燃气海鲜蒸饭柜定制 蒸饭柜 广东信诚厨具设备

产品名称	燃气海鲜蒸饭柜定制 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

燃气蒸饭柜到底是什么？今天我们详细讲一下！

燃气蒸饭柜，蒸饭柜，又称蒸饭车、蒸饭机或蒸饭箱。是指利用电、燃气发热，蒸煮米饭的大型厨房哄烤设备。为了方便移动，在设备下方安装有万向轮，故外形似车。车身为柜体状，材质为不锈钢所，一般多用304不锈钢制造。燃气蒸饭柜多用于酒店、学校工厂等大型食堂。燃气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，还有专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜，也可以炖汤。

燃气蒸饭柜的分类及特点

按加热方式可分为燃气燃气蒸饭柜、电热燃气蒸饭柜、电热蒸汽两用燃气蒸饭柜。

按规格大小可分单门燃气蒸饭柜、双门燃气蒸饭柜以及三们燃气蒸饭柜。

按性能特点还可分为普通燃气蒸饭柜、豪华型燃气蒸饭柜、数码燃气蒸饭柜、以及专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜。

各种燃气蒸饭柜的性能特点

豪华型数码燃气蒸饭柜

全自动电脑监控，多功能多用途无须专人看管，自动恒温，自动进水，缺水报警，防止干烧；定时功能

，安全气阀，豪华型镀铬门锁铰，方便实用，保温、环保、、节能；·耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢固；进口不锈钢制造，豪华美观，清洁卫生；冲压成型的不锈钢蒸饭盘和支层条，；蒸制功能：大米、馒头、包子、海鲜、炖汤、湿蒸消毒，效果更佳

普通燃气燃气蒸饭柜

燃气蒸饭柜采用波纹火管式结构，产热快捷，超低能耗，海鲜蒸饭柜定做，更换简便，不漏水；快捷、节能：热产率高达98％以上，而传统的燃具每小时耗气3Kg以上，柴油蒸具每小时耗油8升以上，而我司的该产品每小时耗气量约1．5Kg，节能55％以上；供汽量极大：每分钟产生蒸汽45m ’以上，同时可供多处用气：如独立用于桑拿约45m3的浴室仅需十分钟左右室内温度就可达40~60℃；每天开机预热时间仅需3-5分钟，而第二次开机一分钟之内就有大量蒸汽产出；无论新旧式的传统蒸具均可连续接驳使用，操作简便。一按即可、一目了然。

蒸饭柜发热管有水垢用什么能去掉

白醋放入水中，烧一二个小时，然后进行刷洗。用发酵粉，去超市买发酵粉把发酵粉到入在温水搅拌下就可以了。蒸箱水垢去除剂，专为清除水垢而配置。配方，使用安全、方便，有效地去除矿物质及碱性残渍，迅速快捷。将容器内放置三分之一水位，加热至使用温度后投入本药品可见大量气泡产生，待气泡消失后放水冲洗三遍即可。

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，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，燃气海鲜蒸饭柜定制，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，海鲜蒸饭柜定制，并到适当水位，确认水位高于发热管4—5cm，若水位不合适，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怕之间。

（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。

燃气海鲜蒸饭柜定制-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。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!