餐膳食系統



- ①② 將蔬果、米飯、肉類攪打至泥狀。以利方便進食。



當今現代社會，寵物如同家人般重要存在，形成一股新式【毛小孩經濟】。目前台灣寵物市場年產值已高達新台幣百億元，因此為搭上此波毛小孩經濟，將專業冰沙調理機更增添了新的功能系統 - **攪打動物鮮食飼料**

主要是做於：

- 寵物飼料
- 狗飼料
- 鳥飼料
- 豬飼料
- 養殖漁業飼料
- 能夠製做成寵物罐頭及寵物鮮食泥販售
- 能夠使用於養殖業
- 能夠應用於大面積牧場畜牧業



- ③④ 像是一般市售寵物罐頭，將飼料成凝膠泥狀。
- ⑤ 將飼料攪打成細末狀，做為大型飼養場使用。



落地式多功能調理機 30L

桌上型多功能調理機 2L/5L

LTE1- 多功能調理系列



功能 3



①② 將堅果類 / 花生攪打成果醬類產品。

④ 將水果攪打成自製果醬，搭配麵包類產品，凸顯產品優點與市面上早午餐店做區分。

③ 將大量辛香料攪打成細末，和白菜一起醃製，做成泡菜。

⑤ 香料、藥材、辣椒... 等攪打成細末，做成麻辣火鍋湯底，搶攻火鍋底料市場。

醬料

主要用途 / 成品是做於：

- 素食原料
- 醃製醬料
- 泡菜漬料、醬菜漬料
- 沾醬
- 羊肉爐沾醬、糖醋醬、莎莎醬
- 抹醬 (花生醬、果醬)



功能

4

養生調理

主要是做於：

- 五穀粉
- 燕麥片
- 黑木耳汁



⑥⑦ 早餐新選擇 - 穀粉燕麥粥

因應現代人健康養生的概念，穀粉燕麥粥也成為新一代早餐潮流。



⑥



⑧

⑧ 有「養生萬靈丹」與「植物性燕窩」美稱的黑木耳已被廣泛流傳具補鈣、補鐵、防止膽固醇過高與血管硬化的養生效果。

功能

5

蔬果泥

主要是做於：

- 蔬菜泥
(番茄、菠菜、山藥、芋頭)
- 水果泥
(梅子餡、栗子餡、鳳梨餡、蔓越莓餡、桂圓紅棗泥)



⑨



⑪



⑩



⑫



⑬



⑭

- ⑨ 製作豐富色彩餃子皮。
- ⑩ 亦可去做為湯圓的內餡。
- ⑪ 可做為台灣小金磚『鳳梨酥』內餡。
- ⑫ 芋頭攪打成芋泥，製成冰品配料。
- ⑬⑭ 製麵廠利用多功能調理機將蔬果(番茄/紅蘿蔔/山藥/地瓜)攪打成蔬果泥製成無防腐劑、純天然的蔬菜麵。

●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



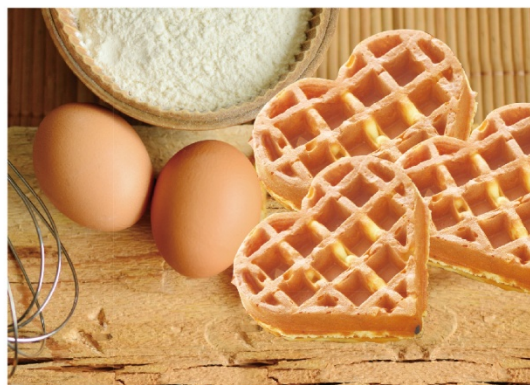
確認成立



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。

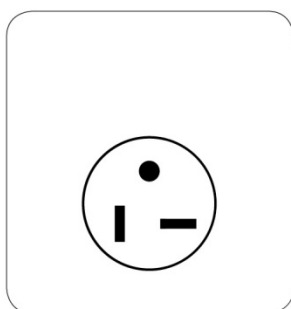
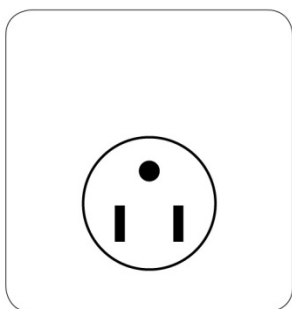
PM13:00-17:00

* 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。



