

天津排烟风柜厂家 顺源丰厨房设备

产品名称	天津排烟风柜厂家 顺源丰厨房设备
公司名称	天津顺源丰科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区西营门街杨柳青农场友好东里9排2号
联系电话	15902298309

产品详情

蒸饭柜的使用注意事项有哪些？

一、使用蒸饭柜前必须安装漏电保护开关，检查电器线路，外壳要有效接地，接线要牢固。在未装漏电保护开关，和有效接地的情况下严禁使用。

二、使用前将机器安放平整，接上输入蒸汽管道，将饭盘、馒头盘等放进箱内，加入部分清水，天津排烟风柜厂家，送电(或蒸汽)经30分钟能达到良好消毒作用，然后放入大米，馒头及菜类。

三、用电加热时，必须将水箱加满水，切勿缺水送电，以防烧坏电器。

四、用蒸汽加热时，将需蒸煮食品放入箱内关上门，蒸饭柜顶上配有气压安全球阀，气压达到一定的压力时气压球阀自动冲开蒸汽溢出，属正常现象，严禁用物体压住气压球阀。

五、蒸饭柜非高压密闭容器，允许有少量蒸汽从门缝溢出，当蒸汽输入数分钟后，蒸汽溢出较刚输入时有所增加属正常现象。

六、蒸饭柜箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物，以防腐蚀氧化。

七、蒸毕后应清洗蒸箱，并定期擦洗电热元件表面(一般一周两次)但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水，清理水箱内水垢。

筷筒和刀架要透气筷子和口腔的接触直接、频繁，存放时要保证通风干燥，而有些人把筷子洗完后放在橱柜里，或放在不透气的塑料筷筒里，这些做法都是不可取的，是选择不锈钢丝做成的、透气性良好的筷筒，并把它钉在墙上或放在通风处，这样能很快把水沥干。还有人习惯在筷子上搭一块干净的布防灰尘，其实，只要在用之前用清水冲洗一下就可以，蒙上布反而会妨碍水分的散发。另外，把菜刀放在不通风的抽屉和刀架里也是不可取的，同样应该选择透气性良好的刀架。

目前市场上在售的这类产品常见的有不锈、叉、勺、碗、锅、食品加工器具中的滤网、内胆等。如果按照不锈钢材质分类，一般按组织结构可分为奥氏体型不锈钢、铁素体型不锈钢、奥氏体-铁素体型不锈钢和马氏体型不锈钢四类，各材质其耐腐蚀性和卫生安全性能也有所不同。一般按组织结构可分为奥氏体型不锈钢、铁素体型不锈钢、奥氏体-铁素体型不锈钢和马氏体型不锈钢四类，各材质耐腐蚀性和卫生安全性能有所不同。从这四类的不锈钢特点而言，马氏体型不锈钢其强度硬度高于其他三类，但其抗腐蚀性的能力明显比其他三类低。按照国标，厨具和食品加工钻研器具可使用马氏体不锈钢，不锈钢容器类等制品应选用其他三类不锈钢材质生产。这意味着，各种存放食品的容器和食品加工机械应选用奥氏体型不锈钢。而各种餐具，应选用马氏体型不锈钢。

天津排烟风柜厂家-顺源丰厨房设备由天津顺源丰科技有限公司提供。天津顺源丰科技有限公司(www.tjshunyuanyuanfeng.com)是天津天津市,清洗、清理设备的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在顺源丰领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创顺源丰更加美好的未来。同时本公司(www.tjsyf.cn)还是从事天津厨房设备,天津通风管道,天津排烟风柜的厂家,欢迎来电咨询。