

# 热风循环消毒柜|酒店双门餐具消毒柜|食堂碗筷消毒柜

产品名称	热风循环消毒柜 酒店双门餐具消毒柜 食堂碗筷消毒柜
公司名称	北京永达浩泰厨房设备有限公司
价格	19000.00/套
规格参数	品牌:永达浩泰 材质:不锈钢 产地:北京
公司地址	北京市朝阳区酒仙桥路甲16号3层
联系电话	010-85270780 18600611170

## 产品详情

北京永达浩泰厨房设备公司餐具消毒柜是指通过紫外线、远红外线、高温、臭氧等方式，给食具、餐具、毛巾、衣物、美容美发用具

### 消毒柜

、医疗器械等物品进行杀菌消毒、保温除湿的工具。外形一般为柜箱状，柜身大部分材质为不锈钢。消毒柜为中国发明首创的电器产品，广泛用于酒店宾馆、餐馆、学校、部队、食堂等场所。

### 北京永达浩泰厨房设备公司碗筷消毒柜的维护和保养

1 消毒柜应水平放置在周围无杂物的干燥通风处，距墙不宜小于30cm。2 要定期对消毒柜进行清洁保养，将柜体下端集水盒中的水倒出并洗净。清洁消毒柜时，先拔下电源插头，用干净的湿布擦拭消毒柜内外表面，禁止用水冲淋消毒柜。若太脏，可先用湿布蘸中性洗涤剂擦洗，再用干净的湿布擦净洗涤剂，用干布擦干水分。清洁时，注意不要撞击加热管或臭氧发生器。3 要经常检查柜门封条是否密封良好，以免热量散失或臭氧溢出，影响消毒效果。4 使用时，如发现石英加热管不发热，或听不到臭氧发生器高压放电所产生的“吱吱”声，说明消毒柜出了故障，应停止使用，送维修部门修理。北京永达浩泰厨房设备公司承接各种工程厨房设计 工程排烟系统 环保室外排烟工程 以及肉食设备. 面食设备 . 蔬菜设备 冷柜设备 烘焙设备 快餐饭店食堂厨房设备 酒店厨房设备等！

## 消毒柜的分类

### 按照消毒方式分

1 电热食具消毒柜 通过电热元件加热进行食具消毒的消毒柜；

消毒柜(16张) 1 臭氧食具消毒柜 通过臭氧进行食具消毒的消毒柜 1 紫外线食具消毒柜  
把紫外线作为食具消毒手段之一的消毒柜，单仅靠紫外线消毒的消毒柜是不适用于食具消毒的 1  
组合型食具消毒柜 由两种或两种以上消毒方法组合而成，对食具进行消毒的消毒柜

### 按照消毒效果分

1 一星级消毒柜(\*) 对大肠杆菌杀灭率应不小于99.9% 2 二星级消毒柜(\*\*) a)对大肠杆菌灭杀对数值应 3(99.9%);b)对脊髓灰质炎病毒感染滴度(TCID50) 10<sup>5</sup> 灭活对数值 4.00

食具消毒柜在日常使用维护时需注意以下几点：

- 1.消毒柜应水平放置，周围无杂物，干燥通风，离墙不宜小于30CM。
- 2.将经过冲洗的餐具等物分类放入筐内，要求立插，利于沥水，并留有间隙，避免堆叠。
- 3.消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果。 4.消毒结束后，柜内仍处于高温，容易烫伤皮肤，一般要经10-20分钟，方可开柜取物，若暂不使用食具，不要打开柜门，这样消毒效果可维持数天。

5.消费者在使用消毒柜时切忌将其作为保险柜看待。因为消毒柜处于密封状态，如存放在柜内的碗筷消毒未干透，消毒柜反而成了细菌滋生的温床。因而从安全卫生角度出发，消毒柜应每天开启一次为好。 6.要定期对电子消毒柜进行清洁保养，将柜身下端集水盒中的水到出抹净。清洁时，先拔下电源插头，用湿布擦拭消毒柜内外表面，禁止用大量的水冲淋电子消毒柜，若太脏，可先用中性洗涤剂擦抹，再用湿布擦掉洗涤剂，用干布擦干水分。清洁时，禁止撞击石英加热管和臭氧发生器。 7.经常检查门封条是否密封良好，以免热量散失或臭氧逸出，影响消毒效果。使用时，如发现石英不发热或听不到臭氧发生器高压放电“吱吱”声，说明消毒柜出了故障，应停止使用，立即送维修部门修理。

北京永达浩泰厨房设备公司承接各种工程厨房设计 工程排烟系统 环保室外排烟工程  
以及肉食设备. 面食设备 . 蔬菜设备 冷柜设备 烘焙设备 快餐饭店食堂厨房设备 酒店厨房设备等！