

食用菌生产臭氧消毒机食品瞬间杀菌其他设备

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 食用菌生产臭氧消毒机食品瞬间杀菌其他设备 |
| 公司名称 | 广州市裕鑫环保科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 品牌:裕鑫 型号:cf-g |
| 公司地址 | 广州市天河区凌塘路百花岭自编1号八区二号之一 |
| 联系电话 | 020-82038851 13924223391 |

产品详情

功能：1、化妆品、食品消毒机被国内外专家认为是最理想的消毒方式，所以用臭氧消毒可让食品出口行业的产品更加符合出口检测、检疫标准。化妆品、食品、饮料包装间是保证食品卫生合格的重要环节，必须对其空间、工具、更衣室及包装物进行消毒。食品出口行业的速冻食品、冷饮食品、肉蛋奶制品加工车间与包装间，都有比较高的卫生要求，特别是生鲜食品始终没有加热消毒工序，因此生产车间的微生物污染是影响产品质量的极重要因素。2、化妆品、食品厂工具、包装物杀菌要求臭氧浓度高一些，应达到3-10ppm。这时主要杀死的细菌种类有大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等，而霉菌因为生活在低温环境，需加大臭氧浓度和时间，才能被限制繁殖和杀死。消毒间杀菌时间的连续性是关系到细菌总数达标的关键，若要把细菌总数保持在最低水平，臭氧消毒机开机时间必须循环和分阶段进行，并且杀菌时间与上班时间分开，可以周期性开机投入臭氧杀菌。3、造型美观、体积小、消毒效率高、臭氧(O₃)产量大、能耗低、消毒和灭菌速度快、不产生残留物和二次污染、消毒机价格及消毒运行费用低，且臭氧消毒能快速渗透扩散、消毒灭菌无死角，适合用于食品、饮料、化妆品等生厂车间的衣物、工具、包装物等的杀菌、消毒和空气净化；各行各业凡是水处理和空气需要消毒杀菌，消除异味防霉保鲜的均可用臭氧。三、组成:臭氧发生片(30g/h)、臭氧电源、不锈钢外壳、电压表、台湾150风扇、开关、多功能全自动定时器。四、特点:使用沿面放电结构臭氧发生器，超长寿命设计、臭氧浓度高，其功率、体积比同类产品都小。

臭氧发生器是一种技术成熟、性能稳定、使用方便的中央空调内置型车间消毒专用臭氧设备，消毒效果符合gmp、haccp要求。使用臭氧对食品厂、药厂等企业的生产车间进行消毒，是国家商检、卫生监督等部门认可的一种有效方法，也是gmp、haccp等各项认证所要求的一项重要内容。

由于紫外线有照射不到阴影部位、照射距离短等先天缺陷，所以用于生产车间消毒时，消毒效果无法保证。而臭氧具有灭菌速度快、弥散性好、消毒无死角、使用方便等优点，所以近年来国内许多相关企业，基本上都淘汰了紫外线灯，改用臭氧发生器对车间、更衣室、库房等场所进行消毒。

产品用途：食品厂、药厂、化妆品厂等企业的洁净车间、更衣室、库房等场所杀菌消毒、灭蚊驱蝇等。

产品特点：该系列产品采用具有纳米涂层技术的沿面放电式臭氧发生器机芯，性能稳定，臭氧发生量大，正常情况下，使用寿命可超过8000小时；通透型全不锈钢机箱，美观大方，风阻低，臭氧扩散性好；机内的每个部件都可以独立拆卸，非常便于维修和保养，出现故障时，只需将新的部件按原位置替换就可以，普通的电工就能够胜任；随时可以更新和技术升级，不用报废。使用方法：安装在空调送风道内，利用空调的风力将臭氧吹送到需要消毒的场所内。可在电源处安装编程定时器，实现无人值守24小时自动控制。规格型号：表内规格是标准型号，其他规格可定制。

本产品的加工定制是是，品牌是裕鑫，型号是cf-g，杀菌设备类型是管式，适用范围是其他