

# 电脑版双槽电炸炉汉堡店油炸设备

产品名称	电脑版双槽电炸炉汉堡店油炸设备
公司名称	广州简厨餐饮设备有限公司
价格	4580.00/台
规格参数	功率:18KW 电压:380V 售后:全国保修一年
公司地址	广州市天河区广棠路27号3、4楼自编F386房
联系电话	020-34860529 18924087929

## 产品详情

电炸炉又称电炸锅、油炸锅、炸炉。电炸炉根据性能可分为:电炸炉和燃气炸炉两种;根据形状可分为:立式电炸炉、台式电炸炉;根据功能可分为:单缸电炸炉、双缸电炸炉、三缸电炸炉、多功能电炸炉。折叠编辑本段电炸炉用途 电炸炉、油炸炉缸体采用优质钢材制作,可以油炸鸡腿,鸡翅,鱿鱼,香肠,薯条,炸鱼,鸡脚,牛排,汉堡,肉串,鸡柳,臭豆腐,蘑菇,蔬菜类等等小吃。体积小,适合在酒吧、迪吧、酒店、宾馆等休闲娱乐场所以及集市、商业街、车站、学校、游乐场等加工油炸食品进行销售。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,但高油面高度不能大于2/3油锅深度。 2、合上电源开关,红色指示灯亮,此时电源已供至本炉,只要顺时针方向旋转温控器,把所需的温度值对准红点位置,此时绿色指示灯亮,红色指示灯熄,表示电热管工作,锅内油开始升温,当油温升至所需的温度时,温控器能自动切断电源,同时绿色指示灯熄灭,红色指示灯亮,电热管停止工作,锅内油温开始下降,当油温降到设定温度值时,温控器能自动接通电源,此时红色指示灯灭,绿色指示灯亮,电热管又工作,油温上升,如此反复循环,以保证油温在设定的温度范围内恒温。 3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成,加盖时应注意盖子上不有水,以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。 4、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。 5、需清倒锅内油时,应先待油温降到常温后进行,把炸篮及护板取出,切断电源,再把控制箱取出,另放于干燥清洁地方,便可提出油锅进行清理。 6、油锅内的护板是为保护电热管而设,在炸制食品时,护板必须放在油锅内,炸锅每次用完后应切断电源,确保安全。