

商用消毒柜 信诚厨具设备 砧板商用消毒柜

产品名称	商用消毒柜 信诚厨具设备 砧板商用消毒柜
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

消毒柜操作规程

使用方法：热风循环消毒柜：按下开关键，设置好消毒时间，“加热”指示灯循环闪动，表示层柜内开始高温消毒；待“加热”的指示灯熄灭，表示消毒工作完成。高温循环消毒柜：，高温商用消毒柜，旋转“温度器”按钮设定温度并旋转“定时器”按钮设定时间，完成后打开开关即开始工作；设定时间结束后，即完成消毒。注意事项：1.用完的餐具必须清洗干净，沥干大量水分后放进消毒柜内，关上柜门即可进行消毒。消毒时间为50分钟。

2、在消毒过程中应注意不要打开柜门，砧板商用消毒柜，避免高温灼伤。3、使用一段时间后要定期清洁柜内及外表面，商用消毒柜，使消毒柜保持干净卫生。消毒是专门为消毒厨具，其它东西不能放进消毒柜内消毒，避免发生危险。4、塑料等不耐高温的餐饮具不能放在高温消毒柜内以免损坏餐具。

5、碗、碟、杯等餐具应竖直放在层架上，不要叠放，不锈钢商用消毒柜，以便通气和尽快消毒。

6、消毒时间未达到50分钟时，不能开门，以免影响效果。

7、消毒结束后，必须过十分钟再取用。同时切断电源。

在日常使用中还要注意以下几点:

1、要定期将柜身下端集水盒中的水到出抹净。

2、消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果。

- 3、消毒柜应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30CM。
- 4、碗、碟、杯等餐具应竖直放在层架上，最好不要叠放，以便通气和尽快消毒。
- 5、塑料等不耐高温的餐饮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。
- 6、消毒结束后，如过十分钟再取用的话，效果更佳。打开柜门时有少量臭氧味溢出，这浓度是无碍人体健康的，请放心。
- 7、使用臭氧消毒柜时要注意臭氧发生器是否正常工作，凡听不到高压放电的吱吱声或看不到放电蓝光，说明臭氧发生器可能出现故障，应及时维修。
- 8、彩瓷器皿放入消毒柜会释放有害物质，危害人体健康。因为陶瓷碗、盘、缸、罐钵等，在上釉彩时，其釉质、颜料都含有有毒的铅、镉等重金属。平时，这些物质是比较稳定的，但遇到高温则容易溢出。而消毒柜的在工作状态下，内部温度可高达200 。经常在这些消毒过的彩瓷里放置食品，会使食品受到污染，危害健康。

3、臭氧消毒柜原理

其实臭氧消毒柜是利用臭氧的设计强氧化性进行杀毒。臭氧在常温下为带蓝色的性气体，有特臭，为已知强的氧化剂之一，是一种光谱杀菌剂。但是臭氧泄漏会危害我们身体健康，作业现场空气中允许的阈限值为0.2mg/m³。所以臭氧型消毒柜需在保证臭氧不泄漏的情况下，保持柜内臭氧的浓度，以确保消毒效果。

4、电热型消毒柜原理

对于电热型消毒柜是利用高温发挥杀菌作用。高温对细菌有致死作用。细菌中的蛋白质因为受热而发生变性凝固，活性消失，代谢发生障碍，导致。电热型消毒柜的消毒温度应 100 ，消毒时间应 15S。

商用消毒柜-信诚厨具设备-砧板商用消毒柜由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！