

蒸柜 蒸快厨业 商用蒸柜

产品名称	蒸柜 蒸快厨业 商用蒸柜
公司名称	东莞市蒸快厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号
联系电话	18926865117 18926865117

产品详情

东莞市蒸快厨房设备有限公司，是一家专业从事研发销售高压蒸汽柜、蒸汽锅，蒸汽工作台，蒸汽余热回收汽等一系列以蒸汽为能源的标准化快餐蒸汽产品的高科技公司。

一般的酒店里面都有蒸柜，可一次蒸数千馒头。分汽蒸和火蒸两类。汽蒸不用在蒸柜边烧火，只要导入蒸汽就可以了。

火蒸则需要在蒸柜的底下或者旁边烧火热水来获得蒸汽。蒸笼用的是竹，所以蒸的时候有竹的芳香。

蒸快厨房设备打造无高温、无明火、无燃气泄漏、无噪音的绿色厨房环境，蒸柜，产品不藏污纳垢，台面光洁如新，酒店蒸柜，厨房清凉整洁，工作更舒畅！

米饭浸泡5-6小时用蒸柜需要蒸多久能蒸熟

浸泡时间太久了，烂饭。

你按照1份米比1.05的水。

在饭盘里放上10分钟/15分钟就够了。

蒸柜（煤气锅炉）压力够的话，40分钟就很好，如果是很大的饭盆，是在蒸柜底部加热那种就要50分钟。

中途不能打开。

能够焖上10分钟就更软，不夹生。

厨房电磁炉蒸柜是现代各餐饮业厨房必有的厨房设备，但是关于电的东西，我们都要小心使用，下面来介绍一些日常操作注意事项：

- 1、每次开机之检查进水管有无堵塞，等上水3-5分钟之后，再启运加热开关，以防水箱缺水，烧坏水炉胆。
- 2、电磁蒸柜设计温度稍高于普通蒸柜(约为 105)，商用蒸柜，工作时蒸柜内部压力也稍高于普通蒸柜，开门拿取食物前应首先暂停加热，待内部气压下降后再开门拿取食物，以防蒸汽伤，多功能蒸柜，取食品时应戴隔热手套隔热。
- 3、电磁蒸柜顶端装有弹簧式安全阀，当进气阀门全部关闭，同时主机出现检测故障时，蒸气会从安全阀排出，切勿随意加重压住或阻塞电磁蒸柜顶端的安全阀门。
- 4、定期排放柜体内部冷凝水，清洗柜体内部杂物时，个体大的杂物用手捞出，以防堵塞凝水管道，清洗完毕后关闭冷凝水放水阀，防止下次使用时泄漏蒸气。
- 5、每次关机时，将柜体底部排水开关打开将盐份浓度高的水及时排掉，如果长时间不排水会造成炉胆结垢损坏。

不管厨房里的任何厨房电器都应该小心使用，注意安全是我们的生活原则，适当的使用妙招，就能解决我们的厨房困扰，还你安全厨房。如果您有购买意向可直接电话或者在线咨询我们的在线客服。

蒸柜-蒸快厨业-商用蒸柜由东莞市蒸快厨房设备有限公司提供。东莞市蒸快厨房设备有限公司(www.dgzkcy.com) 是从事“蒸柜、蒸汽柜、双开门蒸柜、三开门蒸柜、四开门蒸柜”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：屈先生。