

# 自动烤鸭炉报价 湖南自动烤鸭炉 兆信厨具厂家

产品名称	自动烤鸭炉报价 湖南自动烤鸭炉 兆信厨具厂家
公司名称	深圳市兆信厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区横岗街道安良五村油甘园路51号
联系电话	13825288597

## 产品详情

- 1、电热式烧烤炉采用瑞典进口高效辐热管，锁住内部水份;
- 2、空炉升温至200度时间5~8分钟，高烧烤温度为350度。
- 3、电热式烧烤炉可适合烧烤鹅、鸭、烧肉、叉烧、排骨等产品。
- 4、在烧烤过程中不产生油烟，清洁卫生方便，符合卫生标准；适合门店现烤现卖。
- 5、烤鸭或鹅的数量为6只/次。

电热式烧烤炉耗电数据：

- 1、烧6只鹅需时40分钟，耗电5度； $5\text{度电} \times 1\text{元} = 5\text{元} \div 6\text{只} = 0.8\text{元/只}$ 。
- 2、烧叉烧20斤需时25分钟，耗电4度； $4\text{度电} \times 1\text{元} = 4\text{元} \div 20\text{斤} = 0.2\text{元/斤}$ 。

烤鸭与烧鹅烧鸭烧鹅是烧味的一种，是把填满调味料的鸭，挂进炭炉里用木炭高温烧烤出来的菜式，油润光亮，皮香脆，肉质滋嫩鲜甜，味清香醇浓，通常配以酱汁食用。

香港的烧鹅在制法上无甚分别，但由于成本等原因，一些香港食肆的烧鹅其实是以鸭代替鹅，但仍然称为烧鹅。香港以烧鹅驰名的食肆，包括中环镛记及新界深井一带多家烧鹅酒家。烧鸭的做法与烧鹅大致相同，但肉质和份量则不及后者。然而由于烧鸭成本较低，故成为了烧鹅的代替品。烧鹅烧鹅是烧味的

一种，是把填满调味料的鹅，挂进炭炉里用木炭高温烧烤出来的菜式，以皮脆有光泽，皮汁多而不带腥味为上品，湖南自动烤鸭炉，通常配以甜酸酱汁食用。

- 1、炉体使用不锈钢材料，自动烤鸭炉价格，耐高温钢化玻璃作幕墙，透明直观，清洁卫生，造型美观。
- 2、采用气作燃料，自动烤鸭炉报价，经空气混合进入炉内燃烧室充分燃烧，火力均匀，升温快，耗气省。
- 3、食品挂在旋转架上烘烤色泽均匀，美味可口。
- 4、配置钢化玻璃展示，具有自动控温，定时报警，电子点火。
- 5、燃气点火系统优质点火器，旋转电机，宽大耐温度玻璃视窗，视物一目了然。
- 6、具有合理结构，操作简单，运行平稳，效率高的特点，自动烤鸭炉厂家，采用高质进口不锈钢制造，耐高温，耐腐蚀，设计独特，耗气量低，节约能源，选装优质点火器，旋转电机，度大耐温玻璃视窗。
- 7、自动恒温，适用于各种不同温度，不同时间需要的烘烤，火力可调整强弱，操作简单，安全，采用红外线陶瓷火板，配合玻璃照烧，玻璃炉面清洗方便，整机造型精美，工艺独特，高效卫生，适用于超市

自动烤鸭炉报价-湖南自动烤鸭炉-兆信厨具厂家(查看)由深圳市兆信厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。深圳市兆信厨具有限公司(www.zxomen.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!