

博奥厨业生产扒炉 双缸炸炉品牌 宜春双缸炸炉

产品名称	博奥厨业生产扒炉 双缸炸炉品牌 宜春双缸炸炉
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

双缸炸炉简介

【详细说明】油水混合油炸锅简介：

油水混合油炸锅--油和水混合之后自动分层，油在上层受热后炸制食品，在此过程中的食物残渣下沉至水中，可及时清除，双缸炸炉规格，不会因通常用锅炸时沉至锅底变成焦糊状而使油变黑。

油水混合油炸锅用途：

双缸炸炉用于油炸坚果类、膨化类、肉类等食品，宜春双缸炸炉，如花生米、蚕豆、榛子、锅巴、江米条、开口笑、炸鱼、炸鸡等，是生产油炸食品理想的设备。

买双缸炸炉，双缸炸炉图片，就到博奥

下面就来为大家来介绍一下全自动油炸机对食品的好处。

全自动油炸机在工作时可将残渣和动物油脂分离工作层，对上下油层进行有效控制，使油更加纯净，从而保证了双缸炸炉生产中的食品色香味俱全、外表无黑斑，大大提高了成品质量。

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，双缸炸炉品牌，商用热水器等系列产品。

1.双缸炸炉整体采用SUS304不锈钢制作。

2.自动上料系统，避免了工人在投放大密度（鱼类、肉类、泡过坚果类等）原料时，力度不均而将油溅出时烫到工人的现象，保证操作人员的安全。

3.自动出料系统，减轻了工人的劳动强度，保证食品的炸制时间统一。

4.本机通过仪表温度对引起风机的控制，可实现自动控温。

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-宜春双缸炸炉由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东省博兴县博奥厨业有限公司（sdboao.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。