

智能烧鹅炉定做 智能烧鹅炉 佛山信诚厨具设备

产品名称	智能烧鹅炉定做 智能烧鹅炉 佛山信诚厨具设备
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

做烧鸭，智能烧鹅炉，不管是用单层烤炉还是双层烤炉，控制炉温的方法都是一样的：预温、控制风门、开关天窗、开盖顶盖子、增减炭量等。不过两者还是有一些明显性差别。比如：烤炉保温性能不同以及单层和双层烧鸭炉的使用方法不同。

双层烤炉，特点就是省炭！炉温相对稳定很多。双层烧鸭炉的使用方法，如果你放置的炭合理，散失的热量相对较少，所以热量能很好的保持在烤炉内部。适时开关天窗和炉顶盖，或者通过增减炭量，智能烧鹅炉维修，可以很好的控制炉温！

智能烧鹅炉燃气烤鸭炉的使用方法：

- 1.接通电源，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，智能烧鹅炉哪家好，调节调速旋钮。

7.时常观察温度表读数，智能烧鹅炉定做，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，关闭电源开关，拔下电源插头，确认炉内完全无燃烧后，关闭炉门。

智能烧鹅炉炉温的控制是否得当。说到温度控制，详细说来话长，烤炉大小高矮，烤制鸭子的多少等这些容易被忽视的因素其实也影响着炉温。例如，矮的烤炉火苗就很容易烧到鸭的屁股上，炉温也高。烧制的鸭子多少也不可忽视，一样的烤炉一样的炭，你烧一两个鸭子和烧制满炉鸭子，你说那个炉温会更高点？鸭子要吸热的，一两个鸭子和满炉鸭子肯定是满炉鸭子吸热快，毕竟鸭光胚都是体谅的，多鸭子烧制，炉内的问题相对低，所以正常烧制的时候满炉鸭子也需要更多的炭。这一点，作为新手就很容易忽视。

智能烧鹅炉定做-智能烧鹅炉-佛山信诚厨具设备(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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，信诚厨具设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：李先生。