

商用 节能720燃气扒炉/铁板烧/商用手抓饼机/铜锣烧机/铁板烧设备

产品名称	商用 节能720燃气扒炉/铁板烧/商用手抓饼机/铜锣烧机/铁板烧设备
公司名称	瑞安市建宇食品机械加工厂
价格	面议
规格参数	种类:燃气扒炉 品牌:建宇
公司地址	瑞安市马屿镇曹村曹北村
联系电话	15057743997 13967715360

产品详情

型号：720

燃气种类：液化石油气

耗气量：0.22-0.28kg/h

工作压力：2.8-3kpa

重量：30kg

总热值：36.7mj

外形尺寸：730*550*400mm

包装：纸箱+木箱

本款不锈钢燃气平扒炉，是吸收国内外同类产品的优点改进设计而成。款式新颖、结构合理、操作方便。

买就送送送！

适用范围：适用于西餐厅、卡拉ok歌舞厅、快餐店、珍珠奶茶店

主要用于油煎各种食物，如牛排，香肠，鸡蛋，汉堡肉饼，印度飞饼，手抓饼等。卫生，安全，快捷，是大厨房喜做西点人士或开店者的好用具，扒炉适用于宾馆，休闲店，饭店，等等。操作简单，

外观美观。

燃气扒炉使用说明：1、往扒炉板上均匀地倒入少许食用油，接通燃气；2、点火开关设在产品前面，操用简单；3、如在使用过程中，出现异常现象，必须立即停止使用，经检查排除故障，方可继续使用。

燃气扒炉清洁与保养：1、清洁时，应先切断燃气，以防意外事故发生。2、每天工作完毕后，可用不含腐蚀性的清洁剂清洁炉体表面。清洁炉体时，应使用干毛巾，严禁用水直接冲洗，否则会影响本炉性能。3、长时间不使用，应将炉体包装好存放。

本产品的加工定制是否，种类是燃气扒炉，品牌是建宇，型号是720，外形尺寸是730*550*400（mm），净重是30（Kg），包装是木箱，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备，营销是新品