

南阳蒸汽消毒碗筷机 广浩厨业直销 蒸汽消毒碗筷机批发

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 南阳蒸汽消毒碗筷机 广浩厨业直销 蒸汽消毒碗筷机批发 |
| 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

高温蒸汽消毒机

高温蒸汽消毒机，它利用水高温发作蒸汽，对餐具进行消毒，南阳蒸汽消毒碗筷机，即消即用，蒸汽消毒碗筷机厂家，给餐厅带去一个亮点，可以前进餐厅口碑，蒸汽消毒碗筷机规格，让食客领会更好，高温蒸汽消毒机，打造一个定心餐具概念，为餐厅处理餐前涮碗问题，进步餐厅服务质量，让食客更认可的高温蒸汽消毒机，

山东广浩商用电器有限公司，欢迎广大消费者来电咨询来图定制，各行各业莅临指导。

?杀菌设备的分类

杀菌设备的分类

杀菌设备主要有高温热力杀菌（120 杀菌）、蒸汽杀菌、蒸煮杀菌锅、微波杀菌设备、辐照杀菌等。按杀菌机械种类分为：水浴式杀菌锅、喷淋式杀菌锅、紫外线杀菌器、臭氧杀菌器、巴氏杀菌、瞬时灭菌机这大类别。

高温热力杀菌：高温热力杀菌主要是通过高温，将食品内的细菌杀菌，使食品内的细菌数量、细菌总数以达到国家食品检测的标准。蒸汽杀菌、蒸煮杀菌锅均属于高温热力杀菌。

高温消毒

原理：高温消毒一般采用加热至120 左右，蒸汽消毒碗筷机批发，保持10~15min，使包括细菌、病毒在内的微生物机体蛋白质组织变性而达到杀灭细菌、病毒的目的。加热方式一般是采用远红外线方式。

优点：高温消毒效果比较好，能杀灭一般的细菌和病毒（包括乙gan病毒），灭菌率 99%。

缺点：功率偏大；容易导致温度不均匀；温度高易使腔体及加热物体损坏和变形。

据以上优缺点，广浩厨业生产的高温蒸汽消毒机有效的避免了温度受热不均，导致物体bianxi

南阳蒸汽消毒碗筷机-广浩厨业直销-蒸汽消毒碗筷机批发由山东广浩商用电器有限公司提供。山东广浩商用电器有限公司（www.tz1288.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的水槽、洗涤槽等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领广浩厨业和您携手步入辉煌，共创美好未来！