

驻马店电加热蒸汽发生器小型立式48千瓦蒸汽锅炉蒸馒头煮豆浆

产品名称	驻马店电加热蒸汽发生器小型立式48千瓦蒸汽锅炉蒸馒头煮豆浆
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	7499.00/台
规格参数	品牌:冠中 型号:LDR0.065-0.4 额定蒸发量:65KG/H
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

电加热蒸汽发生器在食品工业层面主要用途十分广泛，不仅能蒸能煮，还能够消毒：食品加工厂、饮品厂、肉食品厂、酿造厂、面包店、烘焙机、水槽洗碗机、牛乳高温杀菌、真空乳化机、乳化锅、化糖锅、不锈钢锅、火锅、石锅鱼、熬粥、饮品杀菌、做馒头、蒸馒头、蒸肉、蒸米饭、蒸年糕、蒸制豆浆、煮茶叶、煮牛肉、电蒸箱、豆腐设备升温、豆浆机、一门电蒸饭柜、双开门电蒸饭柜、食堂消毒、厨具杀菌、消毒碗柜、一门消毒碗柜、包装设备、蒸煮锅、储罐解除冻结等搭配使用。

中国人日常饮食搭配离不开蒸，饮食作法有蒸炒蒸制，而和油炸食物对比，尽管煮制的食材的光泽度和口味较弱，但比起蒸炒炸的食物对比营养元素更强，由于使用了持续高温开展油炸的食物由于持续高温煎炸会让很大一部分的营养流失，而且很不身心健康，植物油脂太多很容易导致肥胖症，而采用燃气蒸汽锅炉开展蒸的菜不但可以大一点的保存营养成分还与此同时非常容易被吸收消化，大限度地保存食材初始口味，蒸这个烹调方法是一种公认身心健康烹调方法。

煮的烹调方法是采用高温蒸气加热，燃气蒸汽锅炉所产生的热蒸汽对材料中的营养成分毁坏比较小，能大确保营养成分不容易外流，而采用蒸炒炸这类烹调方法，会绝大多数外流食物中的营养成分，由于温度是无法控制的，一般都达到了两三百，有关研究也发现了，蒸制蔬菜水果里的多酚含量远远高于别的烹调方法。因而，与烤串，烤制，油炸，油炸和煎炸等烹调方法对比，在其中营养成分应用燃气蒸汽锅炉开展蒸肉能够留下大量营养元素。

冠中电加热蒸汽发生器生产厂家售后服务24钟头电话在线，手机难以解决文章主题会出现技术人员到现场处理，彻底免除客户顾虑，烦请放心使用。