

업소용 튀김기 구매 전 체크리스트

☑ STEP 1. 전력방식 선택

	 가스	 전기
장점	화력이 세고 복원력이 좋음	비교적 안전하고 가스 튀김기에 비해 청소가 쉬움
단점	열기가 강해 조리할 때 더움 가스가 샀을 때 폭발 위험이 있음	가스 튀김기에 비해 화력과 복원력이 약했으나 최근에는 이를 보완한 제품이 출시되고 있음
가격	비교적 저렴한 편	비교적 가격대 높은 편

☑ STEP 2. 원하는 종류와 사이즈 선택

	탁상용	일반용	가마솥
추천 매장	간단한 튀김 요리를 파는 매장 예) 분식점	튀김 요리를 메인으로 하는 일반 매장 예) 돈가스 전문점, 중식당	튀김 요리를 대량으로 조리하는 대형 매장 예) 프랜차이즈 치킨 매장
특징	크기가 작아 테이블 위에 올려놓고 쓸 수 있음	가장 대중적으로 쓰임	연료비 절감 가능하나 중고 매물이 거의 없음
가격	비교적 저렴한 편	새 제품의 경우 전기식이 가스식보다 가격대 높음 중고의 경우 가스식이 전기식보다 비교적 가격대 높음	일반 튀김기에 비해 가격대가 3배 정도 높음