

烤全羊炉价格 延安烤全羊炉 博兴雅康

产品名称	烤全羊炉价格 延安烤全羊炉 博兴雅康
公司名称	山东省博兴县雅康食品设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县兴福镇北工业区
联系电话	15006980999

产品详情

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉，烤全羊炉，多功能烤全羊炉，质诚烧烤设备(认证商家)诚烧烤设备门市部提供。诚烧烤设备门市部，是专业从事“食品机械”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供为优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。

蒙式烤全羊炉来源:| 发布时间:2016-11-8 15:50:54 | 浏览次数：17

使用无烟蒙式烤全羊炉烤制全羊，不经烟熏火燎，羊肉内外受热均匀、肉质水分不散失，烤制的羊肉外酥里嫩，表皮金黄，肉质鲜美，干净卫生，色泽诱人。除烤全羊之外，亦可用于烘烤羊腿、羊排、乳猪、兔子，延安烤全羊炉，或者同时烘烤30只左右鸡、鸭、鱼，还可烘烤瓦罐系列及煲类菜品，一炉多用，口味更佳，实现了烤炉多用途，烤品多样化。

本产品支持烤全羊、烤羊排、烤羊腿 烤羊炉大号尺寸为2.4米高 有圆形和方形 尺寸为1.25米 可烤3只20斤左右全羊。特大号尺寸是2.6米高 有圆形和方形 尺寸为1.5米 可烤1-4只20斤左右全羊

烤羊炉内部采用加厚耐高温锅炉钢板 带水循环系统 保温效果好

烤全羊1小时40分钟左右 温度200度左右

蒙式全羊炉专利的结构设计，电热烤全羊炉，采用全封闭高温辐射的烘烤工艺，烤全羊炉厂家，炉内炭火不直接接触羊肉，解决了传统烤全羊工艺产生油烟灰烬和致物的问题。

蒙式全羊炉烘烤工艺，羊肉受热均匀，内外一致。烤制的羊肉不焦不糊，外酥里嫩，色泽金黄，不膻不腥，醇香无比，实现了真正的健康、卫生、美味。

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

使肉料方位均匀加热，使肉料四周色泽一致，全自动烤全羊炉自动点火、自动控温、烤全羊机器无级调速、漏气保护等多功能为一体的烧烤设备，烤全羊炉价格在烤制过程中能使肉类都能够均匀受热，烤全羊炉价格，不留任何死角，烤全羊炉子使肉料四周色泽一致，香飘千里。烤全羊（蒙语“晤本”、“好尼、西日哪”）是蒙古族接待贵客的一道名菜。色、香、味形俱全，别有风味。烤全羊源于蒙古族。其历史渊源可以追溯到很远。据考古资料证实：“牙齿化石的附近地区，不但发现古代人类使用过的灰烬，而且还有烧过的骨骼。

烤全羊炉价格-延安烤全羊炉-博兴雅康由山东省博兴县雅康食品设备厂提供。烤全羊炉价格-延安烤全羊炉-博兴雅康是山东省博兴县雅康食品设备厂（www.bxykpsb.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。