

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢蒸饭车双门蒸饭车不锈钢加工制作厂家

产品名称	衡水厨具衡水厨房设备不锈钢蒸饭车双门蒸饭车 不锈钢加工制作厂家
公司名称	衡水顺淇厨具商贸有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	
公司地址	桃城区北门口新村
联系电话	0318-8887226 15030808338

产品详情

蒸饭柜，又称蒸饭柜、蒸饭机或蒸饭箱。是指利用电、燃气发热，蒸煮米饭的大型厨房烘烤设备。为了方便移动，在蒸饭柜下方安装有万向轮，故外形似车。车身为柜体状，材质为不锈钢所，一般多用304不锈钢制造。蒸饭柜多用于酒店、部队、学校工厂等大型食堂。蒸饭柜除了用来蒸米饭、馒头、包子以外，还可蒸猪肉、鸡鸭等肉食，还有专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜，也可以炖汤。衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

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。

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

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，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。
衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

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。
衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

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。

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

全不锈钢机体豪华美观、高强度门锁安全、整体发泡保温节能、一次性成型内胆、电子打火，熄火保护、清洁卫生，操作方便、节能省时、满足天然气或液化石油气气源的互换、燃烧室采用美厨特制的竖式设计便于清理、移动式燃烧器便于清洗，维修更方便。

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司