

厨房蒸柜 蒸柜 蒸快厨业

产品名称	厨房蒸柜 蒸柜 蒸快厨业
公司名称	东莞市蒸快厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号
联系电话	18926865117 18926865117

产品详情

东莞市蒸快厨房设备有限公司，是一家专业从事研发销售高压蒸汽柜、蒸汽锅，蒸汽工作台，蒸汽余热回收汽等一系列以蒸汽为能源的标准化快餐蒸汽产品的高科技公司。

蒸饭柜与海鲜蒸柜二者是蒸柜，但是蒸煮的时间却不相同。

假如用海鲜蒸柜来蒸饭的话，厨房蒸柜，则饭心不会熟，还是生的；用蒸饭柜来蒸海鲜，则海鲜的肉，则会显得太老。

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及学校、工地食堂的大型厨房设备。

蒸柜特点：

减少配套：电磁蒸柜减少部分送风和排风装置的工程工量和部分投资。免除了煤气管道的施工和配套费用。

节省场地：电磁蒸柜对比传统炉具体积小、热效率高、加热速度快、大大节省了场地的使用面积。

精温控：大范围功率调节与先进电脑控制技术的运用、可精控制烹饪温度，既节能又能保证食品的美味，蒸柜，更重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

东莞市蒸快厨房设备有限公司，是一家专业从事研发销售高压蒸汽柜、蒸汽锅，蒸汽工作台，不锈钢蒸柜，蒸汽余热回收汽等一系列以蒸汽为能源的标准化快餐蒸汽产品的高科技公司。

因为蒸柜里面气温高气压低，刚蒸好的时候不能立即打开柜门，外面气压高，外面的高气压会把包子压扁，出现手指印或者塌陷回缩，商用蒸柜，所以包子蒸好后先等五到十分钟，慢慢冷却了再打开柜门，

这样蒸出来的包子才又松软又好吃。

厨房蒸柜-蒸柜-蒸快厨业由东莞市蒸快厨房设备有限公司提供。东莞市蒸快厨房设备有限公司（www.dgzkcy.com）在节能设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，蒸快厨业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：屈先生。