

甜甜圈機 標準型
甜甜圈機 鍊珠型
甜甜圈機 綜合型

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。

甜甜圈機系列

- 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。
- 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（標準、鍊珠、綜合型）
- 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。

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



NT 23,000

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



NT 23,000

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



NT 23,000



②



③

- ① 口感似可頌現烤甜甜圈，層層酥脆甜感，擄獲大人、小孩的心
- ②③ 粉漿甜甜圈多種造型搭配水果、奶油..等，吸精程度百分百，吸引顧客上門來