

# 商用烧烤炉安装 烧烤炉 广东信诚厨具设备

产品名称	商用烧烤炉安装 烧烤炉 广东信诚厨具设备
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

烧烤炉烤炉通常是不带温度表的，但可以订制安装。倘若作为新手安装温度表，表安装离炉顶的远近对将来表数值影响差异很大，越靠近炉顶，读出的温度数值将越高，反之亦然。因此，其所说的220度炉温，就要看表安装的位置了，如果你安装在炉中间，仅仅烧1~2个光鸭，10分钟才烧焦已经很了不起啦~~~

烤炉一般分为三段，主要是为了方便运输和拆装，但是炉顶那段一般温度。烤炉有电烤炉、煤气烤炉和炭烤炉之分，不管什么燃料的烤炉，热气都是往上升的，也就是从炉底往炉顶升，终集合在炉顶的位置，而炉底的热量温度。这也是为什么烤鸭腿部不容易上色，而鸭脖子容易被烧焦的主因，因为鸭脖子靠近炉顶啊。那怎么办呢？一来鸭脖子你不用淋那么多皮水；二来鸭脖子充气悠着点，不要搞得鼓鼓涨涨的；三来也可以用纸等拦一下也未尝不可，就像叉烧处理一般。

烧烤炉燃气烤鸭炉的使用方法：

- 1.接通电源，商用烧烤炉公司，接受供气管，打开气源阀门(即液化罐阀或管道阀门)。
- 2.打开炉门，首先用电子点火器对准燃烧器点火，点火后立即开启控气阀，燃烧器开始燃烧。
- 3.控制炉温是为了使火焰的温度达到烤需要。
- 4.烤鸭炉炉温低于230 时不能进行烤制操作，否则会出现鸭坯皮面发皱、染黑色，影响质量。

5.启动旋转轴旋钮。

6.按所需旋转度，调节调速旋钮。

7.时常观察温度表读数，随时调节供气量。

8.停止工作时：关闭气源阀门和两个供气阀，商用烧烤炉安装，关闭电源开关，烧烤炉，拔下电源插头，确认炉内完全无燃烧后，关闭炉门。

说到焖炉烧鸭技术，人人都知道它的制作重点在于烧制，烧腊师傅们也时常向我们强调，掌握烧制工艺的重要性！但是我们不少的制作人员做起烧鸭来，还在在烧制的工艺环节上差一点儿，有的人会连风门开关也控制不好，导致烧制过程中炉温有时高，有时低，这样做出来的烧鸭终效果，不是色泽不均匀，就是烤香味简直很差啊！

那么，焖炉烧鸭技术风门和炉温如何控制得好？这个问题的重要之处也是怎样控制好炉温的平稳了，因为我们知道，要想把烧鸭的色泽和味道做得地道，就需要将温度控制好来，烧烤炉公司，平稳的烧制温度有利于鸭皮上色和脆皮，让烧鸭成熟的同时鸭皮达到十分的酥脆爽口，色泽均匀又油亮，这才是我们想要的！首先，在烧鸭入炉烧制之前，我们要先烤炉预温，让烧炉内的温度上升到200多度的时候，才能把光鸭生坯放下炉中烧制，等我们将生坯放入去后，它会马上吸收烤炉内的热量。在这个过程中如果之前没进行烤炉升温，那这时就会让鸭子急剧吸收温度，而导致炉温一下子下降太多了，这些因素不利于烧制。

商用烧烤炉安装-烧烤炉-广东信诚厨具设备(查看)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李先生。