

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



開發故事

多次的討論修改，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。並且開發多種造型鬆餅機：圓形、小圓形、方形、九筒形。於 2016 年推出心型鬆餅機，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，愛心形狀鬆餅絕對是一大賣點。

鬆餅系列

- 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、縮短烘烤時間。
- 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。
- 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。
- 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。

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 19,000

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 19,000

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 19,000

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。



專業商用

比利時鬆餅機 格子燒

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。

比利時鬆餅

- 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、縮短烘烤時間。
- 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。
- 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。
- 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。

- 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。



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 19,000

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 21,000

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 25,000



③

- 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。