

养猪场熏蒸箱 消毒柜 前后通门蒸汽消毒柜

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 养猪场熏蒸箱 消毒柜 前后通门蒸汽消毒柜 |
| 公司名称 | 山东创利洋食品机械有限公司 |
| 价格 | 5000.00/台 |
| 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

消毒柜应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30厘米。消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果。消毒结束后，如过十分钟再取用的话，效果更好。

消毒过程中除非必需，否则不要打开柜门，既影响消毒效果，又增加耗电量。
如果是高温消毒方式的消毒柜，消毒结束后，柜内温度仍较高，一般要10~20分钟后，方可开柜取物。
每次消毒完毕，都要及时关闭电源，或拔下电源插头。

维护保养

- 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清洗，再用干净的湿布抹净洗涤剂，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。

5、定期清洗：在对消毒柜进行清洁的时候，需要将柜体下端的集水盒中的水倒出并进行清洁，在清洁消毒柜时需要先断开电源，用干净的湿布擦拭柜体，切忌用水直接冲淋。如果消毒柜污垢堆积情况较严重，也可以用软布蘸中性清洁剂进行清洁。

6、检查柜门：消毒柜需要定期的检查柜门封条是否密闭完好，封条破损会造成消毒过程中热量的散失以及臭氧的溢出，既降低了消毒效率，同时影响室内空气环境。[1]

4分类方法

编辑

按照用途可分为：商用消毒柜和家用消毒柜。商用消毒柜一般指的就是饭店用的消毒柜比如：餐具消毒柜、毛巾消毒柜、筷子消毒柜、酒店消毒柜、茶具消毒柜、鞋子消毒柜；家用的消毒柜一般的就是茶具和餐具还有衣服消毒柜等这些家用的消毒柜，一般的和酒店用的是类似的消毒柜，家用的消毒柜很多为了不占地方，用的是嵌入式消毒柜，其他不同只是产品型号的大小不一样而已。

按照消毒方式为分：高压蒸汽食具消毒、电热食具消毒柜、臭氧食具消毒柜、紫外线食具消毒柜和组合型食具消毒柜。

按照消毒方式分

高压蒸汽食具消毒柜通过高温蒸汽对食具消毒的消毒柜；

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；

臭氧食具消毒柜通过臭氧进行食具消毒的消毒柜；

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；

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。