

淮安蒸汽消毒碗筷机 蒸汽消毒碗筷机规格 广浩厨业

产品名称	淮安蒸汽消毒碗筷机 蒸汽消毒碗筷机规格 广浩厨业
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

4、位置摆放要科学

消毒柜应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30厘米。消毒期间非必要时，蒸汽消毒碗筷机直销，请勿开门，以免影响效果。消毒结束后，如过十分钟再取用的话，效果更好。

消毒过程中除非必需，否则不要打开柜门，淮安蒸汽消毒碗筷机，既影响消毒效果，又增加耗电量。如果是高温消毒方式的消毒柜，消毒结束后，柜内温度仍较高，一般要10~20分钟后，方可开柜取物。每次消毒完毕，蒸汽消毒碗筷机供应，都要及时关闭电源，或拔下电源插头。

蒸汽消毒碗筷机常用方法

- 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，蒸汽消毒碗筷机规格，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jia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。

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。

淮安蒸汽消毒碗筷机-蒸汽消毒碗筷机规格-广浩厨业(推荐商家)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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！