

娄底电气两用蒸饭车 伊德欣蒸饭车生产 电气两用蒸饭车批发

产品名称	娄底电气两用蒸饭车 伊德欣蒸饭车生产 电气两用蒸饭车批发
公司名称	山东伊德欣厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇中毛村
联系电话	15854332351

产品详情

蒸饭车分类及特点

- 1.按加热方式可分为燃气蒸饭柜、电热蒸饭柜、电热蒸汽两用蒸饭柜。
- 2.按规格大小可分单门蒸饭柜、双门蒸饭柜以及三门蒸饭柜。
- 3.按性能特点还可分为普通蒸饭柜、豪华型蒸饭柜、数码蒸饭柜、以及专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜

三：规格大小与供应人次

6盘蒸饭柜适用人数范围150人左右；

8盘蒸饭柜适用人数范围200人左右；

10盘蒸饭柜适用人数范围250人左右；

12盘蒸饭柜适用人数范围300人左右；

16盘蒸饭柜适用人数范围400人左右；

20盘蒸饭柜适用人数范围500人左右；

24盘蒸饭柜适用人数范围600人左右；

蒸饭柜性能

1. 时间显示、调节与控制，电气两用蒸饭车批发，解您守时的烦恼。
2. 温度显示、调节输出控制，娄底电气两用蒸饭车，柜内温度一目了然，可防止温度过高造成食品营养成分损失。
3. 恒温温度显示，调节与控制，24小时恒温保温，电气两用蒸饭车价格，随时可取，解除您等的烦恼。
4. 缺水断电、报警、防止缺水造成干烧现象，安全可靠。
5. 手动控制，电气两用蒸饭车多少钱，微电脑控制相互转换，防止微电脑故障造成不能工作事故的发生。

蒸饭车日常注意事项：

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

保养

当日使用蒸饭柜完毕后，必须将蒸发器内的水及污物排除干净

每周定期清洗水垢

随时保证设备干净，设备房应保持清洁、通畅

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）但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。

娄底电气两用蒸饭车-伊德欣蒸饭车生产-电气两用蒸饭车批发由山东省博兴县伊德欣厨业有限公司提供。娄底电气两用蒸饭车-伊德欣蒸饭车生产-电气两用蒸饭车批发是山东省博兴县伊德欣厨业有限公司（www.yidexin.com.cn）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：孙经理。同时本公司（www.cnxiaodugui.com）还是从事热风循环消毒柜，热风循环高温消毒柜，商用热风循环消毒柜的厂家，欢迎来电咨询。