

邢台商用炸炉厂家 商用炸炉厂家零售 慕深

产品名称	邢台商用炸炉厂家 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

本机适用于薯类硬菜切条或切片，是蔬菜加工行业制作保鲜蔬菜和脱水蔬菜较理想的加工设备，也是快餐业加工薯条的理想机械。

21.2 特点 编辑

该机采用旋转拨料盘上的导料槽送料；倾斜分布的小刀、弧形斜刃大刀进行切削。具有切面质量好、切菜、操作方便及能耗低等特点。与蔬菜接触部位均采用铝合金及不锈钢材料制作，符合食品加工机械卫生标准要求。

32.1 结构特征 编辑

主要有机架、壳体、拨料盘、切刀、传动部分、出料罩等组成。

42.2 工作原理 编辑

工作时将薯类物料投入料斗，由旋转拨料盘上的倒料槽引导物料沿壳体壁旋转，商用炸炉厂家加工，安装于壳体壁上的切刀将蔬菜切成条状，切好的薯条从出料罩出来。

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

4、电炸炉、撒粉器、竹签、打包袋、水槽摆一起，炸完鸡排炸鸡翅、炸完鸡翅炸鸡腿，炸完了撒调料，收工时水槽边洗涮涮，太美味了说的小编有点小饿.....

5、操作台底层摆不锈钢器具、中层摆果粉果泥小食之类、上层摆奶茶保温桶、左手开水机右手果糖机，奶茶饮品做好后，转身就是封口机、打包袋、吸管，操作一气呵成！

6、操作台、水槽、陈列柜摆一起，做完饮品后顺手就可以冲洗雪克杯、量杯等工具，快速又方便。

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，邢台商用炸炉厂家，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

2.干炸:将生原料经过调料拌渍后，商用炸炉厂家零售，去水分，拌干团粉，炸焦。可使原料外酥脆，商用炸炉厂家生产，颜色焦黄。

3.软炸:用形状小的块、薄片、长方条之类的原料挂糊后，在锅内油烧六成沸时下锅，炸到外表发硬，约八1、九成熟时捞出。

4.清炸:将生原料用酱油、盐、酒拌渍，油炸机用旺火炸透。一般不挂糊，炸成后外酥内嫩。

5.酥炸:将原料蒸煮熟烂，在外面挂上蛋清、团粉糊(一般挂糊的是拆骨原料，不挂糊的是不拆骨原料)，再下锅炸，直炸到外层深黄色发酥为止。酥炸的特点是外酥里烂、松脆异常。

6.纸包炸:纸包炸多数是用鲜嫩、无骨的净料，加工成片形或丁形，用蛋清调好加入配料和调味品后，用糯米纸或玻璃纸包起来，投入油中去炸。这种炸法的特点是能保持原汁，使原料特别鲜嫩

。

邢台商用炸炉厂家-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。行路致远，砥砺前行。广州市慕深商厨电子商务有限公司(www.tz1288.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!