

华欣双缸燃气油炸锅商用煤气油炸炉/油炸薯塔机燃气炸油条机

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 华欣双缸燃气油炸锅商用煤气油炸炉/油炸薯塔机燃气炸油条机 |
| 公司名称 | 瑞安市华欣机械厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 加工定制:否 种类:油炸炉 品牌:华欣 |
| 公司地址 | 曹村镇泰安街 |
| 联系电话 | 5760348 |

产品详情

一、简介

炸锅是吸收国内外同类产品的优点设计而成的，具有款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快等特点、是快餐店专用的设备。本机也是作为现做现卖的最理想的食品加工设备。

二、操作方法

1、使用时应保持油锅内的油面高度大于1/4油锅深度，但最高油面高度不能大于2/3油锅深度。2、附有专用的炸篮，供炸制较小的食品，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行炸制。3、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及取出，关闭煤气，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，使可提出油锅进行清理。4、油锅两侧的隔热护板是为两侧隔热而设。5、应使用植物油，严禁使用旧油。6、阀门选择；必须使用低压阀

三、清洁与保养

1、在清洁保养时，应关闭煤气，防止发生意外事故。2、每天工作完毕后可用不含腐蚀性的清洁剂的湿毛巾。

本产品的加工定制是否，种类是油炸炉，品牌是华欣，型号是HX-2B，电压是XX（V），功率是XX（Kw），外形尺寸是570×430×310（mm），净重是XX（Kg），包装是xx，适用范围是西餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备，营销是新品，售后服务是更半年内换配件