

# 节能蒸柜 蒸快厨业销售各种蒸柜 节能蒸柜工厂

产品名称	节能蒸柜 蒸快厨业销售各种蒸柜 节能蒸柜工厂
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，节能蒸柜，台面光洁如新，节能蒸柜工厂，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。

车载蒸柜的清洁方法：用纤维抹布或海绵和温水清洗。要去除不锈钢上的顽固污渍，你可以这样做；污渍是指纹，可以用玻璃清洁剂清洁。将玻璃清洁剂喷洒在不锈钢表面上，用纤维抹布擦洗，用水冲洗，然后用厨房巾擦洗。去除残留物，可以用不锈钢厨房清洁剂再用海绵擦洗。

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。

节能蒸柜-蒸快厨业销售各种蒸柜-节能蒸柜工厂由东莞市蒸快厨房设备有限公司提供。“蒸柜,蒸汽柜,双

开门蒸柜,三开门蒸柜,四开门蒸柜”就选东莞市蒸快厨房设备有限公司(www.dgzkcy.com),公司位于:东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号,多年来,蒸快厨业坚持为客户提供好的服务,联系人:陈先生。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。蒸快厨业期待成为您的长期合作伙伴!