

專業商用

# 可麗餅機

## 開發故事

因應當時市場趨勢開發可麗餅機，直徑 38CM 大模板及電熱式加熱與市售機器做區分，讓無法使用瓦斯的店面空間使用。可烘烤法式餅皮、日式可麗餅皮、潤餅皮...等多樣商品。

## 可麗餅機

- 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。
- 電熱式加熱方式適合不能使用瓦斯機種店面使用。
- 模板鐵氟龍表面處理，防沾黏。
- 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。



## 可麗餅機

LTD-DX1-B/G1

尺寸:44\*44\*15cm

重量:11 公斤

用電:220V/3000W

內膜圓徑:38mm

溫控設定:0~300° C



LI TUN



NT 25,000

## 可麗餅機配件

可麗餅機:T型轉棒 \*1 支

- ① 包入鹹食做成法式可麗餅形式。
- ② 做成越南米捲皮，包入蝦子、生菜...等。
- ③④ 將在地台灣水果如：古坑柳丁，大湖草莓..等搭配可麗餅去進行販售。



4 0