

创利泮肉制品蒸房馒头蒸房电缆蒸汽房香肠蒸箱定做食品蒸柜

产品名称	创利泮肉制品蒸房馒头蒸房电缆蒸汽房香肠蒸箱定做食品蒸柜
公司名称	山东创利泮食品机械有限公司
价格	4800.00/台
规格参数	名称:蒸箱 材质:不锈钢 规格:双门72盘
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

产品详情

蒸房是本公司研制开发的新一代加热蒸箱，使机器操作简单快捷。选用不锈钢板材作机体，外观流畅，美观。卫生，清洁。本品适用于矿区，工厂，学校，宾馆，饭店，酒店，个体等企事业单位，供加热各种饮料及食品，是一款方便实用的蒸煮加热设备。

蒸房整体采用201不锈钢材质，手环、把手、蒸汽管道全部采用不锈钢材质制作，顶部加高加尖，顶部尖了之后可以防止蒸汽形成的水滴滴到馒头上，防止馒头起皮；底部采用10号槽钢焊接加固，底部有排水孔；蒸房背部有排气口；蒸车以角钢为主架，其结构紧凑牢固。

蒸箱适用于各种面食制品、水产品、肉食品、香肠、火腿、蔬菜以及其他食品的蒸煮熟化，并可根据客户要求特殊要求定做异型尺寸。

民以食为天，谁能不吃饭？馒头蒸房针对乡镇及馒头店，食品厂等供应馒头蒸箱，投资小，操作非常简单两个人就可以组成一个馒头房。

食品蒸房特点：整体采用不锈钢材料制作而成，卫生。保温材料采用耐热聚氨酯发泡工艺，保温，隔热。新式防滴水房顶设计，杜绝冷凝水的产生。不锈钢进气管道，蒸汽阀门，温度表，排气阀。折叠式爬车台，方便客户使用。加厚不锈钢管材制作的周转车。一次性冲压成型的蒸盘，便于清洁卫生。

定制各种异型馒头蒸房批发米饭蒸箱、馒头蒸箱、蒸箱、电蒸箱、蒸饭柜、蒸饭车、蒸箱、馒头蒸柜、米饭蒸柜、电蒸柜、米饭蒸柜，馒头蒸柜。

本厂主要为学校餐厅，饭店，中餐店 馒头房、等企事业单位，设计并生产安装各类厨具、灶具，可根据客户要求设计并配套安装整套厨房设备。

在煎、炸、烹、煮、蒸等烹饪方式中，蒸是能保持食物原汁原味的一种健康烹饪方式。随着的蒸菜越来越被人们所喜爱，蒸箱慢慢走入人们的厨房。