

康庭消毒柜批发价 高温消毒柜 酒店餐具消毒柜 商用消毒柜 质

产品名称	康庭消毒柜批发价 高温消毒柜 酒店餐具消毒柜 商用消毒柜 质
公司名称	广州乐漫庭厨房设备有限公司
价格	.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

产品介绍：康庭金钻系列事件消毒柜采用内外全不锈钢制造，不生锈，坚固耐用；高温杀菌，消毒更彻底，捍卫您的健康生活。主要技术参数：产品型号:RTP750A-KT6 参考容积:750L 额定功率:3000W 额定电压:220V 额定频率:50HZ 筛网载重量:上室：10kg/层 下室：20kg/层 消毒温度：120 消毒时间：15min 产品尺寸/mm:1235*600*1720 包装尺寸/mm:1280*625*1760 性能特点：
1、外壳与内胆采用全不锈钢制作，坚固耐用；2、整体全发泡结构，加温快保温好，更节能环保；
3、全自动控温功能，保证高温消毒杀菌，使消毒室内温度恒定如一，确保消毒工作高温高效；4、名厂
大企业，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。

康庭白金系列餐具消毒柜技术参数 型号 容积 额定功率 额定电压 额定频率 消毒温度

消毒时间 装载量 产品尺寸(mm) RTP500A-

KT5 500L 1500W 220V 50Hz 120 15min 15kg/层 800 × 540 × 1720 RTP63

8A-KT5 638L 2400W 220V 50Hz 120 15min 25kg/层 1130 × 540 × 1630 R

TP700A-KT5 700L 3000W 220V 50Hz 120 15min 上层10kg/层下层20kg/层

1230 × 540 × 1720

RTP500A-KT6 RTP680A-KT6 RTP750A-KT6

消毒柜的维护和保养

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擦洗，再用干净的湿布擦净洗涤剂，最后用干布擦干水分。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。

消毒柜一星与二星消毒的区别：

一星级消毒柜：

- a)对大肠杆菌杀灭率应不少于99.9%；
- b)对金黄色葡萄球菌杀灭率应不小于99.9%。

二星级消毒柜：

- a)对大肠杆菌杀灭率应不少于99.9%；
- b)对金黄色葡萄球菌杀灭率应不小于99.9%。
- c)对乙型肝炎表面抗原(GBsAg)的破坏效果试验应呈阴性反应。