冷库灭菌用臭氧消毒设备

产品名称	冷库灭菌用臭氧消毒设备
公司名称	秦皇岛皇威臭氧装备制造有限公司
价格	2300.00/台
规格参数	
公司地址	秦皇岛市经济技术开发区洋河道69号科技大厦310室
联系电话	0335-8062872 15373603106

产品详情

冷库灭菌用臭氧消毒设备是可以有效的改善冷库保鲜库的环境，可以延长水果蔬菜的保鲜期。

速灭菌洁净空气、消毒杀菌、除臭防霉、防虫防蛀等功能，符合国家卫生部《消毒技术规范》、食品企业haccp体系和gmp管理标准中对车间、库房、 实验室、更衣室等功能间空气灭菌标准。该机为柜式一体机，将臭氧供气气源系统、臭氧发生器系统、冷却系统、电路控制面板及其它附件安装在一个可移动式机箱内。

冷库灭菌用臭氧消毒设备在冷库、保鲜库中的应用主要有三个方面：

(1) 杀灭微生物，抑制细菌生长----消毒杀菌；

(2) 使各种有臭味的无机或有机物氧化----除臭；

(3) 使新陈代谢产物氧化，分解水果蔬菜等释放的乙烯，从而抑制新陈代谢过程，大大延缓果蔬成熟过程，达到延长保鲜期的目的。

冷库的生物污染源主要是霉菌，因其在低温条件下存活对消毒剂有较强的耐受力。在臭氧 12ppm 作用下 3 —4 小时，包括抵抗力极强的未萌动孢子皆被杀死。臭氧保鲜的水果出库后保鲜时间长于一般冷库保鲜的水果。同时臭氧还可以去除库内异味。

冷库灭菌用臭氧消毒设备优势：臭氧与紫外线照射杀菌相比较，具有扩散性好、浓度均匀、无死角等特点，而紫外线对不能照射的地方无杀菌效果。在相对湿度 60% 以上时，紫外线杀菌效果急剧下降，80% 湿度以上时反可诱使细菌复活。一般的情况下，水产品加工车间及冷藏库内的湿度都比较大，而使用臭氧则湿度越大杀菌效果越好，对食品加工行业 80% 一 90 %高湿度环境特别适合。

冷库灭菌用臭氧消毒设备用于冷库消毒，冷库的生物污染源主要是霉菌，因其在低温条件下存活对消毒剂有较强的耐受力。甘肃生物科研所和兰州大学合作，对兰州地区冷库的青霉菌作消毒剂筛选试验，在甲醛、过氧乙酸、仓尔油和臭氧消毒效果对比中优选出臭氧。在臭氧12ppm 作用下3 —4 小时，包括抵抗力极强的未萌动孢子皆被杀死。

冷库灭菌用臭氧消毒设备咨询热线：15373603106　　0335-8062872