

蒸柜 智能蒸柜 蒸快厨业

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 蒸柜 智能蒸柜 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

蒸柜特点：

安全可靠：电磁蒸柜无明火燃烧、无废气排放、无燃料泄漏，智能蒸柜，可避免人员及环境安全隐患，比传统的燃油、燃气炉具更安全并扩大了场地使用限制（例如地下室、高层建筑的顶楼厨房）；并配置多重安全保护装置，蒸柜，减少意外事故的发生。

改善环境：无明火燃烧、无鼓风装置可减少热量散发、提高能源使用效率、减低噪音（厨房噪音主要来源于炉灶鼓风、烟罩风机和设备马达）。

东莞市蒸快厨房设备有限公司，饭店蒸柜，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。

蒸柜不用水也有蒸汽？

1：蒸柜的工作原理就是靠水来产生蒸汽，

2：所以没有水是无法工作的，如果强行运行的话容易把机器烧坏。

蒸柜让蒸米饭变香的方法

加茶蒸米饭法：用茶水蒸米饭，可使米饭色、香、营养俱佳，并有去腻、洁口、化食和提供维生素的好处。

做法是：根据米的多少取0.5-1克茶叶，用500-1000毫升开水

蒸快厨房设备打造无高温、无明火、无燃气泄漏、无噪音的绿色厨房环境，产品不藏污纳垢，台面光洁如新，厨房清凉整洁，工作更舒畅！

商用厨房设备的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质。其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

蒸柜-智能蒸柜-蒸快厨业(优质商家)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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。蒸快厨业——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号，联系人：屈先生。