

蛋捲機 手動型

蛋捲機 氣壓半自動型

開發故事

當時市面上蛋捲機均為一般手動型或瓦斯型，效率及效能無法供應店面需求量，故開發蛋捲機氣壓半自動型，掀起手工蛋捲風潮；後期，結合鬆餅機外殼，開發蛋捲機手動型，屬簡易型機種，讓客戶可依需求來選擇機型。

蛋捲機手動型

- 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。



蛋捲機配件

- 手動型：不鏽鋼圓管 *5 支，滴油盒 *2 只
- 氣壓手動型：不鏽鋼圓管 *10 支，滴油盤 *1 只 (須自備空壓機)

蛋捲機氣壓半自動手動型

- 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。
- 模板採用氣壓缸手臂自動升降，操作者僅需下料及捲起蛋捲的動作即可，操作簡易。
- 模板長度長，足夠一次烘烤即可製作一支蛋捲。
- 產量大，每小時約可生產 180~220 支蛋捲
- 商用型機型，可連續烘烤，耐用度高、烘烤品質穩定。
- 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。



蛋捲機手動型

LTD-2R-G2B

尺寸:33*45*21cm
 模板尺寸:25*27cm
 重量:12 公斤
 用電:220V/3000W
 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

蛋捲機氣壓半自動手動型

LTD-2R-FUB

尺寸:44*92*84cm
 模板尺寸:19*41cm
 重量:28 公斤
 用電:220V/2800W
 溫控設定:0~400° C
 備註：依產品需要設定溫度、時間



LI TUN



NT 61,500

- ① 蛋捲可以在內餡上去做變化，包入甜點類：芝麻 / 花生醬 ... 等。
- ② 內餡亦可包入冰淇淋，成為夏日特定商品，增加商品銷售量。
- ③ ④ 蛋捲亦可做成水滴形狀，增加對消費者吸引力。