

烤鸭炉 老河口啤酒烤鸭炉怎么卖的

产品名称	烤鸭炉 老河口啤酒烤鸭炉怎么卖的
公司名称	阜阳致诚科技推广有限公司
价格	2080.00/台
规格参数	
公司地址	安徽省阜阳市经济技术开发区新阳大道科技创业二楼
联系电话	0558-2297755 13866289789

产品详情

烤鸭炉 老河口啤酒烤鸭炉怎么卖的 老河口烤鸭炉厂家

烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转式烤鸭炉|燃气烤鸭炉 全电烤鸭炉 自动旋转式烤鸭炉

阜阳致诚机械科技有限公司

安徽联系方式：

电话：0558-2297755

手机：13866289789

qq: 1627582497

qq:1871059035

地址：安徽省阜阳市经济技术开发区科技中心208号

网站：<http://www.588zc.cn>

手机：13683505106

qq：1746502395 152853973

地址：北京市丰台区新丰路京丰车管所向西红路灯左转100米

西安销售部电话：

电话：029-81319056

手机：15929924546

qq:1723260745 , 1623984060

址:西安市未央区文景路31号（枣园公交站旁）

全国免费服务热线：400-015-0558

杭州公司

电话：0571-86041993

手机：15715786588（刘经理）

qq:1361570293 /1960920267/ 1308438120

地址：杭州市江干区九堡镇牛田村427号

致诚机械销售二部：工号：01

欢迎您的来电！

普通燃气型:2080元

普通全电型:2880元

zc-24型燃气旋转烤鸭炉又叫燃气啤酒烤鸭炉、燃气烤鸭炉、啤酒烤鸭炉、啤酒鸭炉、啤酒鸭烧烤炉、烤禽箱，是我公司最新推出的实用新型烧烤产品，适用于烧烤鸡、鸭、羊肉及其他烧烤食品的制作。该产品效率高，烧烤食品色泽鲜艳，肉质嫩滑可口

该机具有结构合理，操作简单，运行平稳，效率高的特点，采用高质进口不锈钢制造，耐高温，耐腐蚀，设计独特，耗气量低，节约能源，选装优质点火器，旋转电机，宽大耐温玻璃视窗，视物一目了然，可以立即让客户产生食欲及购买欲望。

自动测温，适用于各种不同温度，不同时间需要的烘烤。火力可调整强弱，操作简单，安全，采用红外线陶瓷火板，配合玻璃照烧，玻璃炉面清洗方便，整机造型精美，工艺独特，高效卫生，适用于超市、休闲小吃及各种人口流动较多的场所均能摆设销售。

一次可烤24只鸡或鸭；

额定功率：530w

全电型：9-10千瓦

本机重量：150公斤

产品特点：采用高质进口不锈钢板制造，耐高温，耐腐蚀
外形设计独特，操作简便，耗气量低，效率高
选装优质点火器，旋转电机，宽大耐温度玻璃视窗，视物一目了然

产品技术性能：

外型尺寸：1350 × 600 × 1400mm

燃气种类：液化石油气

额定燃气压力：2.8kpa 耗气量：< 0.3m³/h

额定热负荷：30j/h

额定电压：ac220v 50hz

额定输入功率：530w 由陶硅散热膜和耐热
金属网组成烘烤系统

全电型：功率6000瓦/小时

电子控制器组成传动结构任意调控转速；由青石蜂窝片和耐热金属网组成烘烤系统；烤制温度：150 - 250；日本进口不锈钢板制成；设备表面拉丝处理；按企标制造检验。保证产品比市场上流行的设备钢板再厚0.2mm，手压柜外壳，有种硬硬的质感，不象有些价格低廉的机器，手一压外壳，就下瘫的那种簿材料，好设备，只有对比才能感觉出来好与差。欢迎过来看货。

一、产品特点：

1. 日本进口不锈钢板制成燃气种类及代号；液化起(y)、天然气(t)、煤制气(r)
2. 独特设计、操作简便、节约能源
3. 按企标制造检验 4. 玻璃幕一目了然

二、产品功能

1. 耗气量：(小于) 0.3m³/h 热负荷：7kw
2. 电子控制器组成传动结构任意调控转速
3. 总共率 = 530w
4. 电源电压 = 220v
5. 由青石蜂窝片和耐热金属网组成烘烤系统。
6. 烤制时间：(仅供参考) 以鸡鸭为例：40—50分钟

7. 烤制温度：150 - 250 三. 产品型号: hh-24型号可以烤制24只

三、 操作程序：

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. 启动旋转轴旋钮。
4. 按所需旋转度，调节调速旋钮。
5. 时常观察温度表读数，随时调节供气量。
6. 停止工作时：
 - a. 关闭气源阀门和两个供气阀。
 - b. 关闭电源开关，拔下电源插头。
 - c. 确认炉内完全无燃烧后，关闭炉门，操作人员方可离去。

注意事项！请用户莫小看“注意事项”，它关系到您及他人的人生安全，切记！

1. 在使用燃烧烤炉前，必须加装抽烟管，并将加装的抽烟管引进到室外。
2. 所用气罐必须装减压阀，且各接头处不得渗漏气体。
3. 必须先点火，后供气（即火等气，否则不安全）。
4. 气罐周围不准直接接触热源烤之，更不准准放危险品，以免爆炸。
5. 供气管是红色软胶管，放油管是黄色软胶管，严禁混用。
6. 在操作过程中，操作人员不准远离燃气烤炉。若发现炉内两侧的燃烧器任一侧熄火，再次点火前，首先关闭气源阀门（即液化罐阀门或管道阀门），打开炉门5—10分钟后，再按操作程序重新点火。
7. 本设备使用时必须接好保护接地线。
8. 若需要更换使用燃气种类时，务必通知厂方我公司派人员为您更换专用供气嘴，切勿自行操作。
9. 在使用燃气烤炉的房间内，必须通风条件很好，必须安装，例如：排风扇之类的通风设备。
10. 此烤炉因装有玻璃，玻璃破损恕不在保修范围。

“烤鸭”早在明朝时就已成为北京官府人家中的席上珍品。朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被宫廷取名为“烤鸭”。以后明朝迁都北京，烤鸭技术也带到北京，并被进一步发展。由于制作时取用玉泉山所产的填鸭，皮薄肉嫩，口味更佳。烤鸭很快就成为全国风味名菜。北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”“全聚德”，便是明朝时开业的。