

下排烟烧烤炉，韩式下排烟烧烤炉，威海下排烟烧烤炉专卖

产品名称	下排烟烧烤炉，韩式下排烟烧烤炉，威海下排烟烧烤炉专卖
公司名称	威海高技术产业开发区天利厨具厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:TIANLI 主件工艺:喷粉、冲压、拉伸、抛光 重量:3.0 (kg)
公司地址	中国 山东 威海市 中国 山东 威海市高区华荣工业园
联系电话	086 631 5811021 13562112005

产品详情

品牌	TIANLI	主件工艺	喷粉、冲压、拉伸、抛光
重量	3.0 (kg)	规格(长*宽*高)	39.5*23 (cm)
是否带烧烤架	否	烤架/盘规格	29.5 (cm)
适用人数	3-5人	箱装数量	1
产地	威海		

烧烤炉

烧烤炉按使用燃料分为

木炭烧烤炉，红外线电烧烤炉，碳气两用烧烤炉

使用原理说明：木炭烧烤炉

木炭烧烤炉是韩国技术人员我国内制造，为圆形，韩式木炭烧烤炉使用原料为木炭。户外使用也可以不用排烟设备，从排烟方式分为上排烟木炭烧烤炉、下排烟木炭烧烤炉和无烟木炭烧烤炉。烧烤炉采用优质不锈钢制作，一般为圆形。适用于韩国烧烤烤肉店和韩式料理店及日式烧肉店。

红外线电烧烤炉

该炉由钢化玻璃盖，不占烤盘，卤素灯管，接油盘，一次冲压成型外壳组成。根据太阳辐射原理，由植物纤维通电后产生红外线（波长2-4um）直接辐射加热烤盘，不产生任何的燃烧废气和碳尘，同时又不加热空气，保持室内空气新鲜的特点。最大特点是使烤盘均匀受热，烤肉从内到外均匀烤熟来降低烤肉时产生的油烟。

碳气两用烧烤炉

碳气两用烧烤炉既可以使用木炭也可以使用燃气的新型涮烤两用烧烤炉。两用烧烤炉烧烤炉可以在烤炉内使用燃气直接点炭，方便快捷。

威海天利厨具公司：www.hanguochuju.net专注于商用燃气具的研发、生产；商用厨房的整体策划、设计、配套；餐饮方面的咨询、厨师中介等。

韩式烧烤炉

1.天利韩式烧烤炉，中韩合资制造，和韩国生产的一样优质的质量，价格更加低廉。既减少了投资也保证了您的最高利益。韩式烧烤炉采用优质不锈钢制作，烤炉直径一般为36~39cm，烤盘尺寸多数为29.5~32cm，可供2-5人使用。韩式烧烤炉安装方式简单，只要将桌面扣大小合适的洞将烧烤炉放进去挂在桌面上即可。具体扣洞尺寸要视选择哪款烧烤炉而定。韩式烧烤炉由炭盆，水盆，外筒上盖组成，一般分为上排烟韩式烧烤炉和下排烟韩式烧烤炉。烤盘烤网可根据实际情况另行选择。

威海天利厨具公司www.hanguochuju.net专营各种韩式烧烤炉，无烟木炭烧烤炉，烧烤排烟罩，韩国进口无烟电烤炉系列及各种韩式厨房设备。

2.韩式烧烤炉采用优质不锈钢制作，烤炉直径一般为36~39cm，烤盘尺寸多数为29.5~32cm，可供2-5人使用。韩式烧烤炉安装方式简单，只要将桌面扣大小合适的洞将烧烤炉放进去挂在桌面上即可。具体扣洞尺寸要视选择哪款烧烤炉而定。韩式烧烤炉由炭盆，水盆，外筒上盖组成，一般分为上排烟韩式烧烤炉和下排烟韩式烧烤炉。烤盘烤网可根据实际情况另行选择。

威海天利厨具公司www.hanguochuju.net专营各种韩式烧烤炉，无烟木炭烧烤炉，烧烤排烟罩，韩国进口无烟电烤炉系列及各种韩式厨房设备