

烤制牛排设备价格 克拉斯克厨业 黑河烤制牛排设备

产品名称	烤制牛排设备价格 克拉斯克厨业 黑河烤制牛排设备
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

烤制牛排设备特点：

1) 提高生产效率，烤盘用调速电机带动可转动，方便厨师翻动牛扒，保持牛扒受热均匀，一次可同时烤24块牛扒，在用餐高峰都能解决产能问题。

2) 配有专利点火系统，无论用餐闲时和用餐高峰都能解决生产效率，大大降低生产成本。

烹调用时：每人7分钟24块，每人30分钟产能94块。

克拉斯克烤制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。

一分熟牛排（rare）：牛排内部为血红色且内部各处保持一定温度（高于very rare steak）。

三分熟牛排（medium rare）：内部为桃红且带有相当热度。

五分熟牛排（medium）：牛排内部为粉红且夹杂着浅灰和棕褐色，整个牛排都很烫。

七分熟牛排（medium well）：牛排内部主要为浅灰棕褐色，夹杂着粉红色。

全熟牛排（well done）：牛排内部为褐色。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤制牛排设备，专业的产品成就精致的美味，烤制牛排设备定做，克拉斯克烤制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。

T骨牛排 (T-BONE)

也叫作丁骨牛排，是牛背上的脊骨肉。T型两侧一边量多一边量少，烤制牛排设备直销，量多的是西冷，量稍小的便是菲力，中间被肋骨隔著。不过这种牛排在美式餐厅更常见一些，由于法餐讲究制作精致，黑河烤制牛排设备，对于量较大而质较粗糙的T骨牛排较少采用。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤制牛排设备，烤制牛排设备价格，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤制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。烤制牛排设备价格-克拉斯克厨业-黑河烤制牛排设备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) 有实力，信誉好，在山东滨州的换热、制冷空调设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进克拉斯克和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司 (www.niupaishebei.com) 还是从事牛排设备，牛排烤制设备，牛排烤炉的厂家，欢迎来电咨询。