

# 创利洋供应赤峰市养猪场消毒柜 前后通门蒸汽消毒柜 熏蒸箱

产品名称	创利洋供应赤峰市养猪场消毒柜 前后通门蒸汽消毒柜 熏蒸箱
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

消毒柜是指通过紫外线、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、等物品进行烘干、消毒、保温除湿的工具，外形一般为柜箱状，柜身大部分材质为不锈钢。

### 注意事项

#### 1、消毒柜要“干用”

采用加热消毒的消毒柜是通过红外发热管通电加热，柜内温度上升至100至120摄氏度，才能达到消毒之目的。而里面的红外线加热器管的电极却是很容易因为潮湿而氧化。如果刷完的碗还滴着水就放进消毒柜，其内部的各个电器元件及金属表面就容易受潮氧化，在红外发热管管座处出现接触电阻，易烧坏管座或其他部件，缩短消毒柜的使用寿命。

#### 2、消毒柜要常通电

消毒柜是可代替普通碗柜，并起到避免洁净碗筷二次污染的保洁作用。但是，虽说消毒碗柜的密封性比较好，但是如果里面的红外管长期不发热，柜子里的潮湿空气难以及时排出，附着在餐具上的霉菌照样会滋生，危害人体健康。因此，把带水的餐具放入消毒柜内又不经常通电，这样会金属表面受潮氧化，在发热管管座处容易出现接触电阻，易烧坏管座或其他部件，缩短消毒柜的使用寿命。消毒碗柜一两天通电消毒一次，也要每周开一两次，这样既起到消毒的目的，又可延长其使用寿命。应将餐具洗净沥干后再放入消毒碗柜内消毒，这样能缩短消毒时间和降低电能消耗。

### 3、餐具材料要选择

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。消毒期间请勿开门，以免影响效果。消毒结束后，过十分钟再取。

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，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，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。

### 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。