

# 单门热风循环消毒柜 伊德欣蒸饭车生产

产品名称	单门热风循环消毒柜 伊德欣蒸饭车生产
公司名称	山东伊德欣厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇中毛村
联系电话	15854332351

## 产品详情

### 选购注意事项

1. 一般来说，质量越好，功能越多，消毒柜的价钱也就更高，可根据自己的心里价位和功能需求来选择。如果消毒柜经常摆放于厨房，油烟大，湿度高，而不锈钢材质消毒柜更易清洁，耐腐蚀，肯定是您的shou选，多花点钱也值。
2. 观看消毒柜外观是否平整光滑，有无裂纹和凹凸，质量好的消毒柜应该是平整光滑，不会粗糙不堪的。
3. 机体内各部件如电热管、臭氧发生器等应安装牢固，柜门应开关灵活，控制键也要接触可靠。

### 消毒柜保养事项

1. 消毒柜应水平放置在周围无杂物的干燥通风处，距墙不宜小于30cm。
2. 要定期对消毒柜进行清洁保养，将柜体下端集水盒中的水倒出并洗净。清洁消毒柜时，应先拔下电源插头，用干净的湿布擦拭消毒柜内外表面，禁止用水冲淋消毒柜。若太脏，可先用湿布蘸中性洗涤剂清洗，再用干净的湿布抹净洗涤剂，最后用干布擦干水分。
3. 要经常检查柜门封条是否密封良好，以免热量散失，影响消毒效果。
4. 使用时，如发现石英加热管不发热，说明消毒柜出了故障，应停止使用，送维修部门修理。

### 消毒柜产品特点

- 1、远红外石英电加热管加热，加热温度达100度~150度以上；
- 2、高温热风360度循环杀菌于无形中、实现彻底杀菌，健康无忧；
- 3、国际化设计，全不锈钢打造；
- 4、立体高温热风循环，直达柜内每个角落，消毒碗筷光亮无积水；
- 5、全不锈钢导轨式层架，单门热风循环消毒柜批发，收放轻松，清洗方便；
- 6、特大消毒保洁储物空间，可同时容纳快餐盒、碗筷等不同的餐饮用具消毒；
- 7、采用全不锈钢结构制造，持久耐用、不生锈；
- 8、柜身高大，储藏量大，柜身全部采用不锈钢。热风循环消毒柜广泛用于酒店宾馆、餐馆、学校、食堂等场所；

消毒柜在日常使用维护时需注意以下几点：

- 1.消毒柜应水平放置，单门热风循环消毒柜，周围无杂物，干燥通风，离墙不宜小于30CM。
- 2.将经过冲洗的餐具等物分类放入筐内，要求立插，利于沥水，单门热风循环消毒柜哪家好，并留有间隙，避免堆叠。
- 3.消毒期间非必要时，请勿开门，单门热风循环消毒柜图片，以免影响效果。
- 4.消毒结束后，柜内仍处于高温，容易烫到皮肤，一般要经10-20分钟，方可开柜取物，若暂不使用餐具，不要打开柜门，这样消毒效果可维持数天

单门热风循环消毒柜-伊德欣蒸饭车生产由山东省博兴县伊德欣厨业有限公司提供。单门热风循环消毒柜-伊德欣蒸饭车生产是山东省博兴县伊德欣厨业有限公司（[www.yidexin.com.cn](http://www.yidexin.com.cn)）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：孙经理。同时本公司（[www.shangyongbinggui.com](http://www.shangyongbinggui.com)）还是从事商用冰柜，商用四门冰柜，商用六门冰柜的厂家，欢迎来电咨询。