

# 广州慕深weel 不锈钢炸锅直销 不锈钢炸锅

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 广州慕深weel 不锈钢炸锅直销 不锈钢炸锅 |
| 公司名称 | 广州市慕深商厨电子商务有限公司        |
| 价格   | 面议                     |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 广州市白云区钟落潭镇竹料大道21栋二排    |
| 联系电话 | 18024560073            |

## 产品详情

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，不锈钢炸锅直销，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。不锈钢炸锅服务热线

注意：热油在炸炉中请使用隔热橡胶手套。

4.油槽周期性加温及停止：容许油槽周期性加温及停止3次。当炸炉加热时，加热指示灯会亮起。

5.油温读数：将测温计探针插入油槽热油中靠近炸炉油槽温度探头1英吋(2.5公分)内。此时探针针头位置大约离油面3英吋（7.6公分）。直到温度读数稳定。

6.显示炸炉温度：在你的测温计读出温度值后按油槽温度显示键以显示油槽温度。

7.比较两者温度读数：在测温计与油槽显示温度两者做比较。

如果两者温度比较小于正负5（3）。则不需要调整温度设定。

如果两者温度比较大于正负5（3）。联络服务技术员以告知本问题。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。不锈钢炸锅服务热线

油分为：电加热，煤加热，气加热等多种加热方式。是一种无烟型，多功能，油水混合式油炸设备，该设备采用了国际上选进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统式油的弊端，可同时炸制各种食物，互不串味，一机多用，该工艺采取从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介质升高，在油炸过程中自动过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。1、巧用原理，油不变质 利用油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生的残渣全部沉入水中，不锈钢炸锅，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质产生致癌物的问题。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。  
不锈钢炸锅服务热线

- 燃气台式炸的特点：1、不锈钢机身，后侧围镀铝板；2、火管内焊接能阻火板，节能环保；  
3、长明火设计，设备随时根据需要开闭；4、镀镍隔油网，防止食物残渣掉落到火管底部，方便清洗；  
5、放油延长管，不锈钢炸锅加工，方便放油清洗；  
6、进口限温器，温高232 将切断加热，防止油高着火；7、熄火保护装置，保障人员及设备安全

广州慕深weel(图)-不锈钢炸锅直销-不锈钢炸锅由广州市慕深商厨电子商务有限公司提供。广州慕深weel(图)-不锈钢炸锅直销-不锈钢炸锅是广州市慕深商厨电子商务有限公司（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：董小姐。