

Như chúng ta đã biết, từ cụm công nghiệp khi như cụm như được viết là công nghiệp, công suất cao giúp cụm chính được đều và ngon đẹp phục vụ mọi ngành. Trong một vài trường hợp cụm như ra bản nết, từ sao lại như vậy?

Vâng, Nguyên nhân của việc này có thể đến từ những cung cấp như cụm hay hình thức van xả. Để hiểu rõ hơn về trường hợp này bạn có thể xem những thông tin sau để biết thêm chi tiết.

1, Nguyên lý hoạt động của từ cụm công nghiệp

Bạn biết từ cụm được như chính trong từ cụm như hình thức, do đó bạn cần cung cấp những cho vào từng khay, để một công nghiệp sao cho vừa để trên bề mặt gối của từng khay (rời gối đều trên mặt khay, không nén gối).

Khi đến những số được vào gối xong bạn tiến hành cài đặt nhiệt độ và thời gian cho từ cụm để xác định khi nào có thể lấy được cụm ra. Khi quá trình như cụm của từ cụm hoạt động thì lúc này van cấp những số tiến hành cung cấp những cho khay, lúc này thanh nhiệt bên trong sẽ nóng lên làm tăng nhiệt độ của từ cụm và làm những khay nóng lên, lúc đó hình thức sẽ như chính cụm cũng như các thực phẩm khác.



Các th c ph m đ c ch bi n t t c m công nghi p

Đ n khi c m n u đã đ n chín thì lúc này van x áp s ti n hành vi c x n c h i n c ra ngoài đ làm cho nhi t đ và áp xu t bên trong t c m m c n đ nh đ c m đ c n u chín đ ng đ u trên khay. Quá trình này di n ra đúng cách, các b ph n ho t đ ng n đ nh thì c m n u s chín và ngon.

Xem thêm: [Như thế nào để tránh khi dùng tủ cơm công nghiệp?](#)

2, Sự cố cơm nấu bở nát khi dùng tủ cơm công nghiệp

□

a, Cung cấp quá nhiều nhiệt

Trùng tủ cơm khi nấu những món ăn nấu quá nhiều nhiệt sẽ mất đi hương vị của món ăn, và cơm nấu thì tủ cơm cũng không phải ngon. Nếu cho quá nhiều nhiệt vào khay thì khi gạo được nấu chín nhiệt độ cao gạo sẽ hút nước nên ra tuy nhiên nấu nhiều quá thì cơm sẽ bở nát.

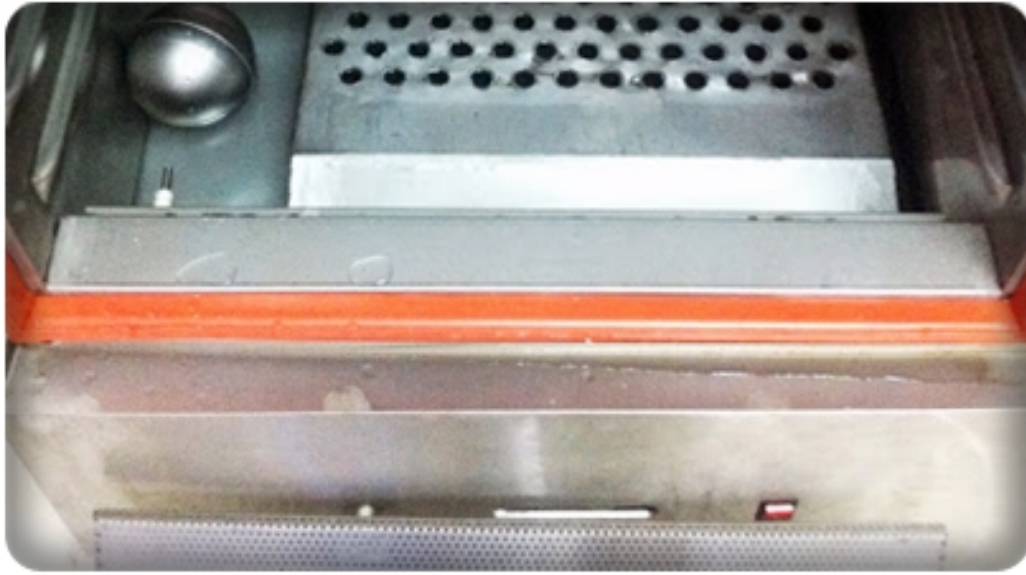
b, Van cung cấp nước và van xả áp bị tắc

Hệ thống van cung cấp nước và van xả giúp cho việc điều chỉnh lượng nước và nhiệt độ cùng áp suất trong tủ cơm công nghiệp được phù hợp mà cũng nên để nhiệt độ nấu chín đều và ngon. Khi van cung cấp nước không đóng lại khi lượng nước cung cấp đã đủ thì nước cung cấp quá nhiều làm hơi nước bay lên nhiệt độ đó làm tăng nhiệt độ cùng áp suất lên khiến cho van xả áp không chịu xả làm cơm bở nấu nhiều nhiệt độ cao. Cơm nấu không được đều trong nhiệt độ và áp suất đều chín đều và ngon sẽ bở nát.

Ngoài nấu cơm bở nát ra còn có vấn đề nấu cơm lâu chín với 1 số nguyên nhân như :

1. Nước sẽ dùng cho tủ cơm chứa nhiều ion kim loại
2. Thanh nhiệt của tủ cơm công nghiệp bị hỏng
3. Hệ thống xả của tủ cơm công nghiệp.

4.



5. Các bộ phận của tủ cơm công nghiệp

6.
7.

Bạn có thể xem chi tiết hơn: [Tình trạng nồi cơm lâu chín của tủ cơm công nghiệp](#)

8.
9.

Trên đây là trạng hình cơm nấu, hay lâu chín và nguyên nhân của nó. Hi vọng bạn đã có những thông tin bổ ích để nấu ra món cơm thơm ngon để phục vụ mọi người. Hãy biết cách sử

dùng tôi cơm công nghiệp để làm ra những bữa cơm ngon như t.

10.

Nếu bạn đang có thắc mắc gì cần giải quyết liên quan tới tôi cơm công nghiệp thì liên hệ **đội Hỗ trợ Khách Hàng**

. Đến với

Hải Âu

là doanh nghiệp lâu năm với kinh doanh những loại tôi cơm cùng những dịch vụ bảo hành, sửa chữa kèm theo sản phẩm. Sản phẩm tôi

Hải Âu

được sản xuất theo công nghệ nhập khẩu, giá cả phải chăng phù hợp với nhu cầu sử dụng.

Trụ sở Tập đoàn Hải Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Phố Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Website: Haiau.com

Email: Haiau@haiau.com

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989