

食品净化车间 净化车间 江苏姑苏净化

产品名称	食品净化车间 净化车间 江苏姑苏净化
公司名称	江苏姑苏净化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	吴江区金家坝金贤路262号
联系电话	15250529050

产品详情

净化车间

通风与采光：净化车间应该拥有良好的通风条件，如果是采用自然通风，通风的面积与净化车间地面面积之比应不小于1:16。若采用机械通风，则换气量应不小于3次/小时，采用机械通风，净化车间的气流方向应该是从清洁区向非清洁区流动。靠自然采光的净化车间，净化车间的窗户面积与净化车间面积之比应不小于1:4。净化车间内加工操作台的照度应不低于220Lux，车间其他区域不低于110Lux，十万级净化车间，检验工作场所工作台面的照度应不低于540Lux，瓶装液体产品的灯检工作点照度应达到1000Lux，并且光线不应改变被加工物的本色。车间灯具须装有防护罩。

净化设备可使用油雾分离器，油雾净化器，油雾处理器，油雾收集器，油雾过滤器、袋式除尘器、无尘工作台、初效/中/过滤器、除菌过滤器、水蒸发空调机、水温空调等。大致的工作原理为：当控制器接通电源时，净化车间，油雾分离器口产生强大的静压迫使油雾被定向吸入油雾分离器内。在油雾分离器内风轮的作用下发生碰撞，使微小的颗粒集成能被控制的小颗粒，在吸雾材料的阻挡下实现空气与水的分离。

净化车间

控温设施：

加工易腐易变质产品的车间应具备空调工程设施，肉类和水产品加工净化车间的温度在夏季应不超过15~18℃，肉制品的腌制间温度应不超过4℃。工具器，食品净化车间，设备：

加工过程使用的设备和工器具，尤其是接触食品的机械设备，操作台，输送带，管道等设备和篮筐，净化车间厂家，托盘，刀具等工器具的制作材料应符合以下条件：不会对产品造成污染；——耐腐蚀，不易生锈，不易老化变形；——易于清洗消毒；——车间使用的软管，材质要符合有关食品卫生标准（GB11331-89）要求。

食品净化车间-净化车间-江苏姑苏净化由江苏姑苏净化科技有限公司提供。江苏姑苏净化科技有限公司在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，姑苏净化一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑总。