

创利洋供应蒸肉蒸房 蒸馒头蒸箱 蒸海鲜商用蒸柜

产品名称	创利洋供应蒸肉蒸房 蒸馒头蒸箱 蒸海鲜商用蒸柜
公司名称	山东创利洋食品机械有限公司
价格	2500.00/台
规格参数	名称:蒸饭柜 材质:不锈钢 规格:双门24盘
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

产品详情

简介编辑

蒸饭柜，又称蒸箱、蒸饭机或蒸饭箱。是指利用电、燃气发热，蒸煮米饭的厨房设备。为了方便移动，在蒸饭柜下方安装有万向轮，故外形似车。车身为柜体状，材质为不锈钢，一般多用201和304不锈钢制造。蒸饭柜多用于酒店、学校工厂等食堂。蒸饭柜除了用来蒸米饭、馒头、包子以外，还可蒸猪肉、鸡鸭等肉食，还有用来蒸海鲜的海鲜蒸柜，也可以炖汤。

2分类及特点编辑

- 1.按加热方式可分为燃气蒸饭柜、电热蒸饭柜、电热蒸汽两用蒸饭柜。
- 2.按规格大小可分单门蒸饭柜、双门蒸饭柜以及三门蒸饭柜。
- 3.按性能特点还可分为普通蒸饭柜、豪华型蒸饭柜、数码蒸饭柜、以及用来蒸海鲜的海鲜蒸柜。

3规格大小与供应人次编辑

6盘蒸饭柜适用人数范围150人左右；规格尺寸：750*550*1000

8盘蒸饭柜适用人数范围200人左右；规格尺寸：750*550*1200

10盘蒸饭柜适用人数范围250人左右；规格尺寸：750*550*1300

12盘蒸饭柜适用人数范围300人左右；规格尺寸：750*550*1500

24盘蒸饭柜适用人数范围600人左右；规格尺寸：1400*550*1500

30盘蒸饭柜适用人数范围800人左右；规格尺寸：1400*550*2000

48盘蒸饭柜适用人数范围1200人左右；规格尺寸：1400*1000*1500

4使用注意事项编辑

一、使用蒸饭柜前必须安装漏电保护开关，检查电器线路，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。

二、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。

三、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。

四、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全球阀，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。

五、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。

六、蒸饭柜箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物，以防腐蚀氧化。

七、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。