

# 单双门米饭馒头配餐蒸煮设备 全自动商用海鲜蒸汽蒸箱

产品名称	单双门米饭馒头配餐蒸煮设备 全自动商用海鲜蒸汽蒸箱
公司名称	山东创利洋食品机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:创利洋 型号:clf-z 产地:山东
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

## 产品详情

馒头蒸房，是由柜体、柜门、蒸饭室和蒸饭格组成，蒸饭格下方固定有滑车，蒸饭格与滑车间只有一个面通过连接板固定在一起，使滑车与下层蒸饭格间形成三面开放的凹槽，蒸饭室的下底面可以伸入凹槽内，连接板的内表面设有密封条，蒸饭格上活动插接有把手，在蒸饭格上设有滑车、不需搬抬蒸饭格、结构简单、使用方便的特点。

本公司打造馒头蒸房、商务厨房等，生产的电热、蒸汽两用蒸饭柜广泛用于厂矿、学校、宾馆、饭店等单位，可蒸各类馒头、包子、米饭及鱼、肉制品等食品

一、电热、蒸汽商用蒸饭柜是我公司研制开发的新一代蒸饭柜，使机器操作简便快捷；选用不锈钢板材作机体，外观流畅、美观、卫生清洁；电热元件；具有电热与蒸汽两用的功能，在有无蒸汽源的地区都可使用。适用于矿区、工厂、学校、宾馆、饭店、酒店等单位供蒸煮米饭、馒头、玉米、包子、鱼、肉、等各类食品，是一款方便实用的多用途厨具设备。

二、特征:1.采用耐热聚氨酯整体发泡工艺、保温、隔热。2.流畅外观、操作简便、快捷。3.新式耐高温胶门封，密封牢固。4.机体采用不锈钢制作，清洁卫生。5.简易式渐进门锁，方便实用。6.全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧。7.卸压气阀，保障机体正常使用。8.冲压成型的不锈钢蒸盘和层架，清洁卫生

【产品材质】:蒸房整体采用201不锈钢材质（包括后面），底部采用10号槽钢焊接加固，底部有排水孔，内胆顶部人字形设计，避免蒸汽产生水滴滴落到馒头上，蒸房背部有2个排气口。房体以4\*4角钢为主架

，其结构紧凑牢固。周转车采用38\*25mm不锈钢方管焊接，采用食品级脚轮，操作方便。

**【产品适用场地】：**

蒸汽单双门蒸房多用于食品厂，城市、乡镇馒头供应商，酒店 学校工厂等单位。