

保健食品车间空气净化公司 康汇净化质量保障

产品名称	保健食品车间空气净化公司 康汇净化质量保障
公司名称	山东康汇净化工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区嘉汇环球广场
联系电话	13583131988

产品详情

分类

食品空气净化消毒机可分为两大类：即食品静态消毒净化机和食品动态消毒净化机。食品静态消毒机是在无人的情况下使用，最常见的是由紫外线、臭氧两大核心组件构成，缺点是：不能在食品操作人员工作情况下使用，且很容易将质控人员带入消毒误区。一般不推荐使用。食品车间动态杀菌消毒净化机的环境要求与选择，一般而言，动态空气消毒净化机适合于100平米以下的密闭空间使用。更大的面积建议采用多台组合式使用。在采购时，根据受控食品车间体积、含尘量、湿度、密闭度、产品性质、人/物流量等因素选择。一般推荐100平方米以下食品车间采用CHO-91(4500)食品车间专用杀菌消毒除尘空气净化机。基本可以达到洁净度 10万级、空气中微生物 800cfu/m³、沉降菌 15个/皿.30min)。杀菌技术编辑NICOLER源自于希腊语，饼干食品车间空气净化公司，原是“胜利的人们”的意思，现是指人机同场同步作业一种消毒方式：针对空气消毒时人员无需离开消毒场所，消菌的同时对人体没有任何的伤害，此种消毒方式称之为“动态消毒”；由于是人类通过科学技术战胜自然生物的一次成功实践，所以也称之为“NICOLER杀菌技术”。NICOLER杀菌技术是根据生产车间高湿、高温及高异味等实际特点，采用新的NICOLER三级双向的等离子体静电场工作原理，消毒过程为：通过高压直流脉冲使等离子静电场产生逆电效应，生成大量的等离子体。在负压风机的作用下，污染空气通过等离子静电场时带负电被杀灭分解，使受控环境保持在“无菌无尘”标准。由于在对车间消毒时，万级食品车间空气净化公司，人可同时在车间内工作，所以，该种消毒机称作“NICOLER动态消毒机”。该机器是一种先进的消毒设备，对人体没有任何伤害，主要用于在有人工作的情况下同步动态杀菌消毒；近年来，保健食品车间空气净化公司，这一设备也广泛用于一些大型食品、药品、化妆品等企业的包装、冷却及灌装环节。

山东康汇净化工程有限公司是一家规模庞大、实力雄厚、技术精湛的企业，公司具有空气净化专业资质，机电设备安装、装饰装修资质，一直以来，得到了山东省相关部门的大力支持和协助。公司专业承接百级、千级、万级、十万级工业洁净厂房，、类手术室、ICU病房、生物安全实验室、制药车间、食品、化妆品车间、光电车间的净化、机电、暖通、工艺管道等配套安装工程。

净化设备特点

杀菌：杀灭空气中的有害病菌；净化：除去各种有毒化学物（氨）等；除味：除去生活中各种异味；消烟：迅速消除空气中的烟雾；健康环保：空气清新，促进健康生活；

净化设备范围

公共场所、商场、车站、体育场，歌舞厅，会议室，学校，饭店、食堂、网吧等；工厂、车间、纺织、印染、服装、塑胶、玻璃、皮草、铸造、五金、印刷、电子、化工化纤生产，食品生产，资阳食品车间空气净化公司，烘焙车间，餐具消毒烘干车间等。

在食品生产的包装车间，需要达到一定的洁净要求，这样一来，食品的生产车间就要做成净化车间了，那么食品净化车间具体有哪些要求呢？需要满足什么样的标准才是合适的呢？兰桥净化工程为大家详细介绍一下：

食品净化车间的具体要求：

1、厂区环境

厂区不存在垃圾及滋生蝇虫和藏匿鼠类的场所；道路、停车场等辅助设施不会污染食品加工区；废水处理车间内外排水不会对食品加工区造成污染等。

2、厂房建筑及结构

厂房面积适合生产要求；车间设立有效的隔离，防止生物、化学和物理交叉污染，地板、墙面、照明、排烟等要符合卫生安全要求等。食品厂车间净化要求生产车间必须按照生产工艺和卫生、质量要求，划分洁净级别，并按生产工艺流程及所要求的卫生级别进行合理布局，同一车间和邻近车间进行的生产操作不得相互妨碍。其设计要求大程度地防止食品、食品接触面和食品包装受到污染。

3、各种设施卫生及控制

食品厂车间净化加工区，工器具和设备，供水管道，洗手、厕所等卫生设施，垃圾处理等都要求清洁，不对食品造成污染。

保健食品车间空气净化公司-康汇净化质量保障由山东康汇净化工程有限公司提供。保健食品车间空气净化公司-康汇净化质量保障是山东康汇净化工程有限公司（www.sdkhjh.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。