

不锈钢蒸饭多少钱 柳州厨房蒸饭车 伊德欣消毒柜制造

产品名称	不锈钢蒸饭多少钱 柳州厨房蒸饭车 伊德欣消毒柜制造
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

我们的蒸饭柜有电的燃气的，柳州厨房蒸饭车，单门的双门的，内部分的层不同，有8层的、12层的、24层的，不锈钢蒸饭柜价格也不同，同时产量也不同。采用特殊整机全封闭式发泡工艺、保温、节能、环保。自动与手动控时可自由选择。面板操作更亲和，更具人性化。流畅外观，操作简便，快捷。新款优质耐高温，不锈钢蒸饭多少钱，高压，不锈钢蒸饭生产厂，高弹性硅胶门封，密封牢固。电热蒸饭柜采用名厂元器件，用电更节省，更安全。柜体采用进口优质不锈钢制作，清洁卫生，坚固耐用。独特设计的自动式门体锁紧装置。

燃气蒸饭车的操作规程

- 1、灶具使用由食堂人员负责操作，对新上岗人员应提前两天培训操作规程，商用蒸饭车，未培训或培训后未掌握操作方法不得上岗。
- 2、在准备工作完成后，点火前应先检查前灶堂内水位情况，无水不得点火使用。
- 3、严守操作程序。

点火程序：

- 1.打开供气开关；
- 2.打开灶前开关；

- 3.打开点火棒开关；
- 4.点火时头运灶门把火种送入灶堂内打开灶上气阀；
- 5.点燃后关闭点火棒上开关。

分类及特点编辑

- 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。

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；
- 32盘蒸饭柜适用人数范围800人左右；
- 40盘蒸饭柜适用人数范围1000人左右；
- 48盘蒸饭柜适用人数范围1200人左右；

蒸饭柜操作规程

- 1、 预热：接通水源、电源、待水箱加满水后，按下电源开关，电源指示灯亮、进行预热，待水箱里的水沸腾产生蒸汽后，准备放入食品蒸制。
- 2、 蒸制食品：开门放入食品蒸制前，应先关闭电源，缓缓打开门锁，让蒸饭柜内高温蒸汽泄压，以防止蒸汽对人体的灼烧。泄压后便可开柜门放入要蒸制的食品，关闭门把手并系好安全扣，方可送电，让蒸饭柜加热工作。
- 3、 蒸制米饭：按每盘3kg大米盛装量，把大米淘洗干净后，倒入蒸饭盘内，加大约水3kg，应能覆盖大米

，平整大米表面，放入蒸饭柜内，其余操作同上。

4、泄压取物：待食品蒸熟后，不锈钢蒸饭供应商，便可关闭电源，同时视所蒸制食品是否需要焖焗而定是否立

即取出。开门时应注意身体切勿正对蒸饭柜及门缝，并尽可能远离蒸饭柜，缓缓打开门锁，让蒸饭柜内的高温蒸汽泄压后再解除安全扣取出食品。取出食品应戴上隔热手套，防止手被烫。

不锈钢蒸饭多少钱-柳州厨房蒸饭车-伊德欣消毒柜制造(查看)由山东省博兴县伊德欣厨业有限公司提供。山东省博兴县伊德欣厨业有限公司（www.yidexin.com.cn）位于博兴县兴福镇中毛村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前伊德欣厨业在炊事、烘焙设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。伊德欣厨业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。伊德欣厨业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.shangyonglenggui.com）还是从事保鲜工作台，商用保鲜工作台，厨房保鲜柜工作台的厂家，欢迎来电咨询。