

台式双缸电炸炉多少钱 台式双缸电炸炉 博奥厨业生产扒炉

产品名称	台式双缸电炸炉多少钱 台式双缸电炸炉 博奥厨业生产扒炉
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

台式双缸电炸炉简介

一、简介：

台式双缸电炸炉是吸收国内外同类产品的优点设计而成的，具有款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快等特点、是快餐店专用的设备。本机也是作为现做现卖的理想的食品加工设备。

产品均采用优质不锈钢精工制作而成，工艺先进，美观大方。同时可以根据客户的需要提供各种异型定做产品，历经市场的考验，深受广大用户的好评！

山东博奥拥有经验丰富的机械工程师和一批专业的技术人员，台式双缸电炸炉多少钱，买好的台式双缸电炸炉，买放心的台式双缸电炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

安装使用台式双缸电炸炉的注意事项

- 4.工作过程中，如果炸制含水量大的食物和一次加载过理会产生沸腾，操作者务必注意，以免被溢出的高温油烫人。
- 5.设定温度要低于230度，当操作者离开时，一定要切断电源。
- 6.设备至少每月保养四次。加热管要及时清除表面的污染物。
- 7.及时清理台式双缸电炸炉表面的残渣，残渣不可积累过多或过厚防止渣内存储热量引发火灾。

8.含水分过高且易起泡的油不能用于此设备。

9.定时检查光电开关的性能及灵敏度。

电加热油炸锅是一种无烟型、多动能、油水混合的设备，采用了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，台式双缸电炸炉，从根本上解决了传统油炸锅存在的弊端，可以同时炸制多种食品，一机多用，在油炸的过程中可以自动的过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。

油炸全套设备的锅盖为保持锅内清洁和保温而成，台式双缸电炸炉厂家，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人

应使用植物油，严禁使用旧油

台式双缸电炸炉多少钱-台式双缸电炸炉-博奥厨业生产扒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) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东博奥——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县兴福镇，联系人：张东玉。同时本公司 (www.zhajilu.com) 还是从事商用电炸锅，油水分离炸锅，燃气油炸炉的厂家，欢迎来电咨询。