

# 博奥厨业生产扒炉 双缸炸炉品牌 六盘水双缸炸炉

产品名称	博奥厨业生产扒炉 双缸炸炉品牌 六盘水双缸炸炉
公司名称	山东省博兴县博奥厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13706372866

## 产品详情

双缸炸炉是一种新型设备

油炸机是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，采用了国际上先进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，可同时炸制各种食物，双缸炸炉多少钱，

- 一、油炸机的基本结构：油温自动控制系统、自动提升系统、
- 二、加热系统：电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热

山东省博兴县博奥厨业有限公司始终致力于双缸炸炉的研发、生产和销售。公司主要产品有保温售饭台，商用调理设备，商用电炸锅，商用热水器等系列产品。

### 双缸炸炉换水事项

油水类型的炸锅建议经常性换油达到去除废水，保持油质不被回复性污染，双缸炸炉图片，根据炸制食品的频率1-2天换水比较好（注意哦，只是换水不是换油，油只要根据需要添加，操作习惯够每次换水过程只是几分钟的事情，别嫌麻烦，省钱才是硬道理）上层放油，下层放水，油炸过程中产生的残渣全部沉入水中，不会烧焦，双缸炸炉品牌，下层水分又不断产生水蒸气给高温的炸油补充微量水分，以保证炸油不变黑，六盘水双缸炸炉，从而使油质清亮以延长换油周期，节约用油。比传统用油可节油50%以上

买好的双缸炸炉，买放心的双缸炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

油条是我们在早餐经常吃的食物，在中国油条在早餐中占据了一席之地，那么大家知道如何利用油炸机炸制美味的油条吗？下面就来为大家来具体介绍一下。

- 1、在盆中放入所有的原料，揉成面团，尽量多揉一会。
- 2、静置30分钟后，再用力揉一次，使之成为柔软、光滑的面团，然后室温下醒发8——9个小时。
- 3、案板上抹上一层油防粘。
- 4、把醒发好的面团放在案板上，揉匀，面上也抹上一层油，然后用擀面杖擀成长的面片。

买好的双缸炸炉，买放心的双缸炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

博奥厨业生产扒炉(图)-双缸炸炉品牌-六盘水双缸炸炉由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。山东省博兴县博奥厨业有限公司（[sdboao.cn](http://sdboao.cn)）为客户提供“保温售饭台,扒炉,铁板烧设备,煮面炉”等业务，公司拥有“博奥,卓乾”等品牌。专注于机械加工等行业，在山东 滨州 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张东玉。同时本公司（[www.pingpalu.com](http://www.pingpalu.com)）还是从事电扒炉，燃气扒炉，手抓饼扒炉的厂家，欢迎来电咨询。