

# 首选汇利HY-82电炸炉双缸双筛 卖供应价格

产品名称	首选汇利HY-82电炸炉双缸双筛 卖供应价格
公司名称	厦门新饮餐饮管理有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门湖里区兴隆路667号之四
联系电话	86-05925213667 18030065156

## 产品详情

【首选】汇利HY-82电炸炉双缸双筛哪里有卖/供应/价格【型号】：HY-82【电源】(Power supply)：220V 50Hz【功率】(Power)：2 X 2.5kw【容量】(Capacity)：2 X 5.5L【尺寸】(Dimension)：58 X 44 X 32 CM【整重】：15kg【控温范围】：50-200度 产品性能及特点：豪华外箱设计，整机结构安全合理！炉身豪华控制面板，增设温度表说明提示，操作方便，可翻起式-加热器设计，便于清洁！本设备属普通型防水器具，装有过热断路器。

全不锈钢体,炸制鸡腿，鸡翅，香肠等食物，所烤食物香，酥，脆。一、简介 电热炸锅是吸收国内外同类产品的优点设计而成的，具有款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快等特点、是快餐店专用的设备。本机也是作为现做现卖的最理想的食品加工设备。二、操作方法

1、使用时应保持油锅内的油面高度大于1/4油锅深度，但最高油面高度不能大于2/3油锅深度。2、合上电源开关，红色指示灯亮，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，绿色指示灯亮，电热管又工作，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。

3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。4、附有专用的炸篮，供炸制较小的食品，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行炸制。5、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及护板取出，切断电源，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，使可提出油锅进行清理。6、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，炸锅每次用完后应切断电源，确保安全。

7、应使用植物油，严禁使用旧油。三、清洁与保养

1、在清洁保养时，应切断电源，防止发生意外事故。2、每天工作完毕后可用不含腐蚀性的清洁剂的湿毛巾，清洁锅体表面及电源引出线外表面，严禁用水直接冲洗电器箱表面，以免破坏电气性能