

双头电炸炉品牌 博奥定做保温售饭台 湘西双头电炸炉

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 双头电炸炉品牌 博奥定做保温售饭台 湘西双头电炸炉 |
| 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

双头电炸炉的特点介绍

双头电炸炉内外整体采用合金钢结构，具有款式新颖，湘西双头电炸炉，结构合理，操作方便，双头电炸炉品牌，升温快，清洁卫生等特点，是快餐店，小食店专用的设备。

适用范围:食品屋，面包房，西餐厅，家庭，早餐厅，食堂。双头电炸炉独特外观设计，美观大方，操作简单。双头电炸炉造型美观，受热均匀，持久保温效果非常好，控温功效高，经济实用，双头电炸炉多少钱，节能环保。欢迎新老客户莅临选购。

双头电炸炉之油炸那点事

很多人认为，使用油炸设备选择170 的油炸出来的食物和160 的油炸出来的食物，光看是没有什么差别的，仅仅是前者的颜色稍微深一些而已。但是其中含有的有害物质的量却有天壤之别，甚至可以说它们是两种完全不同的食物。博奥多生产的双头电炸炉在这方面上还是做的比较出色的。双头电炸炉均采用不锈钢精工制作而成，工艺先进，双头电炸炉规格，美观大方。

- 1、使用时应保持油锅内的油面高度大于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。
- 2、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，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。

3、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，炸锅每次用完后应切断电源，确保安全。

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，买好的双头电炸炉，买放心的双头电炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

双头电炸炉品牌-博奥定做保温售饭台-湘西双头电炸炉由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。“保温售饭台,扒炉,铁板烧设备,煮面炉”就选山东省博兴县博奥厨业有限公司(sdboao.cn)，公司位于：山东省滨州市博兴县兴福镇，多年来，山东博奥坚持为客户提供好的服务，联系人：张东玉。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东博奥期待成为您的长期合作伙伴！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。