

商业蒸炉 蒸炉 蒸快厨业销售各种蒸柜

产品名称	商业蒸炉 蒸炉 蒸快厨业销售各种蒸柜
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

商用厨房设备的每日保养措施

油炸炉每天冲洗油炉内壁及过滤网。每15天调解自然气的喷头和点火装置。搜检排油管装置。

蒸柜每天冲洗蒸柜内壁及隔板，商业蒸炉，每15天搜检一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。

冰柜每天保持冰箱的表里部洁净，每7天除霜一次。经常搜检电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的平常事情状况。

洗碗机每天保持洗碗机表里部的洁净。30天举行一次里面的除水垢，蒸炉，经常搜检洁净剂及催干剂的应用环境，防止异物梗塞。

蒸柜简易故障排除：1、关机重启系统(按住电源键5秒)；2、查看触摸屏故障内容；3、自查水电气是否开；4、手动清洗排水重新开机；5、均无法解决拨打维护电话。日常保养：1、清洗柜体内的食物残渣；2、柜体外表清洁（勿水流冲洗）。

蒸柜的规格大小，一般有单门，双门和三门的，一般而言，就餐人数在150人左右，可以选择6盘的蒸柜，200人的选择8盘，250人10盘，300人12盘，400人16盘，500人20盘，600人24盘，800人32盘，1000人40盘，1200人48盘。在选择的时候可以根据实际情况进行搭配购买。

蒸饭车坚固耐用，清洁卫生，蒸饭柜操作简便、一按即可、一目了然。方便实用、保温、环保、。采用波纹火管式结构，产热快捷。蒸饭柜热产率高达98%以上，而传统的燃具每小时耗气3Kg以上，多力能蒸炉，柴油蒸具每小时耗油8升以上，而我司的蒸饭柜每小时耗气量约1.5Kg，节能55%以上。蒸饭柜多用途

无须专人看管，自动恒温，自动进水，缺水报警，防止干烧，定时功能，安全气阀，豪华型镀铬门锁铰，密封牢固，进口不锈钢制造，豪华美观，清洁卫生，冲压成型的不锈钢蒸饭盘和支层条，经久耐用。

商业蒸炉-蒸炉-蒸快厨业销售各种蒸柜(查看)由东莞市蒸快厨房设备有限公司提供。商业蒸炉-蒸炉-蒸快厨业销售各种蒸柜(查看)是东莞市蒸快厨房设备有限公司(www.dgzkcy.com)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：陈先生。