

36盘醒蒸一体馒头蒸箱定做食品蒸箱

产品名称	36盘醒蒸一体馒头蒸箱定做食品蒸箱
公司名称	邹平县名锐机械设备厂
价格	.00/台
规格参数	品牌:名锐
公司地址	山东省滨州市邹平县明集镇驻地
联系电话	13561531319

产品详情

蒸箱的内外表面均采用纯210不锈钢打造，不易生锈，使用寿命更长；大型蒸房要求密闭保温性能要好，这样才可以保证充分利用蒸汽，短时间内蒸熟食品，该蒸房采用耐高温硅胶密封条，更保温；蒸房四壁均注入聚氨酯发泡剂，轻便保温；蒸汽管道保温选用高密度岩棉+铝外壳装饰；配有爬车斜坡台，方便蒸车进出；蒸汽疏水阀选用进口优质产品；蒸箱内部上顶为尖顶设计，这样可以放置水蒸汽凝结形成的水滴溅到食品上，防止起皮。60分钟可以蒸制144*6-8斤馒头或者米饭，产量大，更省时省力。也可以用来蒸鸡鸭鱼肉，排骨，瓦罐，面筋等各种您能想到的食品，同时也可作为高温消毒工具！！！欢迎选购

传统的蒸馒头都是用蒸屉蒸笼，由于蒸笼体型较大，有时需要两个人一起才能把笨重的蒸笼一层一层的往上叠加，而且蒸笼的密闭性能往往不好，很多的蒸汽外溢，造成了浪费，蒸馒头时间也长。而且蒸笼的产量也不大，往往是蒸玩一次，还得一个一个把蒸笼拿下来，有时候想把熟的馒头放在外面晾一晾，就得把蒸笼一个一个摊开，可是都没有那么大的地方放。本公司现在推出的这种大型蒸房，是带小推车的，推车总共18层，每层放2个蒸盘，蒸盘尺寸仅有40*60cm，一个人完全可以实现装馒头卸馒头，省了人工；别看蒸盘不大，可是蒸房的产量巨大，因为半小时可以蒸72*8斤馒头或米饭；配套有4辆推车，一次蒸两辆，蒸玩之后把另外两辆推车直接推进去；蒸熟的馒头可以先放在推车上晾一晾，也很节省空间。