

餐具消毒柜 捷恩斯餐饮设备公司

产品名称	餐具消毒柜 捷恩斯餐饮设备公司
公司名称	中山市捷恩斯餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省中山市同乐工业大道98号
联系电话	18933373788 18933373788

产品详情

消毒柜一次的消毒时间首先就是与餐具的数量有关系的。如果我们放的餐具数量少，我们就没有必要消毒很长的时间，但是也不是说放的餐具越少时间就越少。消毒柜的杀菌效果是需要一定的时间来保证的。一般80L的消毒柜的消毒时间少得半个小时。有的消毒柜上面会有几个固定的时间设定，放的比较多时就选择的时间，一个半小时就完全消毒干净。如果消毒柜的容积有120L大的话，消毒得一个半小时以上。很多人觉得消毒时间太长费电，其实不然，多了几秒钱的电，但是消毒的效果得到了很好的保证。

消毒柜的作用还是很强的，洗碗机是洗去表面上的脏污，消毒则是清洗肉眼看不到的病菌，比如霉菌、大肠、沙门氏菌等等，尤其是霉菌，在南方真的很容易滋生，就算是冲烫清洗也仍旧会有残留，所以不少小伙伴为了更好消除隐患，会置办消毒柜。现在市面上消毒柜的消毒方式主要有光波、UVC紫外线、离子、高温、臭氧、蒸汽。光波消毒主要通过温度和照射量，餐具消毒柜，两者协同灭菌，杀菌效果很好。

家用电子消毒柜的型号和规格有多种，但其工作原理基本相同。接通电源开关S1，将温控器选择至需要消毒的挡位，按下启动按钮SB1，继电器K得电吸合，常开触头K2闭合，加热指示灯亮，加热器EH通电加热。按下消毒定时开关S2，选择合适的时间，S2闭合。臭氧发生器得电产生臭氧对柜内食具进行消毒。当消毒时间达到定时时间，S2断开，臭氧发生器停止工作，消毒结束。

餐具消毒柜-捷恩斯餐饮设备公司由中山市捷恩斯餐饮设备有限公司提供。中山市捷恩斯餐饮设备有限公司是从事“开水器,油烟净化器,厨房设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。