

不锈钢24盘燃气双门蒸饭柜

产品名称	不锈钢24盘燃气双门蒸饭柜
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	8600.00/个
规格参数	外形尺寸:1430*660*1770mm 材质:304不锈钢 盘数:24盘
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

产品详情

不锈钢24盘燃气双门蒸饭柜产品介绍：

厨房设备

。采用优质SUS304不锈钢蒸盘作为容器，车身为柜体状，为了方便移动，在设备下安有方向轮，外形似车。适用于石油气、天然气和人工煤气等各种燃气。

不锈钢24盘燃气双门蒸饭柜应用范围：

1、会所、餐饮、酒店、饭店等商用厨房设备。2、企业工厂、医院、学校、机关事业单位食堂厨房设备。3、食品加工及中央厨房设备。

不锈钢24盘燃气双门蒸饭柜材质说明：

24盘，蒸饭量120Kg,蒸汽采用两次发热，托盘尺寸：600*400mm，板材厚度厚度0.8mm，一体冲压成型。炉面及外壳架1.2mm不锈钢板，炉身及内胆壳体1.0mm不锈钢板，炉体骨架结构40X40X4.5mm角铁，蒸汽炉膛腰5mm厚A3的钢板，单门直通蒸柜1.2mm不锈钢板，炉通脚 50mm无缝钢管（国际），炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身高度的可调节脚，亦可做成5寸万向轮，方便移动。门板采用聚氨脂发泡保温材料发泡保温，其他采用保温棉制作保温，手轮采用渐进式门锁铰手柄，嵌入式帆布密封条。每个炉头安装火咀一套，同时配备气、火种、火种擎、风擎、风行管头减压阀及相应的水管、蒸汽管、气管、等配套部件。同时装具有自动供水功能的不锈钢箱一套和自动蒸汽过压释放系统。适用于石油气、天然气和人工煤气等各种燃气，燃气接驳：石油气： 20mm 天然气： 32mm 煤气： 38mm。 进水： 20mm 排水： 38mm 发热量：60Kw.h。

产品优势：

全不锈钢机体外壳，豪华美观，经久耐用，清洁卫生。焚烧彻底，无黑烟，不积炭，箱内蒸汽扩散快，热效率高，受热均匀，节约能耗，工作效率高。高强度门锁安全可靠，整体发泡保温，内胆一次成型，燃烧室采用特制的竖式设计便于清理，电子打火，操作方便，带熄火保护。意外熄火或焚烧失利报警，并能主动关闭气源。自动进水装置，缺水主动切断气源，避免干烧，安全可靠。

分类：

- 1、按规格大小可分为单门蒸饭柜、双门蒸饭柜和三门蒸饭柜。
- 2、按性能特点还可以分为经济型蒸饭柜、豪华型蒸饭柜、数码型蒸饭柜和专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜。

使用说明：

1、使用蒸饭车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。

2、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，送蒸汽经30分钟能达到良好消毒作用，然后放入大米，馒头及菜类。

3、用蒸汽加热时，将需蒸煮食品放入箱内关上门，蒸饭车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。

4、蒸饭车非高压密闭容器,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。

5、蒸饭车箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物,以防腐蚀氧化。

6、蒸完后应清洗蒸箱，并定期擦洗表面（一般一周两次），但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。

操作流程

设备检查：

1、检查各部件装置是否安全。

2、检查所有阀门、附件是否正常,操作是否灵活、方便。

3、检查各开孔是否严密，有无漏水、漏气现象。

4、检查车体是否平稳。

5、检查浮球阀运行是否正常。

6、检查机体内水量是否足够。

放入饭盒：

检查正常后，打开柜门，将已装好米或面食的饭盒放进柜内，关好并锁紧柜门。

点火方式：

接通电源，调节火种阀，打开点火开关，看到柜内燃烧器火种燃烧后，打开主气阀开关和蒸饭柜火力调节阀即开始正常工作。火点燃后关闭点火开关和火种阀。

操作过程：

1、应随时监测各部件连接处有无漏水、漏气现象。

2、观察燃烧情况是否良好。

3、检查排烟和排汽是否正常。

4、观察蒸发器有无破裂、漏水现象。

5、设备房应随时保持通风良好。

6、严禁干烧。

停火方式：

1、正常停火：使用完毕后应及时关闭蒸饭柜供气阀及支气管阀门，并关闭总气阀，关闭

电源。待焖15分钟左右便可打开蒸饭柜取出蒸好的米饭或面食。

2、非正常停火：发现漏水、漏气、燃烧异常等情况必须及时关闭气源，电源，待维修处理正常后方可运行。

清洁保养：

1、当日使用完毕后，必须将蒸发器内的水及污物排除干净。

2、每周定期清洗水垢。

3、随时保证设备干净，设备房应保持清洁、通畅。