

餐具消毒烘干机|消毒碗筷烘干机

产品名称	餐具消毒烘干机 消毒碗筷烘干机
公司名称	山东俊毅包装机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省临沂市兰山区
联系电话	17753270867

产品详情

餐具消毒烘干机

烘干机 采用高温的方式对餐具进行干燥和消毒。一般实际烘干温度应达到120度以上。

烘干机的分类和工作原理:

高温远红外烘干机:采用高温干燥的原理,对餐具进行干燥消毒,属于干热灭菌的方式。

高温蒸汽烘干机:采用高温高压蒸汽,对餐具进行高温烘干消毒,属于湿热灭菌的方式。

餐具消毒烘干机技术参数是什么?

- 1、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。
- 4、主要有机架,洗涤,漂洗系统,传送链及电器等部件组成。
- 5、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,较后,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。
- 6、电器, 在设备末端有一个急停开关,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。
- 7、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。

8、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。

9、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。

10、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。