

餐具高温蒸汽消毒机报价 餐具高温蒸汽消毒机 广浩厨业价格

产品名称	餐具高温蒸汽消毒机报价 餐具高温蒸汽消毒机 广浩厨业价格
公司名称	山东广浩商用电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村南首
联系电话	13685438288

产品详情

高温杀菌设备

高温杀菌设备

由于低温杀菌不能将微生物全部杀灭，餐具高温蒸汽消毒机报价，特别是芽孢，所以需要低温保藏，但保质期也只有3个月。为了延长保质期，餐具高温蒸汽消毒机尺寸，罐头(包括铁听包装和软包装)要采用高温高压杀菌(即121。C)，这样，能保存2年以上。但现在的厂家为了保证香味，一般只规定保质期为半年或一年。对于高温杀菌，要求包装材料要有较高的隔断性和一定的耐蒸煮强度，如马口铁、铝箔袋、P VDC膜等。

常用的高压杀菌设备有立式的、卧式的和连续的等多种形式。

(1) 立式高压杀菌锅(2) 卧式高压杀菌锅(3) 回转式杀菌设备(4) 新含气调理杀菌锅。

1、消毒柜要“干用”

采用加热消毒的消毒柜是通过红外发热管通电加热，柜内温度上升至120至170摄氏度，才能达到消毒之目的。而里面的红外线加热器管的电极却是很容易因为潮湿而氧化。如果刷完的碗还滴着水就放进消毒柜，其内部的各个电器元件及金属表面就容易受潮氧化，在红外发热管管座处出现接触电阻，易烧坏管座或其他部件，餐具高温蒸汽消毒机，缩短消毒柜的使用寿命。

1、煮沸消毒：将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟。

2、蒸汽消毒：将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100 时，餐具高温蒸汽消毒机价格，消毒5-10分钟；用锅加水煮沸后产生大量蒸气消毒餐具，效果也很好，不会使餐具挂上水碱，也是很好

的消毒方法之一。

3、烤箱消毒：如红外消毒柜等，温度一般在120 左右，消毒15-20分钟。

4、浸泡消毒 不耐高温的餐具，特别是啤酒具等会遇热爆裂、变形等，可使用漂bai粉、氯亚明、高锰酸ji a等消毒液浸泡。浸泡时一定要注意药液必须没过餐具；药液浓度要按规定要求，如漂bai粉用0.5%澄清液；gan炎病ren的餐具要用3%的漂bai粉澄清液；浸泡时间要充足，一般需15~30分钟；浸泡后再用清水冲洗干净，zui好用流动水冲洗。

餐具高温蒸汽消毒机报价-餐具高温蒸汽消毒机-广浩厨业价格由山东广浩商用电器有限公司提供。餐具高温蒸汽消毒机报价-餐具高温蒸汽消毒机-广浩厨业价格是山东广浩商用电器有限公司（www.tz1288.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：王学连。