

不锈钢无烟全羊炉 彭泽全羊炉 旭龙厨业规格齐全

产品名称	不锈钢无烟全羊炉 彭泽全羊炉 旭龙厨业规格齐全
公司名称	博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇工业园
联系电话	13356285781 13356285781

产品详情

滨州烤全羊炉品种规格齐全、价格合理、质量优良，产品的各项指标均达到符合国家烧烤烘焙用具的质量标准，烤全羊炉是一款崭新的烤全羊设备，以蒙古包造型设计，产品显得格外精巧实用，而且内部构造科学合理，十分节约机制木炭燃料，优点是节约操作时间，从而更好的保持烤全羊外酥里嫩特点。

我们真诚服务于广大客户，全羊炉生产厂家，愿与客户共同发展壮大。我们热忱为广大客户提供优质的服务，共同厨房设备行业的美好未来。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

烤全羊炉操作步骤：

- 1、将高温木炭点火后放入烤羊炉内关门升温；
- 2、准备烤羊用的托盘（600*400）1只、烤羊架1个、烤羊长挑勾1只、挂羊肉的钩子数只、固定羊的铁丝、刷子1只、油缸1只、喷酒壶1只、孜然100g、辣椒粉100g、盐50g、葱花20g，熟芝麻备用；
- 3、把羊的背部朝上趴在烤羊架上，用铁丝把羊的四条腿左右分开，固定在烤羊架的上下两边，把羊脖子固定在中间的横梁上备用；
- 4、待烤羊炉温度升至250度时（大约用时40分钟），打开舱门，不锈钢无烟全羊炉，送入固定好的羊并挂好，关门，彭泽全羊炉，打开旋转开关，将速度调至转速40；

烤全羊炉优点是节约操作时间，小型烤全羊炉子从而更好的保持烤全羊肥美鲜香、家用烤全羊炉子外酥里嫩的皇家美食特点来。价格合理，全羊炉供应商，坚固耐用，无烟烤全羊炉子并且烤制出来的全羊，肥美鲜香、外酥里嫩。

我们真诚服务于广大客户，愿与客户共同发展壮大。我们热忱为广大客户提供优质的服务，共同厨房设备行业的美好未来。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

不锈钢无烟全羊炉-彭泽全羊炉-旭龙厨业规格齐全(查看)由博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂 (bxxlcfsb.1688.com) 致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备具有一定影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!