

Khi sử dụng tủ cơm công nghiệp bạn đã bao giờ nẫu cơm bị nát chưa? Nguyên nhân của việc này là gì? Và cách phòng nó như thế nào là những điều bạn cần quan tâm khi nẫu cơm công nghiệp. Những thông tin dưới đây chia sẻ sau đây có thể giúp bạn hiểu hơn về nguyên nhân của tình trạng này.

Việc nẫu cơm bị nát như vậy sẽ ảnh hưởng tới chất lượng của cơm khi cung cấp cho nhiều người tại những khu bếp ăn tập thể, xí nghiệp... Để tránh tình trạng này xảy ra thì bạn nên biết nguyên nhân của nó từ đâu để biết cách phòng tránh.



## **Những món ăn dùng tủ cơm công nghiệp**

□

## 1, Đ quá nhi u n c vào khay ch a g o trong t c m công nghi p

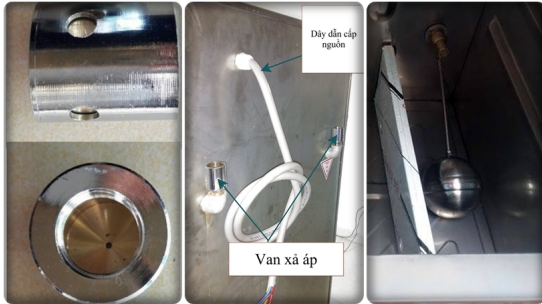
Không ch làm c m n u mà b t c n u m t món ăn nào mà cho quá nhi u n c s gi m đ ngon c a nó. Khi cho n c quá nhi u đ vào ph n g o thì trong quá trình g o chín , g o s hút n c và n ra nh ng v i l ng n c quá đ th a s khi n c m b nát mà không cách nào c u k p th i đ c. Vì th khi đong n c cho vào g o ta c n” cân đo đong đ m ” th t c n th n đ tránh tình tr ng c m nát nh h ng t i b a ăn c a nhi u ng i.

Xem thêm: Nh ng l i th ng g p khi ch n t n u c m công nghi p

## 2, Van cung c p n c và van x áp c a t c m công nghi p g p v n đ

V i nguyên lý “ khí nóng tu n hoàn ” , g o đ c chín đ u t trong ra ngoài, t d i lên trên cùng v i s h tr c a van cung c p n c và van x áp, thanh nhi t giúp n u chín c m đ u và ngon h n.

Vi c c m n u b nát cũng có th đ n t vi c van cung c p n c và van x áp g p v n đ lúc ho t đ ng. Van cung c p n c không t đ ng ng t n c thì l ng n c cung c p s v t quá gi i h n s làm cho l ng h i n c t đ t c m bay lên nhi u kèm theo đó là nhi t đ và áp su t c a t c m tăng lên nhanh chóng. Hay van x áp b k t, không x áp su t khi đun, làm tăng nhi t đ , áp su t trong t c m công nghi p quá cao cũng đ n đ n vi c n u c m b nát.



**Van xả áp và phao ngắt tự động của tủ công nghiệp p**  
□

### **3, Cách kh c ph c vi c c m nát khi dùng t c m công nghi p**

\_ Khi ti n hành đ n c vào khay ch a g o b n nên ki m tra và xác đ nh xem l o ng n c c n đ cho m i khay ch a g o n u là bao nhiêu, thông th o ng nên đ n c ng p b m t g o 1 chút là đ c ( r i g o đ u, b ng ph ng trên khay, không nén g o trên khay ).

\_ Ki m tra l i b ph n cung c p n c xem có n không, h th ng có b l i gì không, đ tránh tình tr ng khi lúc t c m ho t đ ng van cung c p n c không th t ng t đ c. Hay nh phao t đ ng ng t n c có ho t đ ng bình th ng không? Ph i ki m tra h t các tr ng h p thì m i tránh đ c s c . N u b n có chuyên môn thì có th t kh c ph c các l i trên, còn không thì t t nh t nên m i đ i ng k thu t đ n b o d ng.

Xem thêm:

1. [Tại sao có trường hợp nêu công bố nát khi dùng tóm công nghiệp p](#)
2. [Cách nhận biết tóm nêu công Việt Nam và tóm nêu công Trung Quốc](#)

Trên đây là nhóm nguyên nhân khi nêu công bố nát và cách khắc phục công bố nát. Hi vọng qua đó bạn sẽ biết cách xử lý để giảm tái diễn sau này. Nếu cần hỗ trợ hãy liên hệ [Đoàn Hội Âu Group](#) để được tư vấn đầy đủ nhất.

Bạn đang mua có mặt chi công tóm công nghiệp p ngay lúc này với mức giá phù hợp nhất thì **Tóm Đoàn Hội Âu** chính là nơi bạn nên đến. **Tóm Hội Âu** vừa mang lại sản phẩm cao cấp chất lượng cho bạn mà còn giúp giảm chi phí vận hành, tiết kiệm sản phẩm hay sửa chữa trong quá trình sử dụng chu đáo nhất.

Trụ Sở Tóm p đoàn Hội Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đóm, M Trì, Nam T Liêm, Hà Nội

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**