

大型商用洗碗机 酒店厨房清洁设备 蓝传式洗碗机 广州批发洗碗机

产品名称	大型商用洗碗机 酒店厨房清洁设备 蓝传式洗碗机 广州批发洗碗机
公司名称	广州市绿菱酒店用品有限公司
价格	25800.00/台
规格参数	加工定制:是 类型:蓝传式 用途:大酒店用
公司地址	广东省广州市番禺区夏窖村信基沙溪酒店用品城
联系电话	86-02028915153 18898649275

产品详情

一、主要结构及工作原理a1、用蒸气或电加热，双洗涤槽结构，增设了双重漂洗区。2、连续传动洗涤，洗涤效率高，碗碟直接投放和收取，操作简单。3、凡与碗碟接触的部分由无毒，耐热，耐腐蚀的材料制成，不会损坏碗碟。b1、本机主要有机架，洗涤，漂洗系统，传送链及电器等部件组成。2、本机由减速机通过一对链轮运动，人工将碗碟插入输送带，碗碟首先进入循环温洗涤水区，由上下两排喷嘴洗涤水进行冲洗，接着进入热水循环冲洗区，由上下两排喷嘴洗涤水进行冲洗，最后，进入高温冲洗的漂洗区进行冲洗，洗净的碗碟由人工从输送带上取出。3、电器：在设备上端有一个急停开关，在生产运作过程中若遇紧急情况时急停使用，故障排除后按复位键恢复正常工作状态。在机器的出口端设置了限位机构，当碗碟到达终端，因故未取走时，输送带会自动停止。c1、预洗区可预先冲洗掉留在碗碟上大部分的食物残渣（达98%），不用停机便可清除滞留在此区内粗细双排滤网上的杂物。2、主清洗区高小水泵通过上下安装的永不堵塞喷嘴将洗涤液均匀的冲打在碗碟上，其双重洗涤液过滤系统为清除食物残渣提供了方便。3、预先冲洗区内将碗碟上残留的蛋白质，油脂及淀粉杂渍彻底冲洗干净。4、主冲洗区对碗碟进行强力喷淋漂洗。采用强力漂洗可极大降低净水用量。5、净水最终漂洗区摄氏85-90度高温净水对碗碟进行最后喷淋，然后溢流至主冲洗区进行循环喷淋，最后再溢流至洗涤区用做洗涤补充水。6、烘干机全由不锈钢网，钢柱组成，洗涤的餐具进入干燥通道，强力风机通过红外线加热器形成热风对餐具进行消毒杀菌，并促使餐具上的水分蒸发，保持餐具干燥，破坏细菌繁殖条件，从而达到杀菌效果。7、u型圆角洗涤水槽单体水槽在重要转角均为圆弧型，无水平面，特别方便检查，杂务无法滞留。二、标准型1、自动进水：自动进水系统确保水箱保持最佳水位，操作简单，并且有自动补水功能。2、自动温控及低水位保护：温度控制器可调节水箱温度，先进的浮球装置可提供安全的低水位保护，延长水箱加热器的使用寿命。3、不锈钢水泵滤网可阻止大颗粒杂物进入水泵，延长水泵寿命。4、互锁装置：运行时，一旦开启，将自动关闭水泵及传动电机，提高安全系数。5、不锈钢水泵和叶轮确保设备最大的可靠性。6、超强清洁能力：inland独特设计的凹型防堵塞喷嘴可提供高压水流去除食物残渣，只需拧下洗臂即可清洗。7、可靠，强劲清洗泵：高效1.85千瓦清洗泵具有自排干清洁功能，不锈钢泵及叶轮具有最大耐久力。8、大容量可拆卸垃圾过滤网及滤筛：两片式过滤网，大容量过滤蓝及充满洗室的过滤网即方便拆装，有可阻止食物残渣进入水循环系统，滤网设计可阻挡食物残渣，同时减少设备清洗次数。9、u型清洗水箱：u型水箱设计确保水泵发挥最大功效并减少泡沫的产生。较小的水箱表面积意味着低热量散失和较低能量要求：自清洁立式排水管易于维修。标准型洗碗机工作原理：利用水流的冲击去除脏物，一般分

为两个阶段1，洗涤：50-60度的温水强力冲洗加入清洁剂去除脏物和油腻洗涤水循环使用。2，喷淋：82度以上的清水清洗40秒餐具，达到清洁和消毒作用，使用快干剂加快餐具的干燥速度，破坏细菌的繁殖条件。配备高温消毒烘干设备的洗碗机工作原理：利用水流的冲击去除脏物，一般分为三个阶段1.洗涤：50-60度的温水强力冲洗加入清洁剂去除脏物和油腻洗涤水循环使用。2.喷淋：82度以上的清水清洗餐具，达到清洁和消毒作用。3.烘干：餐具干燥是抑制细菌繁殖的关键，洗涤的餐具进入干燥通道，强力风机通过加热器，形成120度的热风，对餐具进行消毒杀菌，并促使餐具上的水分蒸发，保持餐具干燥，破坏细菌繁殖条件，从而达到杀菌效果

广州市绿菱酒店用品有限公司，广州一站式酒店采购中心！让酒店采购更简单！主营红酒柜，小冰箱，超市柜，商用冷柜，制冰机，冰激凌机等制冷设备。绿菱客服：杨小姐13828460324qq：491008468

"大型商用洗碗机 酒店厨房清洁设备 蓝传式洗碗机 广州批发洗碗机"的加工定制为是，类型是篮传式，用途为大酒店用，加热方式是电热，型号为K-10A，品牌是KJL，最大洗涤高度为100（mm），总功率是15（KW），最大洗涤量为2500（筐/小时），洗涤加热总功率是15（KW），喷淋加热功率为8（KW），每小时最大耗水量是0.5（L），每筐耗水量为0.4（L），净量是120（kg），外型尺寸为3400*660*1445（mm）