

酒店厨房蒸柜 厨房蒸柜 蒸快厨业

产品名称	酒店厨房蒸柜 厨房蒸柜 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！

那如何区别不锈钢材质呢？目前常用于厨房设备的不锈钢主要有201和304。201不锈钢是性价比高，价格便宜，但是容易生锈；而304不锈钢是使用最广泛的一种不锈钢材料，不易生锈，质量好，价格也相对204要高一些。

海鲜蒸柜使用说明温馨提示：

- 1、使用过程中，高温强压力蒸汽循环，蒸柜门缝溢出蒸汽属于正常现象，不属于密封不好，这说明蒸汽压力大，厨房蒸柜，蒸汽量足，蒸熟食物更快、更美味。
- 2、部分客户反应之前使用的蒸柜不溢蒸汽，饭店厨房蒸柜，说明蒸汽量小，压力不足，蒸熟食物时间慢，酒店厨房蒸柜，而且蒸出的食物失水，不够美味。

海鲜蒸柜产品特点：

- 1、海鲜蒸柜水电分离设计，杜绝漏电隐患；
- 2、导电体内置，带电体完全隔离；
- 3、全自动补水功能，缺水自动断电，满水自动溢流；

东莞市蒸快厨房设备有限公司，小型厨房蒸柜，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。

一般的酒店里面都有蒸柜，可一次蒸数千馒头。分汽蒸和火蒸两类。汽蒸不用在蒸柜边烧火，只要导入蒸汽就可以了。

火蒸则需要在蒸柜的底下或者旁边烧火热水来获得蒸汽。蒸笼用的是竹，所以蒸的时候有竹的芳香。

酒店厨房蒸柜-厨房蒸柜-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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！