

# 双门24盘蒸饭箱 不锈钢厨具 饭店食堂米饭馒头包子蒸柜 厨房设备

产品名称	双门24盘蒸饭箱 不锈钢厨具 饭店食堂米饭馒头包子蒸柜 厨房设备
公司名称	山东创利洋食品机械有限公司
价格	2400.00/台
规格参数	品牌:创利洋 型号:clf-z 产地:山东
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

本公司生产的食品蒸盘，馒头蒸盘采用201不锈钢或304不锈钢压制而成，规格分为40\*60，50\*70两种规格，又分为深盘和浅盘2种规格。

应客户要求还可以生产各种铝制不沾盘，省去了客户每次蒸馒头都要铺垫硅胶布的繁琐。另外还有各种手工盘子，直角盘子供客户选择。

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、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）但不得用金属铲刮表面，及时更换水箱用水。