

东莞客户定制24盘蒸面条蒸箱 蒸苞米红薯蒸汽蒸房 蒸馒头蒸柜一车多用

产品名称	东莞客户定制24盘蒸面条蒸箱 蒸苞米红薯蒸汽蒸房 蒸馒头蒸柜一车多用
公司名称	邹平鑫乐源机械设备有限公司
价格	2800.00/台
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

东莞客户定制24盘蒸面条蒸箱 蒸苞米红薯蒸汽蒸房 蒸馒头蒸柜一车多用

汽蒸是蒸制面食加工的熟制工序，加热方式的不同使得馒头不同于面包，并有馒头特有的风味和营养。在蒸制过程中，产品发生了一系列的物理、化学及生物化学变化。相对西方对烘焙工艺的研究来说，我国传统蒸制工艺的研究还很浅。山东乐旺采用**技术研发智能化醒蒸一体蒸房，为广大客户解决在面食醒发疑难问题上取得了很好的评价

新款大型蒸房的产品材质优势:蒸房整体采用201不锈钢材质（包括后面），底部采用10号槽钢焊接加固，底部有排水孔，内胆顶部人字形设计，避免蒸汽产生水滴滴落到馒头上，蒸房背部有4个排气口。蒸车以角钢为主架，其结构紧凑牢固。

今年*火*的行业是什么？民以食为天，可以**新衣，谁能不吃饭？大型馒头蒸房让您走向成功的道路，针对乡镇及馒头店，食品厂等供应大型馒头蒸箱，投资小，操作非常简单两个人就可以组成一个馒头房，是您理想的成功之路！

我们设计的新型蒸房根据面食醒蒸原理，蒸房里面的顶子*上面我们设计成*标准的三角形的倾斜度，蒸汽水顺着箱壁向两边滴流。

很明显，水滴滴下来起的泡和蒸汽压力导致的气泡是不一样的。水滴滴在产品上，是水滴滴润馒头表面。后面蒸制后变干或者是打开蒸箱后，冷凝水滴在上面的，一般这种泡不是每个馒头上面都有，而且都是比较小的泡。而蒸汽压力过大导致的一般是在馒头的正顶部，因为蒸制时，馒头里面的气体会受热膨胀，馒头筋力低的，气体会都跑到顶部，致使顶部有大面积的泡，表皮和馒头是分层的。解决办法就是降低蒸汽压力，进压和出压要协调，另外蒸制开始阶段压力不易过高，升温不易过快，还有蒸汽的水分含量也很重要。蒸制结束，等蒸箱泄压主要是怕里面压力大，一下打开蒸箱馒头突然收缩会僵掉，这种

情况高筋粉更容易发生，僵和气泡又不一样。

【新款蒸房特点】

- 1、外形跟普通大蒸房差不多
- 2、正门把手进一步改进，从手轮改为压把式（红球式把手），全部不锈钢打造
- 3、密封条改进，美观实用，蒸房底部采用不锈钢方管加固
- 4、大门**改进 内壁光滑平整，***不会不漏气
- 5、蒸房里面改进，更加高*了，进气管道加厚加粗，能够控制温度，还有定时功能
- 6、蒸房顶部，出气孔加大，一个相当于普通蒸房的7个
- 7、蒸房外部钢板加厚，里面骨架加重，质量更上一层楼
- 8、后面的管道更**了，可智能检测箱内的温度
- 9、增加两个控制箱
- 10、改变传统蒸箱原理，