

康庭消毒柜- 酒店食堂高效节能餐具消毒柜/全不锈钢/高温/立式消毒柜价格

产品名称	康庭消毒柜-酒店食堂高效节能餐具消毒柜/全不锈钢/高温/立式消毒柜价格
公司名称	广州乐漫庭厨房设备有限公司
价格	5350.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区京溪路云景商务大厦410
联系电话	020-87079587 13690887251

产品详情

庭好厨系列食具消毒柜，采用红外线高温消毒，热风循环系统，全不锈钢柜体，全不锈钢层架，分为单门、双门、三门三种规格，容积分别是600L、900L、1800L。康庭好厨系列食具消毒柜相关技术参数

康庭好厨系列餐具消毒柜性能描述 超大容量高温工作室，方便各种对耐高温餐饮器具进行消毒保洁、归类放置;高温消毒(大于125℃)，高温工作室通过高性能远红外线发热管进行高温加热，对餐具中危害人体健康的大肠杆菌等细菌进行高效灭杀，同时对餐具进行烘干保温;全自动控温功能，使消毒室内温度恒定如一，保证消毒工作高温高效;全不锈钢柜体外观结构，使产品更显豪华、美观，柜体更坚固、耐用，清洁更方便、快捷;整体全发泡结构，保温性能好，加温时间短，保温时间长，使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保;推拉式大容量不锈钢盛物篮，使消毒物品拿取更容易、装卸更方便;万向轮式结构，使产品可以任意调节行动方向;可调式螺旋调节杆，可以在任意位置稳定柜体。名厂大企，信心标志，消毒卫生符合国家标准。专利产品，违冒必究。康庭消毒柜好厨系列融合了健康与环保的全新消毒设计意念,造型美观新颖,大方豪华,运用先进的远红外线杀菌技术,消毒均匀、彻底、高效，使用方便安全;是酒店，宾馆、部队，学校食堂等场所的理想配套设施。主要技术参数：产品型号：RTP900A-KT10
参考容积：900L 额定功率：3000W 额定电压：220V 额定频率：50HZ
筛网载重量：15kg/篮（小篮） 25kg/篮（大篮） 消毒温度：120℃ 消毒时间：15min
产品尺寸/mm：1420*590*1620 包装尺寸/mm：1515*660*1720 性能特点：1、独特的移动式筛网座架，收送轻松，清洗方便；全不锈钢柜体结构，更显其豪华美观；整体发泡及门封密闭工艺，高效隔热保温，节能省时；2、高性能远红外线与电热烘干相结合，高温消毒，可对各种有害细菌进行高效灭杀；3、超大容量高温工作室，方便各种耐高温餐饮器具归类放置、消毒；4、可调式螺旋柜脚，可在任意位置稳定柜体，使用灵活方便；5、自动控温功能，使消毒室内温度恒定如一，保证消毒工作高温高效；6、名厂大企，信心标志，消毒卫生符合国家标准，是酒店、机关、部队、公共事业等单位的理想消毒设备。

型号规格 容积 功率 电压 消毒温度 消毒时间 产品尺寸mm RTP600A-KT10 600L 1500W 220V 120℃ 15min 710*590*1620 RTP900A-KT10 900L 3000W 220V 120℃ 15min 1420*590*1620 RTP1800A-KT10 1800L 4500W 220V 120℃ 15min 2130*590*1620 本公司供应酒店，餐厅厨房用品-康庭大容量消毒柜900A质量保证，欢迎咨询洽谈。

