

巧克力保溫鍋

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，以提升商品附加價值。

巧克力保溫湯鍋

- 機器恆溫設計，保溫各式巧克力。
- 外鍋沸騰時，內鍋可達 70°C ~85°C。
- 多功能運用，可依保溫商品選擇不同配件。
- 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。
- 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。

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



- ①② 利用巧克力做為裝飾提升商品價值，如：比利時鬆餅、美式鬆餅鬆餅……等。
- ③ 和新鮮水果直接搭配，做為甜點類商品，適用於自助百匯。

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



NT 13,500

