

# 蒸饭柜厂 蒸饭柜 蒸快厨业

产品名称	蒸饭柜厂 蒸饭柜 蒸快厨业
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

蒸饭柜也被成为蒸饭车。它在我们生活中所起到的作用是非常大的，蒸饭柜利用电、燃气发热，蒸煮米饭的大型厨房烘烤设备。并且使用起来非常方便。蒸饭车除了用来蒸米饭、馒头、包子以外，还可蒸猪肉等。

蒸饭柜在我们生活中所起的作用是非常巨大的，蒸饭柜，并且蒸饭柜在酒店，学校以及大型的工厂都被使用了。而且它的优势就是灵活方便。

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，产品不藏污纳垢，台面光洁如新，厨房清凉整洁，工作更舒畅！

蒸饭柜使用操作步骤：

1.预热：使用电热蒸制食品时，可在水箱加满水后送电进行预热，待水箱里的水沸腾产生蒸汽后，便可放入食品蒸制;使用外接蒸汽蒸制食品时，务必缓缓打开蒸汽阀门，确保输入的蒸汽压力不超过0.02mpa，切勿超压使用。

注：使用外接蒸气蒸制食品时，电热装置和进、排水装置均不起作用，应切断电源、关闭所有进、排水阀门。

2.蒸制食品：开门放入食品进行蒸制前，应关闭电源或蒸气阀门，缓缓打开门锁，让蒸饭柜内的高温蒸气泄压，以防蒸气灼。泄压后便可打开柜门放入要蒸制的食品，关闭门把手，方可送电，让蒸饭柜加热工作。

3.蒸制米饭：按每盘约4kg大米盛装量，把大米淘洗干净后，倒入蒸饭盘内，蒸饭柜多少钱，加入适量水，水应能覆盖大米，平整大米表面，放进蒸饭柜内，其余操作同上。

### 蒸饭柜保养事项

蒸饭车左侧下方卸压阀切记不可加后果物压信或堵塞，亦不可外接管首进行排放蒸汽，以免管道堵塞造成意外事故。浮球阀应经常检查是否正常及流水是否畅通，如发现进水孔结垢堵塞应尽快进行处理，蒸饭柜厂，以免造成缺水干烧。外接蒸汽时应注意；本蒸饭车非高压密闭型容器，使用时应注意设整蒸汽输入压力，不可超压使用，以免造成危险。每次蒸饭之后放尽水箱中的余水及每周两次清除水垢，蒸饭柜定做，以防水垢在浮球阀及发热管上聚积引起玩阀堵塞及发热管干烧。如遇结垢可用5%的柠檬酸深液注入水箱中进行15分钟的加热蒸煮，然后将水垢清除，入下次箱底中的污水，再用清水清洗一遍即可。

蒸饭柜厂-蒸饭柜-蒸快厨业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.dgzkey.com](http://www.dgzkey.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！