

双功能商用蒸饭柜 蒸饭柜 蒸快厨业供应优质蒸柜

产品名称	双功能商用蒸饭柜 蒸饭柜 蒸快厨业供应优质蒸柜
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。

蒸饭柜的使用方法

上边是对蒸饭柜的介绍，那么蒸饭柜的使用方法又是什么样的呢?首先我们在购买蒸饭柜之后应该先仔细阅读一下说明书，然后我们要将蒸饭柜里边加入水，之后盖上盖子，接通电源，等到指示灯亮起之后，蒸饭柜，等待水沸腾之后，可以将需要蒸的东西放进蒸饭柜中，在这里小编提醒大家，放食物之前，一定要打开门稍微等待一会，因为刚打开门的时候，会出现大量的蒸汽，会灼伤手，所以这点大家需要注意。

蒸饭柜的保养

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

交接班

巡检

做好交接记录

绿菱酒店用品网，双功能商用蒸饭柜，让酒店采购更简单，领酒店业低碳环保生活！主营：酒店用品批发，酒店设备，厨房设计，厨具，厨房设备，商用制冷设备，大型蒸饭柜，餐具消毒设备，西厨设备，食品机械，酒店康体设备，酒店客房用品，厨房五金塑料，酒店卫浴，等。

蒸饭柜泄压取物：

待被蒸制的食品成熟后，便可关闭电源或蒸气阀门，同时视所蒸制的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气泄压后再取出食品。取出食品时应带上隔热手套，防止手被烫。

蒸饭柜使用时需要的注意事项

- 1.检查线路。
- 2.使用前要进行消毒，之后再放入需要烹饪的食物。
- 3.电蒸饭柜工作时，必须将水箱加满水，切忌在缺水的时候使用，商用蒸饭柜，禁止用物体对压球阀进行挤压。
- 4.蒸饭柜不宜与有腐蚀性的酸碱之类物品相邻，以免遭受腐蚀氧化。
- 5.每次用完后要进行清洗，并要定期擦洗电热原件表面和及时更换水箱用水。

双功能商用蒸饭柜-蒸饭柜-蒸快厨业供应优质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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。蒸快厨业——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号，联系人：屈先生。