

# 电热蒸炉 蒸炉 蒸快厨业

产品名称	电热蒸炉 蒸炉 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

蒸柜需要经常进行清洗燃烧器的表面的氧化皮以及污物，让蒸柜的火孔保持通透可以正常的进行点火，避免进行爆燃操作，保证正规在燃烧过程中的状况良好。蒸柜厂家提醒大家其蒸柜风机在正常运作的情况下的半年左右则应该进行相关的保养维护工作。以保证风机可以正常的运转。

保证其水箱中的水位约在3/4的位置上，避免蒸柜的防护胆出现空烧现象。在每天使用结束后需要将蒸箱内部以及承液槽中的菜渣以及汤汁等擦拭干净。

### 蒸快厨业蒸柜的使用注意事项及保养方法

1. 门把手 打开门时把上门把手从上往下扳动，关门时把手从下往上扳动。
2. 缺压阀 蒸快厨业蒸柜上安装有重力式缺压阀，蒸炉，它是多余蒸汽和废气泄放通道，切记不可随意加重压住或阻塞，电热蒸炉，也不主张采用外接管道排放。
3. 缺水警报 使用电加热蒸制食品时，如遇“B.....”报警声，即表示水位不够，应立即切断电源，检查水位、来水是否正常，排除故障后方可使用。注意：一般情况下浮球阀所调节的水位高于发热管表面400mm为适宜（出产前已调好）。

### 蒸快厨业蒸柜的使用注意事项及保养方法

浮球阀 作用自动进水，应注意蒸饭车外接的水阀应处于常开状态应经常按下浮球观察来水流量是否畅通，以防进水孔堵塞导致缺水烧坏电热管。

每天放底水及定期清垢 使用电热蒸饭车是在每天下班前应打开底部排水阀放清底水，多力能蒸炉，如遇结垢可用5 得柠檬酸溶液注入水箱内，加热煮沸15分钟，茶点蒸炉，浸泡1小时，再煮沸15分钟后，清除睡够，放清底水，注入清水清洗几次即可。

开门时注意蒸汽，以防烫。

器具不得用喷水管清洗，以防溅湿电器造成漏电。

电热蒸炉-蒸炉-蒸快厨业(查看)由东莞市蒸快厨房设备有限公司提供。“蒸柜,蒸汽柜,双开门蒸柜,三开门蒸柜,四开门蒸柜”就选东莞市蒸快厨房设备有限公司（[www.dgzkcy.com](http://www.dgzkcy.com)），公司位于：东莞市沙田镇杨公洲村滨江路16号，多年来，蒸快厨业坚持为客户提供好的服务，联系人：陈先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。蒸快厨业期待成为您的长期合作伙伴！