

韩式烧烤炉，燃气烧烤炉，韩国烤肉烤炉，电烧烤炉

产品名称	韩式烧烤炉，燃气烧烤炉，韩国烤肉烤炉，电烧烤炉
公司名称	威海百年厨具有限公司
价格	830.00/台
规格参数	规格:议定 品牌:瑞韩 型号:议定
公司地址	威海市文化西路-177号
联系电话	13869058888 13906300355

产品详情

规格	议定	品牌	瑞韩
型号	议定	主件工艺	不锈钢
净重	8kg	外箱尺寸	400*520*300mm
烤盘规格	29.5mm		

韩式烧烤炉，韩国烧烤炉，自动烧烤炉可以仿照的外形，不能替代的百年韩国品质。致力于推广环保理念新烤炉，威海百年厨具进口的无烟烧烤炉传承韩国烧烤炉技术，进口的瑞韩牌火锅灶更节能。公司已将‘瑞韩’注册成自己的商标。公司代理韩国各种无烟烧烤炉和各种韩国厨具，无烟烧烤炉等韩式烧烤炉为专利技术，自动烧烤，远红外线电烤，节能环保经济，无烟烧烤炉专利技术保障公司本着“以信誉求发展，以质量求生存”的服务宗旨，竭诚为客户提供更优质、更完善的韩国厨具服务。如无烟烧烤炉，韩国烧烤炉

瑞韩牌无烟烧烤炉，无烟韩式烧烤炉，百年无烟韩国烧烤炉，原料或者使用木炭，或者天然气烧烤炉配置不沾无孔烤盘避免油滴到木炭上产生油烟，从而有效的提升了烤肉排烟的效果，在节省了饭店投资的前提下也为客人提供了更好的就餐环境。烧烤炉水盆，炭盆都改为不锈钢材质，大大提高了产品的耐用度，也是产品更加美观高档。烧烤炉使用能源:木炭和无烟木炭，天然气，点火方式:木炭在其他地方烧好放入

烧烤炉重量12kw烤盘尺寸:29.5厘米 安装方式:直接镶嵌入桌体 使用原理：可以处理70%-80%的烟，烧烤炉自带吸烟装置，采用油火分离和强制体内循环以及强制二次燃烧技术，使烤肉时产生的油烟基本上得到有效去除，因此使用该炉就无需安装排烟管道，从而降低投资成本，其总造价只有上排烟烤炉和下排烟烤炉安装费用的三分之一。采用油火分离还使该炉有效地避免了致癌物质的产生，达到健康饮食，绿色烧烤。使用瑞韩烧烤炉注意事项：1.使用前加适量的水（约三分之一）。2.炭盆放炭量应为5厘米的机制木炭6块左右 3.烤肉时不要往烤盘上刷油。

瑞韩牌无烟烧烤炉，无烟韩式烧烤炉，百年无烟韩国烧烤炉，原料或者使用木炭

，或者天然气烧烤炉配置不沾无孔烤盘避免油滴到木炭上产生油烟，从而有效的提升了烤肉排烟的效果，在节省了饭店投资的前提下也为客人提供了更好的就餐环境。烧烤炉水盆，炭盆都改为不锈钢材质，大大提高了产品的耐用度，也是产品更加美观高档。烧烤炉使用能源:木炭和无烟木炭，天然气，点火方式:木炭在其他地方烧好放入

烧烤炉重量12kw烤盘尺寸:29.5厘米 安装方式:直接镶嵌入桌体 使用原理：可以处理70%-80%的烟，烧烤炉自带吸烟装置，采用油火分离和强制体内循环以及强制二次燃烧技术，使烤肉时产生的油烟基本上得到有效去除，因此使用该炉就无需安装排烟管道，从而降低投资成本，其总造价只有上排烟烤炉和下排烟烤炉安装费用的三分之一。采用油火分离还使该炉有效地避免了致癌物质的产生，达到健康饮食，绿色烧烤。使用瑞韩烧烤炉注意事项：1.使用前加适量的水（约三分之一）。
2.炭盆放炭量应为5厘米的机制木炭6块左右 3.烤肉时不要往烤盘上刷油。

瑞韩牌无烟烧烤炉，无烟韩式烧烤炉，百年无烟韩国烧烤炉，原料或者使用木炭，或者天然气烧烤炉配置不沾无孔烤盘避免油滴到木炭上产生油烟，从而有效的提升了烤肉排烟的效果，在节省了饭店投资的前提下也为客人提供了更好的就餐环境。烧烤炉水盆，炭盆都改为不锈钢材质，大大提高了产品的耐用度，也是产品更加美观高档。烧烤炉使用能源:木炭和无烟木炭，天然气，点火方式:木炭在其他地方烧好放入

烧烤炉重量12kw烤盘尺寸:29.5厘米 安装方式:直接镶嵌入桌体 使用原理：可以处理70%-80%的烟，烧烤炉自带吸烟装置，采用油火分离和强制体内循环以及强制二次燃烧技术，使烤肉时产生的油烟基本上得到有效去除，因此使用该炉就无需安装排烟管道，从而降低投资成本，其总造价只有上排烟烤炉和下排烟烤炉安装费用的三分之一。采用油火分离还使该炉有效地避免了致癌物质的产生，达到健康饮食，绿色烧烤。使用瑞韩烧烤炉注意事项：1.使用前加适量的水（约三分之一）。
2.炭盆放炭量应为5厘米的机制木炭6块左右 3.烤肉时不要往烤盘上刷油。

瑞韩牌无烟烧烤炉，无烟韩式烧烤炉，百年无烟韩国烧烤炉，原料或者使用木炭，或者天然气烧烤炉配置不沾无孔烤盘避免油滴到木炭上产生油烟，从而有效的提升了烤肉排烟的效果，在节省了饭店投资的前提下也为客人提供了更好的就餐环境。烧烤炉水盆，炭盆都改为不锈钢材质，大大提高了产品的耐用度，也是产品更加美观高档。烧烤炉使用能源:木炭和无烟木炭，天然气，点火方式:木炭在其他地方烧好放入

烧烤炉重量12kw烤盘尺寸:29.5厘米 安装方式:直接镶嵌入桌体 使用原理：可以处理70%-80%的烟，烧烤炉自带吸烟装置，采用油火分离和强制体内循环以及强制二次燃烧技术，使烤肉时产生的油烟基本上得到有效去除，因此使用该炉就无需安装排烟管道，从而降低投资成本，其总造价只有上排烟烤炉和下排烟烤炉安装费用的三分之一。采用油火分离还使该炉有效地避免了致癌物质的产生，达到健康饮食，绿色烧烤。使用瑞韩烧烤炉注意事项：1.使用前加适量的水（约三分之一）。
2.炭盆放炭量应为5厘米的机制木炭6块左右 3.烤肉时不要往烤盘上刷油。