

工地蒸饭柜价格 山西工地蒸饭柜 伊德欣厨具生产

产品名称	工地蒸饭柜价格 山西工地蒸饭柜 伊德欣厨具生产
公司名称	山东伊德欣厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇中毛村
联系电话	15854332351

产品详情

蒸饭车产品特点：

- 1、采用整体发泡工艺，箱体隔热性能优良，保温时间长，整体不易变形；
- 2、全不锈钢制造，自动进水控制，自动安全卸压，缺水报警保护；
- 3、采用台湾全自动电子点火装置，使用更安全，易用；
- 4、电热元件，持久耐用；
- 5、意外熄火保护装置，双重保护；
- 6、加强型脚轮，灵活方便；
- 7、点火器坏的时候可以手动点火，更实用，方便。

蒸饭柜是一种用于酒店、学校工厂等大型食堂的蒸煮米饭的设备，作为酒店厨房设备中的重要设备，蒸饭柜的维护保养工作应该如何进行呢？

- 1、使用蒸饭柜前必须安装漏电保护开关，检查电器线路，工地蒸饭柜价格，外壳要有效接地，接线要牢固。在未装漏电保护开关，和有效接地的情况下严禁使用。
- 2、使用前将机器安放平整，接上输入蒸汽管道，将饭盘、馒头盘等放进箱内，加入部分清水，送电（或蒸汽）经30分钟能达到良好消毒作用，然后放入大米，馒头及菜类。

- 3、用电加热时，必须将水箱加满水，切勿缺水送电，以防烧坏电器。
- 4、用蒸汽加热时，将需蒸煮食品放入箱内关上门，蒸饭柜顶上配有气压安阀，山西工地蒸饭柜，气压达到一定的压力时气压球阀自动冲开蒸汽溢出，属正常现象，严禁用物体压住气压球阀。
- 5、蒸饭柜非高压密闭容器，允许有少量蒸汽从门缝溢出，当蒸汽输入数分钟后，蒸汽溢出较刚输入时有所增加属正常现象。
- 6、蒸饭柜箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物，以防腐蚀氧化。
- 7、蒸毕后应清洗蒸箱，并定期擦洗电热元件表面（一般一周两次）但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。

做好酒店用蒸饭柜的维护保养工作，不仅能让蒸饭柜更好的工作，还能延长蒸饭柜的使用寿命，降低了蒸饭柜的维修成本，对于酒店的长久经营来说是非常有好处的！

蒸饭车产品亮点：豪华流畅的外型，不锈钢整体结构，坚固耐用，工地蒸饭柜图片，清洁卫生;全密封式整体发泡，保温性能良好，加热时间短，升温升压速度快；精密设计的全不锈钢型火排，流线型燃烧火苗，使气体燃烧更均匀，更充分；设计的内胆燃烧室，热能损耗少，热量吸收率更高，更好；片状式吸热水箱，充分吸取燃烧室末端的尾气温度，节能环保；单旋钮点火调气阀，一扭多用，操作简单方便，工地蒸饭柜私人定做，安全实用；人性化观火窗，令你随时可以关注到燃烧室内火苗的燃烧情况;特设熄火保护功能，一旦炉火意外熄灭，气阀即自动关闭，安全又环保。

工地蒸饭柜价格-山西工地蒸饭柜-伊德欣厨具生产由山东伊德欣厨业有限公司提供。山东伊德欣厨业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更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。伊德欣厨业——您可信赖的朋友，公司地址：博兴县兴福镇中毛村，联系人：孙经理。同时本公司还是从事商用冰柜，商用四门冰柜，商用六门冰柜的厂家，欢迎来电咨询。