

# 一体化蒸柜



一体化蒸柜，其全部外壳、喷洒装置等所有与食品接触的部件全部采用304不锈钢材料无缝焊接制造。结构合理、坚固，内空间制作是卫生级制作，没有卫生死角。蒸煮过程中，极少水滴产生，对面点生产的品质有较好的保证且与外界完全隔断，没有回流口，但又可以排水和排气。选用脚控升降斜台，蒸车出入蒸柜时无须用人手操作升降斜台，避免人手操作造成的交叉感染。柜顶设有独立抽气系统，避免冷凝水产生及烫伤员工。

蒸柜技术参数表

名称 项目	单车蒸柜	双车蒸柜	三车蒸柜
型号	DC-1250L	DC-2250L	DC-3300L
规格	1250Lx1070Wx2050H	2250Lx1070Wx2050H	3300Lx1070Wx2050H
来汽压力	0.4-0.5Mpa	0.4-0.5Mpa	0.4-0.5Mpa
温度范围(℃)	常温---100℃	常温---100℃	常温---100℃
功率(不带独立抽气)	220V、0.5KW	220V、0.5KW	220V、0.5KW
功率(带独立抽气)	380V、1.5KW	380V、1.5KW	380V、1.5KW
电控系统	数显控制/PLC控制	数显控制/PLC控制	数显控制/PLC控制
蒸汽源	蒸汽发生器		锅炉

