

供应食品厂周转箱消毒房 高温干式消毒 山东隆飞消毒设备厂家

产品名称	供应食品厂周转箱消毒房 高温干式消毒 山东隆飞消毒设备厂家
公司名称	邹平隆飞机械设备有限公司
价格	35000.00/1台
规格参数	隆飞:机械 可定制:多规格 山东:邹平
公司地址	山东省邹平市明集镇邹魏路邹平业生煤炭贸易有限公司向西100米
联系电话	18754342899

产品详情

产品详情；

供应食品厂周转箱消毒房，高温干式消毒房山东隆飞厨房设备厂

- 1；体积，形状，能力可根据用户要求和实际空间制作。
- 2；单位造价低，容量大。
- 3；去，放，运输带消毒的餐具方便。
- 4；消毒效果好。

该产品系列在热风消毒保管柜基础上研制，开发的新一代大型消毒设备，它具有容量大，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，备受新老客户欢迎。

工作原理；

消毒保管可视利用循环热风蒂洗净的餐具消毒，它具有红好感，储存等功效。

主要结构及参数；

消毒保管库内壁采用不锈钢板经复核压制而成，质量轻，保温效果好。耗电量为1.2KWM3，其它性能参数根据用户要求制定。

- 1；适用流程；

- 2 ; 切断电源开关，将洗净的餐器具整齐的排放在消毒柜内。
- 3 ; 关好消毒门，开启电源开关，设置消毒温度和消毒时间进行消毒工作。
- 4 ; 消毒结束后需将风机运转10-15分钟左右。
- 5 ; 等西欧阿杜课内的温度降至20-30度时，再取已消毒的餐器具。
- 6 ; 每一个月左右清理消毒库内壁污物，此时注意切断电源，清理时要用少时的抹布擦拭，切不要直接用水清洗。
- 7 ; 清洗后应开启疯即将消毒库吹干，以便下次消毒工作顺利进行。