



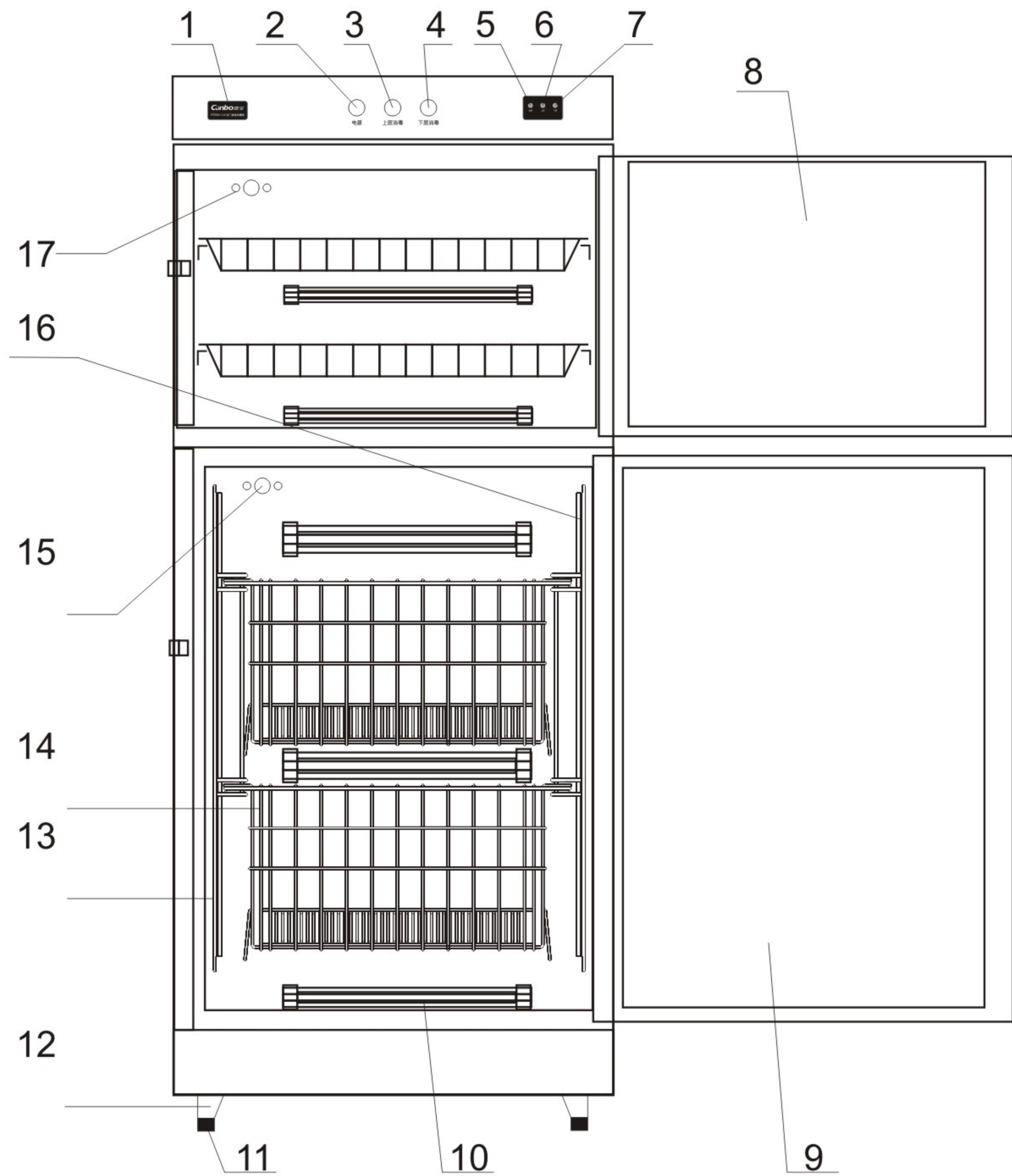
RTP350A-1 (C) /XDR380-A1C

- + 红外线高温消毒。
- + 适用于各种餐馆、饭店、医院、机关、酒店、学校饭堂等。

尺寸(宽×深×高mm)	720×610×1658
工作方式	高温
门材质	不锈钢
储存空间	双门双室
外壳材质	不锈钢
功率(W)	220V~50Hz 2700W
容积(L)	380L







1. 铭牌
2. 电源按键
3. 上层按键
4. 下层按键
5. 电源指示灯
6. 上层指示灯
7. 下层指示灯
8. 上门
9. 下门
10. 发热管
11. 橡胶垫
12. 支撑脚
13. 左导轨
14. 分餐盘层架
15. 下层温控器
16. 右导轨
17. 上层温控器

(此图只作示意, 具体以实物为准)

上、下层消毒星级	**
上、下层消毒温度	125℃ ⁺⁴⁵ ₋₅ ℃
上、下层消毒时间	≥15min
用 途	食具消毒(适合耐温高于180℃的食具)
发热管有效使用寿命	≥3000h
工作周期(负载)	≥30min
每层层架承载额定重量	上层10kg、下层20kg
净 重	52.5kg
外形尺寸(长×宽×高)	720mm×610mm×1658mm
执行标准	GB 17988—2008 Q/KB 16—2014
企业标准备案号	QB/440606 97 12560—2014
生产企业卫生许可证号	粤卫消证字[2002]第0008号



三大功能

远红外线125°C高温消毒（2星级）

温度控制准确可靠，性能优良，备有超温保护，安全可靠。

整体填充发泡层厚度大10mm，保温隔热、节能高效。

基本功能

- 全不锈钢机身，帅气的外表，给你豪华气派的震慑。
- 双层排气孔，防虫，透气。
- 内置高敏度温控器，有效控温，温度超限自动断电。

125°C消毒



低温消毒：由于光线的直线传播使餐具存在照射不到的死角，消毒不彻底。

高温消毒：高温具有穿透性，渗透各个角落

温馨提示：

此消毒柜为125°C高温消毒柜，适合放置耐高温餐具，切勿将塑料及木制品食具放入柜内进行消毒！



警 告

- 不能把非食具放入消毒柜内。
- 在消毒柜工作过程中，不能打开柜门，请在消毒柜工作结束20分钟后才能打开柜门，待食具冷却后才能取用，以免影响消毒效果、防止烫伤。
- 不能把塑料及木制品放在柜内。
- 高温，小心烫伤。

使用方法

- 洗净食具并将积水倒净，将食具放在层架适当的位置上。
- 关上门，把电源插头插上，按下电源开关，电源指示灯亮，表示电源接通。
- 使用下层消毒时，按下层工作按键，下层消毒指示灯亮，表示下层开始工作，随着柜内温度逐步上升，当达到消毒温度后自动断电，下层工作指示灯灭。
- 使用上层消毒时，按上层工作按键，上层消毒指示灯亮，表示上层开始工作，随着柜内温度逐步上升，当达到消毒温度后自动断电，上层工作指示灯灭。
- 工作指示灯灭后20分钟仍在消毒，在这段时间内请不要开门，以免影响消毒效果。
- 当急需停止加热时，可按电源开关，柜内断电，停止工作。