

# 西餐厅牛排设备多少钱 西餐厅牛排设备 山东克拉斯克厨业公司

产品名称	西餐厅牛排设备多少钱 西餐厅牛排设备 山东克拉斯克厨业公司
公司名称	山东克拉斯克厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村86号
联系电话	13051347182 13051347182

## 产品详情

### 西餐厅牛排设备简介

- 1.循环风系统：炉体顶部装有双速电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量稳定可靠。
- 2.电气控制系统:全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。通过人机界面，可时刻了解每个加工步骤，并且可时刻显示各种编程的设定值和实际值。

### 神户牛排

在评定牛肉等级的时候，大理石纹路(Marble Score)是一个重要的参考量，西餐厅牛排设备定制，分数越高牛肉品质越好。我们常常听到一些美食评论家赞叹一块牛肉“雪花很漂亮”，指的其实就是大理石纹路。

神户牛其实是和牛(Wagyu)的一种，西餐厅牛排设备，和牛是日本某些种类食用牛的统称，总共分为A1-A5五个等级。因为对饲料及养殖环境的要求非常严苛，所以牛肉的品质非常高。神户牛肉就是其中出名的一种，光是对牛的血统就有很多苛刻的要求，所以产量很低。

### 西餐厅牛排设备功能介绍

炉头表面温度接近1200摄氏度，能瞬间锁住食材表面水分和营养，防止其流失，真正做到外焦里嫩。

耐高温筴子表面温度450-500摄氏度，既能迅速的在食材表面形成条纹，又极大的减少了食材与筴子

的粘接。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产西餐厅牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克西餐厅牛排设备产品款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。西餐厅牛排设备多少钱-西餐厅牛排设备-山东克拉斯克厨业公司由山东克拉斯克厨业有限公司提供。山东克拉斯克厨业有限公司（[www.niupaishebei.com](http://www.niupaishebei.com)）是一家从事“厨房设备,制冷设备,电器设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“克拉斯克”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使克拉斯克在换热、制冷空调设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.kaoniupailu.com](http://www.kaoniupailu.com)）还是从事牛排烘烤炉，烤制牛排设备，烤牛扒炉的厂家，欢迎来电咨询。