

烤全羊炉图片 烤全羊炉 博兴雅康

产品名称	烤全羊炉图片 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

多功能烤全羊机炉 有不同的型号和款式，您可以选择立式的烤两只的还可以选择卧式的烤一只的，给您不同的选择。

蒙式烤全羊炉来源:

使用无烟蒙式烤全羊炉烤制全羊，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，烤全羊炉图片，亦可用于烘烤羊腿、羊排、乳猪、兔子，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。

以烤全羊而闻名世界，不论您在世界的任何一个角落；总能看到烤羊店的存在。哪烤羊又是如何制作出来的呢？传统的烤羊都是手工切块，分块烤制或是切成小块串成肉串；需要多道工序才能完成制造出美味的烤羊肉。

而今，烤全羊炉，科技发展的今天，我们向您推荐由志铭实业自主研发，拥有合法专利的烤全羊炉。

烤羊炉价格适中，这款设备在久以前就很是受到了人们的欢迎，不仅可以感受到大自然的独特风味，更

全羊炉子烧烤时没有油烟的产生。油烟的产生，首先来源于烧烤时油滴滴落于高温的热源体，如油滴滴落于炭火中。但是烤全羊炉子是用电的，所以就不存在这种油烟，烤全羊炉厂家，不会让人因油烟过多而发胖，不会危害人们的健康。

安邦烤全羊炉子更为独特的设计是将烧制同时可将温度始终保持在180℃—200℃之间。外壳采用不锈钢

板材，激光切割，造型美观，并且有耗材省，热效高，成本低，小型烤全羊炉，移动方便等特点。

本机采用先进的无极调速电机自动翻转、翻转时速度可调快慢，自动控温、操作方便、安全可靠。

烤好的全羊呈褐红色、肉质酥烂、味道香醇、色美肉嫩、浓香扑鼻。

烤全羊炉子适用于酒店、西餐厅、自助餐厅、大排档、烧烤店、休闲山庄、农家乐等场所使用。

由于烘烤炉的烤制过程中无需专人看护，所以一人可看多

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

台烤炉同时还可兼做其他工作。

省时：通过全封闭，高温烘烤。烤制时间仅需1.5-2小时，比传统烤羊缩短60%的时间。（烤制过程烤全羊（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：“河套人”即“鄂尔多斯人”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。

烤全羊炉图片-烤全羊炉-博兴雅康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.bxykpsb.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领博兴雅康和您携手步入辉煌，共创美好未来！