

食品硅胶笼布蒸笼批发 食堂蒸饭馒头不沾铝蒸笼 材质优良

产品名称	食品硅胶笼布蒸笼批发 食堂蒸饭馒头不沾铝蒸笼 材质优良
公司名称	邹平鑫乐源机械设备有限公司
价格	75.00/个
规格参数	品牌:鑫乐源 型号:XLY 产地:山东
公司地址	邹平市明集镇农业银行向东300米
联系电话	15154377814 18854373467

产品详情

食品硅胶笼布蒸笼批发 食堂蒸饭馒头不沾铝蒸笼 材质优良

产品材料：

本产品食品级硅胶和PET网制成的不粘硅胶笼布，硅胶蒸垫，采用疏孔设计，广泛用于蒸煮食品加工行业。主要用于蒸馒头、包子、

速冻品加工，点心和糕点的蒸煮。

使用方法：

使用前应先用开水漂洗，可加入少量洗涤剂清洗，清洗完毕后晾干才能放入托盘、蒸笼；在摆放包点前，要使硅胶蒸笼垫表面没有水滴，就不会

出现粘包现象。硅胶蒸笼垫具有不粘油污、非常易清洁、强度高、耐摩擦、可反复使用等优异性能；因生产效率高的优点，广泛用于速冻食品、

食品蒸煮等加工行业；本产品稳定性非常强，在食品加工的高温或低温下都能保持点心原来的形状；本产品可以定做成各种各样的形状和大小，

不存在脱丝现象，可以满足各种规格需求。

馒头机器主要用于生产各种馒头，具有清洁卫生工作效率高的特点。蒸馒头机器可以被广泛使用于厂矿企业、食堂、旅馆、饭店、部队、招待

所及学校部门的食堂以及个体经营户等。

做馒头的机器制作出来的馒头比手工揉制的馒头食之有口劲，馒头成型机做出来的馒头香而可口，不影响馒头的口感。做馒头的机器多少钱，是

制作馒头的理想设备，它符合食品机械、食品卫生规定及要求。制作馒头机器整机设计合理，结构紧凑，外型整齐美观，体积小，重量轻，

噪音小。蒸馒头机器效率高，操作简单，清理方便，清洁卫生，做馒头的机器揉制出的馒头要比手工揉制的馒头外形光滑美观，且比手工揉制的

馒头更富嚼劲，香而可口，馒头成型机产量4800个/h 整机采用优质材料制作，整洁美观，干净卫生、质量稳定可靠，保障了产品的使用质量

及寿命。山东乐旺蒸馒头机器操作简单，设有微调系统，操作简单，使用方便，不仅省时省力，还大大降低了劳动力的消耗。

硅胶蒸垫主要解决了传统蒸垫、草垫、蒸布、塑料垫等存在的占包的问题，粘包不仅对食品的美观度造成极大的影响，而且还影响到使用后的清

洁问题；硅胶蒸垫解决了传统蒸垫存在的健康问题，无异味，不变形，符合国际卫生标准的认证，并得到了食品检测机构的认证；硅胶

蒸垫的网孔均匀分布，透气，传热性能优越，使蒸出的食品美观，无硬点，柔软可口。对于食品加工企业，硅胶蒸垫的特点就不仅仅局限于以上

三个方面了，硅胶蒸垫使用寿命长，降低了生产升本，常规使用寿命在3500小时以上，正常使用一年不变色，一年后硅胶蒸笼垫可能会因为使用

时间较长而轻微变黄；而且硅胶蒸垫表面光滑，不粘，不吸油污，清洁起来极为方便快捷，提高了量产的效能。对于企业为看重的质量、成本

、效能三大方面帮助企业提高市场竞争力。

铝蒸笼分为圆形蒸笼和方形蒸笼，样式有冲孔圆眼蒸笼，条形状蒸笼

蒸笼起源于汉代，是汉族饮食文化的一朵奇葩，其中竹蒸笼以原汁原味，蒸汽水不倒流，色香味俱全饮誉全球。作为一种古老的汉族手工艺品。

竹蒸笼的种类主要分为青皮慈竹蒸笼和去青皮楠竹蒸笼，目前青皮慈竹蒸笼比较罕见，主要因为价格低廉，质量不好，80年代初期比较普遍。去

青皮的蒸笼材质多为楠竹制作，采用竹片绑接，因为材料坚硬且结实，比较厚所以都必须把楠竹祛除部分厚度，留下5-6毫米左右的竹篾作为主

要材料。馒头蒸笼 铝制蒸笼。

说到蒸笼在中国的起源，有个有趣的传说。「汉高祖时期，将军韩信行军时以竹木制作炊具，利用蒸气蒸煮食物，避免炊烟暴露军营位置，蒸煮

干粮亦更易保存，是为竹蒸笼的起源。」事实上，有确实的考古证据证明，早在远古时代，人们已采用竹来制作各种用具，而蒸这种煮食方法，

亦早在周代已有记录。古代「蒸笼」有陶及青铜制作，而密县**亭1号东汉墓中出现的古代厨房壁画，则是现存*早与现代蒸笼渊源的实证，距今

近二千年。