

立式双缸电炸炉图片 博奥定做保温售饭台 天津立式双缸电炸炉

产品名称	立式双缸电炸炉图片 博奥定做保温售饭台 天津立式双缸电炸炉
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

博奥生产的立式双缸电炸炉自动控温功能

立式双缸电炸炉自动清渣。锅底是漏斗形状，天津立式双缸电炸炉，油炸锅在工作期间小自动沉淀到下面的漏斗形状存渣区（长80cm，立式双缸电炸炉品牌，宽20cm），然后由高压25公斤压力下的油泵连渣带油抽到滤油网布上，油就回到油炸锅内，而残渣就留在滤油网布上头了，清理掉即可，这样可随炸随清，非常方便。为防止冬天油僵了变成膏状，油泵耐高温300 电机是2.2千瓦的，即使在冬天也能把油抽进去。

博奥生产的立式双缸电炸炉既省油产量又高

例如：两口锅同时摆在我们面前，我们的锅盛100斤油，而另一口锅盛300斤油，两锅产量相等，装油多的锅耗油多，产的酸价就多，碳灰量也多，同时产生的食品颜色发暗，保质期短，立式双缸电炸炉厂家，而锅里的沉淀物也多，油也显得黏乎乎的，油质容易变坏，我们盛油少的锅则相反，盛油少，耗油少，炸产品多，油更新快，里面全是新油，博奥生产的立式双缸电炸炉炸出的产品又香又好看，还可以延长保质期，油也不容易变质可循环使用，这样即节省了油也增加了产量，立式双缸电炸炉图片，其显著效果一目了然。

1、本产品锅体内部均标有液位“上”限及液位“下”限，使用时请按照油位“上”“下”限进行加油，油温不得超过200°。

2、油炸食品时，非工作人员请勿靠近，以免发生意外。一次性加入食物不得超过1千克，以防止溢油或伤烫。“注意：炸制过湿食物和一次加载过量可能导致意外事故。

买好的立式双缸电炸炉，买放心的立式双缸电炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

立式双缸电炸炉图片-博奥定做保温售饭台-天津立式双缸电炸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）位于山东省滨州市博兴县兴福镇。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东博奥在机械加工中享有良好的声誉。山东博奥取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。山东博奥全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.bzhumianlu.com）还是从事全自动升降煮面炉，多功能煮面炉，麻辣烫炉的厂家，欢迎来电咨询。