

# 脆皮甜筒機

## 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。

## 脆皮甜筒機

- 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。
- 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。

## 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



NT 23,000

## 脆皮甜筒機配件

甜筒機:捲棒組(甜筒+花籃)\*1組

- 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。

