

多功能烘焙烤箱

開發故事

因應當時市場流行現烤手工蛋塔，開發了烘焙烤箱，針對烘焙小西點系列烘烤，內部空間熱風循環將商品慢慢烘焙出層次口感；桌上型設計、輕巧機身適合工作坊、複合式餐廳、簡餐店、攤車...等小型空間使用。

多功能烘焙烤箱

- 機身不鏽鋼，食用安心又安全
- 熱風循環設計，烤箱內部溫度更均勻
- 單一溫控設計，可選擇單獨使用上火或下火
- 五層隔層設計，可依商品高度放置，不受空間限制
- 可烘烤多樣商品 (麵包、鳳梨酥、月餅...等)
- 設計到製程皆為 MIT 台灣製造，品質有保證、維修送檢安心便利

多功能烘焙烤箱

LTA-DV-C1B

尺寸:53*69*70cm
 重量:47 公斤
 用電:220V/3600W
 (電熱管)
 溫控設定:0~300° C



LI TUN



NT 50,000

多功能烘焙烤箱配件

烘焙烤箱: 烤網 *5 只、滴油盤 *1 只
 不沾烤盤 *5 只。
 (烤盤尺寸 36.5*26.5cm ·
 實際可使用尺寸: 34*24cm)
 * 電源線為壓接端子



①② 不論烤麵包西點類食物或是用來烤漢餅類型的中西
 ③④ 糕點及傳統大餅的商品也是非常出色。

