

烧烤炉，韩国烧烤炉，远红外线电烤炉，进口厨具

产品名称	烧烤炉，韩国烧烤炉，远红外线电烤炉，进口厨具
公司名称	威海百年厨具有限公司
价格	1580.00/台
规格参数	规格:524*391*163mm 品牌:林内 型号:RGH-1500R
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	524*391*163mm	品牌	林内
型号	RGH-1500R	主件工艺	不锈钢
净重	8kg	外箱尺寸	595*450*260mm
烤盘规格	310*310mm		

威海百年厨具进口的无烟烧烤炉传承韩国烧烤炉技术，威海独家最早进口韩国无烟烧烤炉的韩国厨具公司。致力于推广环保理念新烤炉，公司引进韩国技术，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。如无烟烧烤炉百年韩国厨具公司进口的bn-8火锅专用燃气灶，无烟烧烤炉采用韩国技术，其独特的不锈钢炉头，造型美观、设计新颖，燃烧充分，耐高温，高效节能，使其更加安全，是新一代的环保产品

百年厨具经营的韩国烧烤炉，威海唯一进口烧烤炉，电烤炉供应商，韩国林内商用卤素无烟电烤盘无烟无味的理由！利用远红外线加热原理，使肉和蔬菜等被烤食物吸收远红外线进而使食物由内向外变熟，最终达到了穿透式烧烤的目的。因而他最大限度的减少了烟和异味的产生。

韩国电烤炉型号：rhg-1500r 用途：餐饮行业 电源：220v 50hz / 60hz

耗电：1.6kw 产品尺寸：524*391*163mm 火力调节：旋转式烤盘尺寸：310*310mm 外包装尺寸：595*450*260mm 重量：8kg 烧烤炉，韩国烧烤炉瑞韩品牌，百年韩国厨具品牌，林内牌远红外线无烟烧烤炉韩国原装，因为其独家专利环保技术而不产生燃烧的废气和灰尘，从而保持室内新鲜清新的空气。同时林内牌韩国烧烤炉利用远红外线发热体的装置维持一定的温度，使烤肉从内到外均匀烤熟，保持充分的水分，烤肉又嫩又不易干燥；最大限度维持肉中蛋白质，碳水化合物等有益营养素及低脂肪的健康烧烤最理想的烧烤工具。宽阔的烧烤盘具有四种独特的处理技术。比碳、煤气类电烤炉加快了3倍的加热速度。威海百年厨具有限公司进口的林内牌无烟烧烤炉的无烟无灰的双重安全设置可适用于所有烧烤类食物，适合高档营业场所、烧烤店、日韩料理店 使用燃气:丁烷(220g);耗气量:1,700kcal/h(142g/h);使用烤盘:煎盘/火锅盘:

用途:携带型/移动型1) 由于是利用卤素灯的远红外线的放射来直接加热,使肉和蔬菜等从中心部位开始被逐渐烤热,水分蒸发很少,使肉质非常香软2) 烧烤时即不发生烟雾,也不会使肉类等被烤焦而沾滞烤盘,所以没必要经常更换烤盘3) 调解火力的操作非常简捷,开关也非常简单4) 由于烤盘是经过特殊铝膜表面加工的,可以随便冲洗5) 由于使用卤素灯的远红外线的放射能量加热,无燃烧现象,所以室内不需要排烟装置6) 箱体是用不锈钢制成的,附有上盖,设计合理,外形精美7) 内部构造,设置及清洗等简单方便优点:1、安装简便,只提供电源就可使用2、运行费用低,比同类产品节省40%的能源,经济环保3、无需更换烤盘,无需换炭无烟无味环保的原因:利用远红外线加热原理,使得肉或菜被烤食物吸收远红外线从里到外地熟透,达到了穿透式烧烤的效果,从而避免和减少异味和烟的产生。无烟设计利用远红外线烧烤,几乎可以达到无烟的效果,保持室内空气的清新健康原形原味不论肉类还是蔬菜,均可保持食品中的营养不会被破坏口感极佳利用远红外烧烤,可减少食物中的水分蒸发,维持原汁原味安装方便又节能无需另购排烟设备,运行费用较其他同类产品节约40%时尚外观设计火力调节操作简便,烤盘特殊涂层处理,方便清洗 售后服务及时到位,保质期一年

百年厨具经营的韩国烧烤炉,威海唯一进口烧烤炉,电烤炉供应商,韩国林内商用卤素无烟电烤盘无烟无味的理由! 利用远红外线加热原理,使肉和蔬菜等被烤食物吸收远红外线进而使食物由内向外变熟,最终达到了穿透式烧烤的目的。因而他最大限度的减少了烟和异味的产生。

韩国电烤炉型号: rhg-1500r 用途: 餐饮行业 电源: 220v 50hz / 60hz

耗电: 1.6kw 产品尺寸: 524*391*163mm 火力调节: 旋转式烤盘尺寸: 310*310mm 外包装尺寸: 595*450*260mm 重量: 8kg

烧烤炉,韩国烧烤炉瑞韩品牌,百年韩国厨具品牌,林内牌远红外线无烟烧烤炉韩国原装,因为其独家专利环保技术而不产生燃烧的废气和灰尘,从而保持室内新鲜清新的空气。同时林内牌韩国烧烤炉利用远红外线发热体的装置维持一定的温度,使烤肉从内到外均匀烤熟,保持充分的水分,烤肉又嫩又不易干燥;最大限度维持肉中蛋白质,碳水化合物等有益营养素及低脂肪的健康烧烤最理想的烧烤工具。宽阔的烧烤盘具有四种独特的处理技术。比碳、煤气类电烤炉加快了3倍的加热速度。威海百年厨具有限公司进口的林内牌无烟烧烤炉的无烟无灰的双重安全设置可适用于所有烧烤类食物,适合高档营业场所、烧烤店、日韩料理店 使用燃气:丁烷(220g);耗气量:1,700kcal/h(142g/h);使用烤盘:煎盘/火锅盘:

用途:携带型/移动型1) 由于是利用卤素灯的远红外线的放射来直接加热,使肉和蔬菜等从中心部位开始被逐渐烤热,水分蒸发很少,使肉质非常香软2) 烧烤时即不发生烟雾,也不会使肉类等被烤焦而沾滞烤盘,所以没必要经常更换烤盘3) 调解火力的操作非常简捷,开关也非常简单4) 由于烤盘是经过特殊铝膜表面加工的,可以随便冲洗5) 由于使用卤素灯的远红外线的放射能量加热,无燃烧现象,所以室内不需要排烟装置6) 箱体是用不锈钢制成的,附有上盖,设计合理,外形精美7) 内部构造,设置及清洗等简单方便优点:1、安装简便,只提供电源就可使用2、运行费用低,比同类产品节省40%的能源,经济环保3、无需更换烤盘,无需换炭无烟无味环保的原因:利用远红外线加热原理,使得肉或菜被烤食物吸收远红外线从里到外地熟透,达到了穿透式烧烤的效果,从而避免和减少异味和烟的产生。无烟设计利用远红外线烧烤,几乎可以达到无烟的效果,保持室内空气的清新健康原形原味不论肉类还是蔬菜,均可保持食品中的营养不会被破坏口感极佳利用远红外烧烤,可减少食物中的水分蒸发,维持原汁原味安装方便又节能无需另购排烟设备,运行费用较其他同类产品节约40%时尚外观设计火力调节操作简便,烤盘特殊涂层处理,方便清洗 售后服务及时到位,保质期一年