

全自动蒸饭柜图片 山南全自动蒸饭柜 伊德欣厨具生产

产品名称	全自动蒸饭柜图片 山南全自动蒸饭柜 伊德欣厨具生产
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

山东省博兴县伊德欣厨业有限公司专业生产高原蒸饭柜、高原蒸饭车、高压蒸饭车、高压蒸饭柜、海鲜蒸柜、燃气蒸饭柜、燃气蒸饭车，是集厨房设备科研、设计、制造安装及售后运营服务于一体的高新技术厨业公司。

目前生产各类用于宾馆、饭店、学校，以及工矿企业单位就餐和野外烹饪的油灶、汽灶、油气两用灶，蒸饭车，厨房冰柜，山南全自动蒸饭柜，工作台及全套不锈钢厨房设备，公司拥有优良的设备，严格的检测手段，以“质量求精、不断开拓、永远领先”为企业目标，博采众长，扬长避短，集国内外同行业之精华为一体，不断改进产品性能，超越客户所想，达客户所需。

蒸饭柜操作步骤：

安装须知

- 1、首先检查电源电压必须符合蒸饭柜使用电压，用户端漏电保护开关等适合本机功率要求。
- 2、将蒸饭柜安放水平，分别接通水源、电源，机壳标示有“等电位接线端子”的接线螺栓用不小于2.5平方毫米的铜芯线可靠接地，严禁接地在自来水管或煤气管道上。电源线中的载流连接于合适的带漏电和过流保护装置的独立控制开关的三相电源上（注意：务必选用大开距3mm以上全极断开的控制开关）。
- 3、本机出厂时，为避免产品在运输途中水箱内的浮球进水阀因抖动造成意外移位或损坏，故对进水阀的圆浮球采用了泡沫作支垫，并缠绕胶带固定。初次使用前，用户必须自行撕掉胶带，取出泡沫，蒸饭车价格，全自动蒸饭柜哪家好，检查浮球阀正常进水后，方可使用。

4、使用电加热时，蒸饭车批发，水箱连接外部自来水管，水压必须在100-250Kpa范围内，待浮球阀给水箱加满水后再送电工作，以防止电热管干烧损毁。

蒸饭柜的特点:

豪华型数码蒸饭车全自动电脑监控，多功能多用途无须专人看管，自动恒温，自动进水，全自动蒸饭柜采购，缺水报警，防止干烧；定时功能，安全气阀，全自动蒸饭柜图片，豪华型镀铬门锁铰，方便实用，保温、环保、高效、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；一次性冲压成型的不锈钢蒸饭盘和支层条，经久耐用；蒸制功能：大米、馒头、包子、海鲜、炖汤、高效湿蒸消毒，效果更佳。

普通燃气蒸饭车采用波纹火管式结构，产热快捷，超低能耗，更换简便，不漏水；高效快捷、节能：热产率高达98%以上，而传统的燃具每小时耗气3Kg以上，经过改进后的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45m³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。

全自动蒸饭柜图片-山南全自动蒸饭柜-伊德欣厨具生产由山东省博兴县伊德欣厨业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东省博兴县伊德欣厨业有限公司（www.yidexin.com.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。