

乐旺厂家提供24盘电馒头蒸箱与液化气蒸箱区别

产品名称	乐旺厂家提供24盘电馒头蒸箱与液化气蒸箱区别
公司名称	邹平乐旺炊事机械有限公司
价格	2600.00/台
规格参数	品牌:乐旺 型号:YW 产地:山东滨州邹平明集开发区
公司地址	邹平县明集开发区
联系电话	15166807368

产品详情

乐旺厂家提供24盘电馒头蒸箱与液化气蒸箱区别

哪个省钱

一般来讲，电蒸柜比燃气蒸柜便宜，用起来却不

如燃气的实惠。就拿单门12层电蒸柜来举例说明，电汽两用的是1400元/台，液化气的主要2400元，使用的时候，电蒸柜一个小时要用12度电，三相电一般要1.2元/度，算下来花费大概是14.4元；用液化气一个小时大概0.85公斤，液化气大概7元/公斤，花费大概是5.95元。所以按照使用成本来算，用液化气比较实惠一点。

当然，有的地方考虑到方便性的话，更愿意用电，像学校食堂、工厂餐厅等，如果自己**使用次数也不多，电蒸柜也是比较理想的选择。

电蒸箱工作原理

电蒸箱在食物烹饪过程中耗电运行1/7，这种加热方式是目前大功率家电普遍使用的一种节电**技术。此

外，待机功耗仅为一瓦。可控温。利用快速蒸汽发生系统，将水快速转化成**纯

蒸汽，直接加热烹饪

美食，能够抑制营养成分的氧化，保护食物鲜嫩色泽和组织结构的完成。发热盘内置进水孔加热，较传统独

立式水箱蒸汽发生器，效率更高，加热速度更快，由于不直接在水箱加热，机器使用寿命更长，且不用担心

水箱有水垢。

电蒸箱是通过发热盘，将水转化为高温蒸汽对食物进行烹饪，兼具有加热食物、去油分脂、消毒除菌等功能

。区别于其他用微波(电磁波)等加热水来产生辅助蒸汽的电器产品，电蒸箱无辐射

，且烹制出来的食物

更加香甜可口。从外向内蒸，操作简单，省时、省力、又省心，锁住营养，口感更好，

不串味，无需丰富的

烹饪经验即可操作，智能化。

电蒸箱是通过水箱注水入箱体内的加热盘产生纯蒸汽对食物进行加热和烹饪，是通

过热传递形式进行，

不会破坏食物本身的分子结构，在密封的腔体内瞬间产生大量的蒸汽，在短时间内蒸熟

食物，抑制食物营养

成份流失，防止食物氧化和变味。能够保证食物的原汁原味，丝毫不会破坏食物本

身的营养成份。

电蒸箱的好处

“蒸”菜的好处：

1、对动物脂肪的分离作用，100℃的水蒸气能将动物肉中多余的脂肪分离出来，减少人体过多摄入量。这是

现代饮食生活中提倡的“低脂肪”饮食原则。(煎、烧、炒、炸等烹饪方法，大量使用烹调油，油脂的含量

有增无减。)

2、对蛋白质的软化作用，有利于肠胃消化吸收，提高了动物蛋白质的利用率，

。

3、“蒸”的烹饪方法具有能够很好地保护食物营养素的优点，能够在大幅度减少对营养素的破坏。

4、“蒸”的烹饪方法不会像煎炸烹调那样带了的有害物质，如：3—4苯并芘、“自由基”等致*物。