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、锅盖为保持钠内清洁和保温而成，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，使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。