

无烟电烤串炉设备 九宝烧烤设备 铁岭无烟电烤串炉

产品名称	无烟电烤串炉设备 九宝烧烤设备 铁岭无烟电烤串炉
公司名称	沈阳九宝烧烤设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧
联系电话	13998825438

产品详情

油烟净化器随着使用时间的推移，内部油污会逐渐沉积，如果不定期清理轻则达不到过滤油烟的功能（还会造成厨房内有油烟），重则烧毁油烟净化器甚至引起火灾。

所以，定期清洗油烟净化器是必要的。而油烟净化器的清洗却十分的麻烦，而且还不易清洗干净。宝烧烤设备有限公司给大家介绍一种虽然比较麻烦但是清洗却非常干净的清洗方法：准备工具：螺丝刀，铁岭无烟电烤串炉，扳手，抹布，酒精，喷壶，高压水，阴极针调节器，无烟电烤串炉厂家，浸泡电场用的塑料箱等。关闭电源泄放电荷。

绝缘子的检查与清洗

检查发现绝缘子如有烧坏的痕迹如有裂缝，则要更换掉；需把绝缘子和绝缘瓷上边的油污清洗干净，并保持干燥。清洗方法如下：应先在绝缘子上喷酒精，然后用干抹布擦干。

装配检查校正

待电场晾干后检查窝蜂间有无杂物，保持清爽防止短路，并检查阳极圆筒外部是否有撞凹的部位。如果有，则用圆型的木棒将其慢慢复原。

风干

除了鱼肉、海鲜、肉串(牛肉串、猪肉串、羊肉串等)、素料外，其他的原料腌渍后则需要挂上脆皮水(脆皮水的调制:2千克9度米醋、250克麦芽糖、250克大红浙醋、1千克蒸馏水、100克蜂蜜)后，进行风干处理，风干的时间一般在12小时左右。

我们选用的吊炉是从市场上购买的，根据品质不同，无烟电烤串炉销售，价格在300-1200元.也可以自己制作，成本是非常低的。我们使用的是机制木炭，也就是木炭，烧红即可使用。烤制时间关系到成品的口感，根据经验，无烟电烤串炉设备，我们测算出鸡脖子的烤制时间为20分钟，鸡翅为15分钟，鲤鱼为16分钟，羊排为24分钟，羊腿为40分钟，肉串为6分钟，五花肉为7分钟，猪排骨为12分钟。

无烟电烤串炉设备-九宝烧烤设备(在线咨询)-铁岭无烟电烤串炉由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。沈阳九宝烧烤设备有限公司是辽宁 沈阳,烧烤用具的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在九宝烧烤设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创九宝烧烤设备更加美好的未来。