

潜江商用炸炉厂家 商用炸炉厂家零售 慕深

产品名称	潜江商用炸炉厂家 商用炸炉厂家零售 慕深
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，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。商用炸炉厂家服务热线

油炸食品在我国是一种非常受欢迎的食品，商用炸炉厂家零售，国内的油炸食品种类也非常丰富。不仅包括炸麻花、炸油条、炸丸子等传统点心，还有薯条、薯片等休闲食品。那么大家知道油炸机有哪几种方法吗？

1.脆炸:将带皮的原料(一般是整只鸡、鸭之类)，先用沸水略烫取出，使外皮收缩绷紧。并在表面上抹上饴糖，吹干后放入旺火热油锅内，不断翻动，并将热油灌入食材腹内，待全身炸至淡黄色时，将油锅端离火，使原料在油内浸炸酥透再上火，待油温上升后取出。

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，商用炸炉厂家生产，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。商用炸炉厂家服务热线

4.必要时，须调整炸炉：如果炸炉回温时间是不可被接受，则请依循以下项目做炸炉检查。如果发现任何问题，请依叙述说明改正。

A.如果炸炉过滤器太脏，则更换。

B.当炸炉处于烹煮温度时，潜江商用炸炉厂家，如果油位低于油位线请补充油以达到油位线位置。如果油位高于油位线请取出多出的油以降至油位线位置。

C.在电气炸炉，确认大电流容量电源插头是否正确的插上插座。必要时做一些调整。

D.在炸炉，检查密封角，活动板，固定板。必要时调整他们的定位点。

E.在炸炉，检查风量以及混合室鼓风机。必要时作调整。

F.在炸炉，检查燃烧器火焰幅射光度状态。

G.参阅操作说明书之故障排除。

5.再一次检查回温时间：如果回温时间无法达到适当的标准时间。联络Frymaster服务专线1-800-551-8633以取得协助。

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。
商用炸炉厂家服务热线

1.不锈钢厨房设备 不锈钢厨房设备的便是要每天记得要进行擦拭，将不锈钢表面的油污进行擦拭，防止表面的油污以及脏物积累而腐蚀物体表面，造设备的损坏。 2.电磁炉设备 电磁炉设备的那便是对线路进行日常的检修，因为电磁炉用的是380V的电，如果不进行检查就会产生漏电的可能性，对人的生命财产产生损害。其次便是电磁炉需要对水路进行检查，防止水路坏掉产生漏电。

潜江商用炸炉厂家-商用炸炉厂家零售-慕深(推荐商家)由广州市慕深商厨电子商务有限公司提供。广州市慕深商厨电子商务有限公司（www.tz1288.com）是一家从事“华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉等等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“慕深”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使慕深在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！