

厂家供应10g壁挂式臭氧消毒机

产品名称	厂家供应10g壁挂式臭氧消毒机
公司名称	广州佳环臭氧科技有限公司
价格	1700.00/台
规格参数	品牌:广加环 型号:HY-009-10A 材质:不锈钢
公司地址	广州市白云区人和镇东华工业区华隆路2号
联系电话	020-36054230 18520310042

产品详情

一、臭氧机设备参数：

机箱尺寸：58*26*28cm 包装尺寸：67*33*37CM

臭氧产量：10g/h

输入电压：220V 50Hz

功率：180 W

规格：箱式

机器重量：8.5KG 毛重：9.5KG

二：臭氧机食品厂应用：

(1) 生产车间及包装车间空气杀菌消毒：食品生产车间的微生物污染是影响产品质量的极重要因素，臭氧不但可以有效地杀灭它们，并可有效去除车间异味。使用臭氧消毒能使生产车间的空气、地面、操作台、器具等物体表面细菌指标达标合格，而且一些肉禽内屠宰车间的异味也有明显降低。(2) 更衣室和工作服消毒：生产车间的大部分细菌，都能通过加工人员的工作服带入生产车间，严重时会导致大面积传播，应引起足够重视。臭氧气体可渗透服装各个部位，故利用臭氧对工作服进行消毒是高效、简单的方法。(3) 生产用水的杀菌净化：臭氧在水中能对细菌、病毒、微生物等杀灭率更高、速度更快，对水中有机化合物等污染物质去除彻底，而又不产生二次污染。这对食品加工用水有特别意义。(4) 食用菌的培养：净化空气、防止腐殖菌、杂菌滋生、促进与改善食用菌健康生长。臭氧可对接种室、更衣室、接种箱、培养室、缓冲间、菇房和菇棚消

毒灭菌。臭氧消毒灭菌后转变成氧气；而食用菌生长发育需要氧气，因此，用臭氧消毒灭菌后，加快了食用菌的生长发育。(5) 食品冷库和保鲜冷库消毒：冷库的生物污染源主要是霉菌，它们对化学消毒剂有很强的耐受力，而且在低温条件下存活。在肉类、新鲜水果、蔬菜、水产品 & 干鲜土特产等保鲜中，应用臭氧可以起到杀菌防霉与减缓新陈代谢的作用，同冷藏、空调、包装协同使用，更能提高食品的保鲜效果。

三、臭氧机售后服务：

- 1、请收到设备时及时检查是否在运输途中损坏臭氧消毒机部件，如损坏请拒绝签收
- 2、设备保修一年，您在我们规定的操作下，设备损坏，我们将无条件为您保修。直至设备正常工作。
- 3、接报修2小时内给出处理意见。

我公司设备从发货之日起1年之内进行免费保修。如因人为造成的损坏，我公司进行有偿维修。如一次性无法维修已经不能正常使用的设备，却应我公司本身质量问题，从收货之日起不超过7个工作日，我公司允予退还（换新）处理。