

不锈钢碗筷消毒房 高温热风循环烘干消毒房 学校食堂餐具消毒库

产品名称	不锈钢碗筷消毒房 高温热风循环烘干消毒房 学校食堂餐具消毒库
公司名称	山东创利洋食品机械有限公司
价格	2000.00/平方米
规格参数	品牌:创利洋 型号:clf-x 产地:山东
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

产品详情

热风消毒房以热空气循环对流方式对洗净的餐具进行消毒、烘干、贮存。是保证餐器具洁净，保障食品卫生与食者健康的厨房消毒设备，此设备具备容量大、适用性强、升温快、体积可根据客户要求和实际空间而制作等优点；

热风消毒库加热机组产生的热量，由风机强制由风道吹入消毒室，热量由下而上被餐器具吸收后变成的低温气流在离心风机的作用下又被吸收，吹入加热机组内加热后，再次从下部进入消毒室。这样反复循环，使餐器具得到充分的消毒与干燥，循环热风使库体内的各点温度保持一致，

房体采用不锈钢板，保温材料采用聚氨酯。地板加铺3mm厚

防滑铝板，防止湿滑，更加人性化。房内配防水、防潮灯。

控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，

操作方便；消毒温度、时间可控、数字显示、直观准确。

3、该设备利用循环热风对洗净的餐器具进行消毒，循环热风使库体内的各点温度

保持一致，该设备并具有烘干、贮存等功效。

4、此设备具备容量大、适用性强、升温快、造价低、

体积可根据客户要求和实际空间而制作等优点。

5、能有效杀灭大肠杆菌、乙肝病毒在99%以上。

6、消毒温度在 120 ± 2 ，消毒时间15分钟以上。

如何选择好的消毒房？一:要看产品的材质，消毒房采用聚氨酯发泡板，保温效果好，性能稳定，导热系数 $0.023W/m.k$,使用温度 80 以下随意调控。消毒房外形尺寸:6000* 3000* 2700mm内径尺寸:5800* 2800* 2500mm可支持定做，内部采用304不锈钢0.4mm，外部采用201不锈钢板0.4mm，消毒房采用全方位消毒方式:采用紫外线消毒+臭氧+热风循环，拒绝死角。采用智能控制系统可控制房体内部温度，紫外线消毒工作时间，定时，自动断电，报警等操作。

臭氧消毒

辅助消毒，使消毒过的产品更加卫生

紫外线消毒

让消毒过的产品不会受到损坏、破损

产品名称：消毒房(可支持异形定做)

外形尺寸：6000* 3000* 2700mm

内径尺寸：5800* 2800* 2500mm

保温板材：100mm厚聚氨酯发泡板，导热系数 $0.023W/m.k$

墙体材料：内部采用304不锈钢0.4mm，外部采用201不锈钢板0.4mm，坚固耐用

底板：采用客户现有地面

墙体样式：现场组装式

进货门：外开门。1221*2400mm,一进出两个门

消毒方式：采用紫外线消毒+臭氧+热风循环

控制系统：可控制房体内部温度，紫外线消毒工作时间，定时，自动断电，报警

电路装置：漏电保护器、急停开关

蒸房装置：防爆阀，排气阀

地面：客户需提前处理好地面(水泥地面或者铁板地面)

食品和食具的消毒是加强食品卫生的重要环节，是消灭病原体、切断传染病的传播途径，是防止食物污染、预防食物中毒和肠道传染病及其他疾病的重要措施，是家庭操厨者基础的厨房卫生知识。消毒工作要想做得合理有效，就得正确选择消毒方法和处理方式。食品消毒既要达到消灭病菌的目的，又要不破坏食品的营养价值和食用价值，还要对人体无害，且简便易行。

紫外线消毒是利用适当波长的紫外线能够破坏微生物机体细胞中的DNA（脱氧核糖核酸）或RNA（核糖核酸）的分子结构，造成生长性细胞死亡和（或）再生性细胞死亡，达到消毒的效果。

应用场景分析：

很多宾馆、酒店以及学校、工厂、机关的食堂等，有大量餐具需集中进行消毒，一般的消毒柜不能满足其需要，就得使用消毒房。我们公司消毒房使用蒸汽、电加热、紫外线、臭氧等装置对消毒房内的餐具等物品进行高温消毒

消毒房是通过紫外线、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、医疗器械等物品进行消毒、保温除湿的工具。房身大部分材质为不锈钢。消毒房广泛用于酒店