

广东信诚厨具设备 海鲜蒸饭柜安装 高要蒸饭柜

产品名称	广东信诚厨具设备 海鲜蒸饭柜安装 高要蒸饭柜
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

1、白醋除垢法：将白醋及水，以1：2的比例，倒进水壶里面，（白醋250毫升即可，也就是从超市买来的白醋半瓶即够一次使用量。）烧开后断电。再浸泡2小时以上。如果，是不锈钢材质的电水壶，好是晚上睡前用此法，烧开后，可放置浸泡一夜，早上，再倒出这些醋水。用清水多次清洗后，水壶就干净了。假若你家是铝电水壶，就将醋水溶液煮开后，燃气海鲜蒸饭柜定做，放置1至2小时后，再清洗干净。

2、碱液除垢法：如果水垢的主要成分是硫酸钙，那么将纯碱溶液倒入水壶里煮，再放置两小时后，水垢就可除掉了。然后，多次用清水将水壶清洗干净。

3、苏打除垢法：在水壶中加满水，放入少许苏打粉，然后煮沸，几分钟后，水垢就会自动脱落了。再多次用清水来清洗水壶即可干净了。

4、煮土豆除垢法：将3至5个土豆放在水壶里煮几个小时，水垢就会成块的脱落下来。然后，再用清水清洗干净即可。

5、煮鸡蛋壳除垢法：用水壶煮两次鸡蛋壳。然后，再用清水将水壶清洗干净，也能将水垢除去。

3、定期清理水箱中的余水

为了防止出现干烧故障蒸饭柜的水箱中必须要有一定数量的水，但是这些水不能一直使用，所以应该定期蒸饭柜将水箱中的余水都清理干净，以免水箱中的余水发生变质，通常，一个星期需要清理两次，先将水箱中的余水倒出去，然后使用柠檬酸清除水垢，再用清水将水箱清洗干净。

要想让蒸饭柜在长期使用的环境下依然能够保持良好的性能，除了需要在了解蒸饭柜质量哪家好之后采购蒸饭柜来使用外，还应该按照正确的方法去操作蒸饭柜，并且做好日常的清洁和整理，将蒸饭柜的各个部件都保养好，这样才能让蒸饭柜长期稳定的使用。

一、蒸饭柜安装及操作

1.将蒸饭柜放于位置，四轮调平，后面预留20—30cm空间，海鲜蒸饭柜安装，以备后面散热用。

2.使用电加热

(1)用软管或钢管与蒸柜后背预留进水口接牢，水压应在0.5—3Mpa之间。

(2)根据蒸饭柜后背铭牌上标注的电压、功率，配好电源线与本机所带电源线连接，接好地线。

(3)开启水阀，待确认水箱内自动进水阀停止，并到适当水位，高要蒸饭柜，确认水位高于发热管4—5cm，若水位不合适，燃气海鲜蒸饭柜维修，可调节浮球杆。

(4)打开柜门，将已装好米或面食之饭盘放进柜内，关好并锁紧柜门。

(5)开启电源开关，根据蒸饭时间断掉电源、停止加热，待焖15分钟后打开柜门取出食品。

3.使用蒸汽加热

(1)用钢管与蒸柜预留进气口接牢，气压应在0.02—0.05帕之间。

(2)打开柜门，将已装好米或面食之饭盘放进柜内，关好并锁紧柜门。

(3)开启气阀，根据蒸饭时间关掉气阀、停止加热，待焖15分钟后可打开柜门，取出食品。

广东信诚厨具设备(图)-海鲜蒸饭柜安装-高要蒸饭柜由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!