

创利洋供应高校后勤食堂餐具消毒设备 热风消毒房 消毒库

产品名称	创利洋供应高校后勤食堂餐具消毒设备 热风消毒房 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

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、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宾馆、餐馆、学校、食堂等场所

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。

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。

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。

能有效杀灭大肠杆菌

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、切断传播途径，是防止食物污染，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。