

專業商用

果子燒烘烤機 三角型

果子燒烘烤機 方型

開發故事

由紅豆餅機器延伸設計以及市場需求開發酥餅燒，上下同時加熱烘烤完成，主體可使用麵糰或粉漿，加入多種內餡，如：豬肉、牛肉、雞肉、羊肉、燻雞、咖哩...等鹹口味或巧克力豆、紅豆、芋頭、花生、奶酥、葡萄乾...等甜口味，亦可加入麻糬、起司...等豐富口感。

果子燒系列

- 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。
- 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。



果子燒烘烤機 三角形

LTD-EYG-NRB

尺寸:26*45*21cm

重量:12 公斤

用電:220V/2400W

三角形尺寸:8cm

三角形厚度:2.1cm

三角形果子燒顆數:12 顆

溫控設定:0~200° C

備註:依產品需要設定溫度、時間



LI TUN

果子燒烘烤機 方型

LTD-EYG-NZB

尺寸:26*45*21cm

重量:12 公斤

用電:220V/2400W

四方形尺寸:6.5cm

四方形厚度:2cm

四方形果子燒顆數:12 顆

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



NT 25,000

①② 造型可愛的果子燒，除了用粉漿可做成蛋糕體果子燒，亦可做成造型可愛的煎蛋。可搭配新鮮果汁做成下午茶餐點進行販售。

③ 果子燒做成早餐類型餐點進行販售。