

海鲜蒸饭柜 蒸饭柜 广东信诚厨具设备

产品名称	海鲜蒸饭柜 蒸饭柜 广东信诚厨具设备
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

蒸饭车除了用来蒸米饭、馒头、包子以外，还可蒸猪肉、鸡鸭等肉食，海鲜蒸饭柜多少钱，还有专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜，也可以炖汤。开门放入食品进行蒸制前，应关闭电源或蒸气阀门，缓缓打开门锁，让蒸饭柜内的高温蒸气泄压，以防蒸气灼伤。泄压后便可打开柜门放入要蒸制的食品，海鲜蒸饭柜保养，关闭门把手，方可送电，让蒸饭柜加热工作。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。

1、做好日常清洁工作

蒸饭柜的主要作用就是蒸制各种食物，如果不注意卫生就会导致食物被污染，所以在日常使用蒸饭柜的时候应该做好清洁工作，及时将蒸柜表面的灰尘以及溅上去的各种油污杂质都清理干净，每天收工之前还要将柜内清洁工作做好，避免有食物残渣残存在柜中引起细菌的滋生。

2、容器要分层叠放

使用蒸饭柜蒸米饭或其他食物的时候还需要使用不同的容器，这些容器需要保持清洁卫生，燃气海鲜蒸饭柜定做，在清洁的时候要注意不能使用强腐蚀性的清洁剂来清洗，而且在不使用的时候还要分层叠放，并且要让这些容器保持干燥，以免容器出现变形而影响食物的蒸制，甚至导致容器损坏不能继续使用。

所有维护与保养工作必须在切断电源后进行！

- 1.蒸饭车箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物，以防腐蚀氧化。
- 2.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），不得用喷水管冲洗，避免因机器进水造成设备漏电发生危险。不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。
- 3.浮球阀应经常检查是否正常及流水是否畅通，如发现进水孔结垢堵塞应尽快进行处理，以免造成缺水干烧。
- 4.每次蒸饭之后放尽水箱中的余水及每周两次清除水垢，蒸饭柜，以防水垢在浮球阀及发热管上聚积引起浮球阀堵塞及发热管干烧。
- 5.如遇结垢后可用5%的柠檬酸液注入水箱中进行15分钟的加热蒸煮，然后将水垢清除，排出箱底中的污水，再用清水清洗一遍即可。

海鲜蒸饭柜多少钱-蒸饭柜-广东信诚厨具设备(查看)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是广东 佛山 ,其它的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在信诚厨具设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创信诚厨具设备更加美好的未来。