

# 烤全羊炉图片 博兴雅康 东莞烤全羊炉

产品名称	烤全羊炉图片 博兴雅康 东莞烤全羊炉
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

烤全羊炉子特性：

1、烤全羊炉子——设备材质：主体结构及外包全部采用不锈钢（除电机外），大型烤全羊炉，

备注：（上料大架可拆可装，方便用户。）

2、烤全羊炉子——烤制速度：每次一只羊或猪，每只需要50分钟左右。

3、烤全羊炉子——旋转采用调速控制电机；

4、烤全羊炉子——上料方式：采用人工把羊放在烤架上。

5、烤全羊炉子——成品合格率：100%；

6、烤全羊炉子——电机加防水护罩；

7、烤全羊炉子——配电具有漏电保护功能；

烤全羊炉子价格便宜，质量好，操作简单。烤全羊期待您的加盟！

多功能窑烤全羊炉

木炭烤全羊炉子 不锈钢多功能烤羊炉

随着各大烤全羊饭店的火爆营业后，烤全羊已经成为餐饮业的一只奇葩，有着广阔的发展前景。是个大饭店，烤全羊炉图片，酒店，立式烤全羊炉，娱乐场所加项目，东莞烤全羊炉，扩大营业额的绝好选择

。烤全羊我们一般用的是焖炉烤的，下面有一个炉底是可以添加木炭的里面有一个托盘把羊放入进去烤的。关于秘诀...烤全羊我们一般用的是焖炉烤的，下面有一个炉底是可以添加木炭的里面有一个托盘把羊放入进去烤的。关于秘诀...

## 多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

传统的烤羊方式，烤一只羊用时4个多小时；烘烤炉烤制全羊，通过全封闭、高温烘烤，烤制时间为3只1.5小时，用时缩短60%以上，大大提升了烘烤效率。新疆解放以前，烤全羊是达官贵人、地主巴依等上层人士在逢年过节、庆祝寿辰、喜事来临时用来招待尊贵的客人的珍馐佳肴。自新疆解放后烤全羊（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。

烤全羊炉图片-博兴雅康-东莞烤全羊炉由山东省博兴县雅康食品设备厂提供。山东省博兴县雅康食品设备厂（[www.bxykspsb.com](http://www.bxykspsb.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！