

生产批发大型蒸馒头流水线燃气馒头蒸箱电蒸柜双控

产品名称	生产批发大型蒸馒头流水线燃气馒头蒸箱电蒸柜双控
公司名称	邹平乐旺炊事机械有限公司
价格	4600.00/台
规格参数	品牌:乐旺 型号:YW 产地:山东滨州邹平明集
公司地址	邹平县明集开发区
联系电话	15166807368

产品详情

生产批发大型蒸馒头流水线燃气馒头蒸箱电蒸柜双控

电热、蒸汽两用蒸饭车是我公司近研制开发的新一代厨具设备，运用时下流行的外观设计理念，是机器操作简便快捷；选用进口优质全不锈钢机体，外观流畅、美观、卫生清洁；具有电热与蒸汽两用的功能，在有或无蒸汽源的地区都可使用。广泛适用于矿区、工厂、学校、宾馆、饭店、酒店等企事业单位供蒸煮米饭、馒头、玉米、包子、鱼、肉、等各类食品，亦可作为餐茶具高温蒸汽消毒使用，是一款方便实用的多用途厨具设备。

可以根据需要定制:

双门18层72盘蒸车外形尺寸：1750*1050*2050mm

推车尺寸：64.5*86.5*1700mm

每层放2个盘子，一次可放72个盘子，可蒸制馒头，米饭，米糕、芋头，土豆，莲子，豆子，包子，栗子，面筋，鱼，肉等。适合于馒头房，大型食堂，餐厅，食品加工厂等企事业单位。

1.安装接线前必须看清楚铭牌所示的电压，并且必须安装漏电开关，电源线中的黄绿双色线必须牢固的接在完全符合安全要求的保护接地线上；严禁将黄绿双色线接于自来水管或煤气管道上。

2.将机器摆放平稳，放置于干燥通风的地方，使用前后将内腔清洗干净。

3.使用时，接连好自来水进水管（机体侧端下部标贴有进水口，进气口及卸压阀），检查浮水阀进水正

常后，水阀处于常开状态，将蒸盘放入层架中，通水至水阀自动开阀，加热30分钟进行高温蒸汽消毒后准备蒸制食品。

4.使用电加热蒸制食品时：

蒸制食品：接通水源电源，带水箱加满水后，先进行预热，待水箱里的水沸腾产生蒸汽后，在断开电源闸刀然后缓缓打开门锁，让蒸饭车内的高温蒸汽泄压，泄压后再打开门放入要蒸制的食品，关闭机门并锁紧，继续通电加热。

泄压取物：待被蒸熟的食品熟后关闭电源或蒸汽阀，（视所蒸制的食品是否需要焖制而决定是否应立即取出），取出食品时应注意身体千万不可正对蒸饭车及门缝，应使身体侧对机门避开门缝并尽可能远离蒸饭车，缓缓打开门锁，让蒸饭车内的高温蒸汽泄压后再开门取出食品，取出食物时应注意防烫，建议戴上手套或采用夹具取物。

定做须知：整体高度不高于2米，蒸盘使用托盘，需用电汽两用大型蒸箱可来电来函加工各类异型产品。
功能：蒸、煮米饭、馒头（各式各样的馒头，如白面馒头，玉米面馒头、菜馒头、肉馒头、生煎馒头、油炸馒头，叫法也不尽相同，如蒸饼、炊饼、饽饽、馍馍、大馍等等。）、玉米、包子、鱼、肉、等各种食品，也可作为餐具、茶具高温蒸汽消毒使用，是一款理想方便得多用途的厨具设备。