

养殖场蒸汽式饭菜传递柜 前后对开门蒸箱 猪场高温消毒柜

产品名称	养殖场蒸汽式饭菜传递柜 前后对开门蒸箱 猪场高温消毒柜
公司名称	山东创利沣食品机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:创利沣 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

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。

消毒柜并非“神柜”，并不是所有的东西放进去都能够消毒，包括部分餐具在内的东西，都是不适合用消毒柜消毒的。不同类型的餐具应该分别消毒，即将不耐高温的餐具放进低温消毒室消毒，耐高温的可

放入高温消毒室。一般来说，塑料等不耐高温的餐具不能放在下层高温消毒柜内，而应放在上层臭氧消毒的低温消毒柜内消毒，以免损坏餐具。一些花花绿绿的盘子不宜放入消毒柜中消毒。因为这些陶瓷碗碟的釉子、颜料含有铅、镉等重金属，若遇到高温就容易溢出。消毒柜在工作状态下，内部温度可高达200摄氏度。经常在这些消毒过的彩色瓷器里放置食品，容易使食品受到污染，危害健康。碗、碟、杯等餐具应竖直放在层架上，不要叠放，以便通风和尽快消毒。彩绘器皿尽量不要放入高温消毒柜中消毒，因为其中含有化学物质，在常温下它们呈稳定状态，而在高温下可能会释放有害物质，危害人体健康。

4、位置摆放要科学

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，其他的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。