

## 四川消毒柜系列-立式消毒柜XDZ130/1...

简介——四川消毒柜系列立式消毒柜

XDZ130/160-K1U由康宝消毒柜厂家生产的负离子消毒柜，机身外壳使用不锈钢制作含整体发泡，铝合金玻璃门，...

类别：消毒柜

## 详情内容 / CONTENT DETAILS

四川消毒柜产品中有一款新的系列新宠，那就是负离子消毒柜，那什么是负离子呢？很多都比较陌生，那这里解释一下：负离子就是由于其带负电荷在结构上与超氧化物自由基相似，其氧化还原作用强，能够破坏细菌病毒电荷的屏障及细菌细胞活性酶的活性。接下来就接一下这款负离子消毒柜的功能和使用：

### 一、四川消毒柜系列立式消毒柜XDZ130/160-K1U

- 1康宝消毒柜厂家生产的负离子消毒柜；
- 2机身外壳使用不锈钢制作含整体发泡，铝合金玻璃门；
- 3轻触式按键控制，使用简单方便；
- 4可免费为投标商提供消毒柜各项正规检测报告。



### 二、四川消毒柜外观描述 K1U 系列

- 1、上层快速除菌，中温烘干；下层高温消毒；
- 2、内胆采用矩阵式半球凸点技术，利用漫反射原理，实现360°杀菌无死角；
- 3、不锈钢箱体和铝合金内胆，整体发泡工艺。

尺寸mm:460\*386\*1100                      460\*385\*1330  
功率 (w) 220V-50Hz 900W                      220V-50Hz 1100W  
容积 (L) 130L                                      160L

产品型号(旧)	ZTP168K-1U	ZTP268K-1U
产品型号(新)	<b>XDZ130-K1U</b>	<b>XDZ160-K1U</b>
尺寸(宽×深×高mm)	460×385×1100	460×385×1330
功率(W)	900W	1100W
容积(L)	130L	160L



#### 1U系列

- \* 上层快速除菌，中温烘干；下层高温消毒；
- \* 内胆采用矩阵式半球凸点技术，利用漫反射原理，实现360°杀菌无死角；
- \* 不锈钢箱体和铝合金内胆，整体发泡工艺。

### 三、四川消毒柜参数介绍

- ①工作时间（负载）：≥20 min
  - ②快速除菌器有效使用寿命：≥1000 h
  - ③上层用途：负离子餐具保洁（适合耐温高于75℃的餐具）
  - ④下层用途：高温餐具消毒（适合耐温高于180℃的餐具）
  - ⑤消毒星级：\*\*
  - ⑥消毒温度：125℃+45℃
  - ⑦消毒时间：≥15min
  - ⑧发热管有效使用寿命≥3000 h
  - ⑨工作周期（负载）≥30 min
  - ⑩每层架承载额定重量：2.5kg
- 净重：18.5kg/21.5kg

## XDZ130-K1U

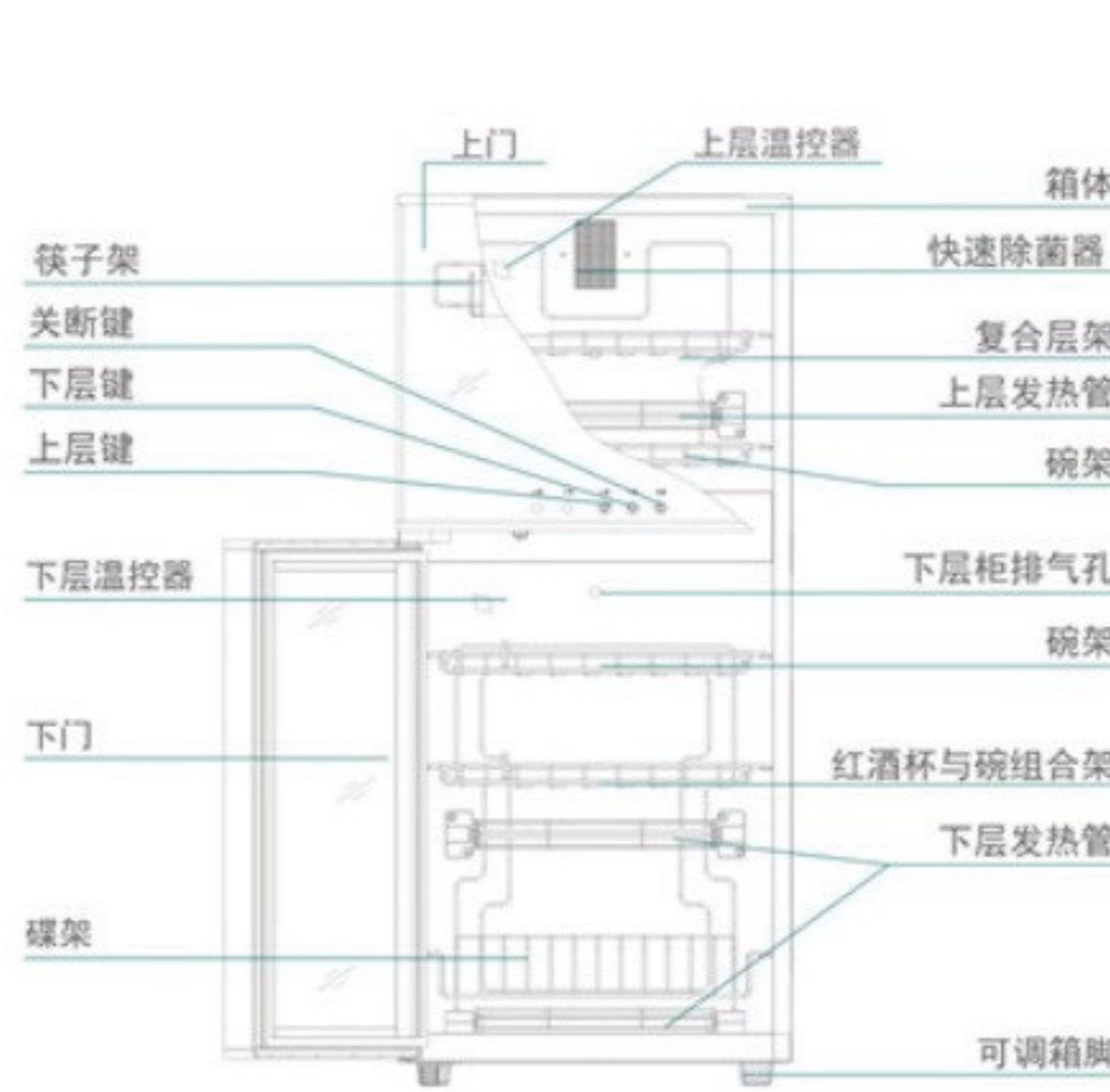
T	工作时间(负载)	≥20 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥1000 h
U	用途	餐具保洁(适合耐温高于75℃的餐具)
	消毒星级	**
T	消毒温度	125℃+45℃
	消毒时间	≥15 min
U	用途	餐具消毒(适合耐温高于180℃的餐具)
	发热管有效使用寿命	≥3000 h
T	工作周期(负载)	≥30 min
	每层架承载额定重量	2.5kg
U	净重	18.5kg
	外形尺寸(长×宽×高)	460mm×385mm×1100mm
T	执行标准	GB 17988 Q/KB 16
	生产企业卫生许可证号	粤卫消证字[2002]第0008号

## XDZ160-K1U

T	工作时间(负载)	≥20 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥1000 h
U	用途	餐具保洁(适合耐温高于75℃的餐具)
	消毒星级	**
T	消毒温度	125℃+45℃
	消毒时间	≥15 min
U	用途	餐具消毒(适合耐温高于180℃的餐具)
	发热管有效使用寿命	≥3000 h
T	工作周期(负载)	≥30 min
	每层架承载额定重量	2.5kg
U	净重	21.5kg
	外形尺寸(长×宽×高)	460mm×385mm×1330mm
T	执行标准	GB 17988 Q/KB 16
	生产企业卫生许可证号	粤卫消证字[2002]第0008号

### 四、四川消毒柜四大特色：

- 1、双层防虫网，防止蟑螂小虫子进入，二次污染避免
- 2、整体发泡技术，保障消毒过程中热量不流失，发泡厚度达10mm
- 3、温控开关，智能检测柜内温度，过热自动断电
- 4、关机断电，工作完毕后自动切断电源



(此图只作示意，具体以实物为准)

- 最好将碗筷沥干后再放进消毒柜。
- 耐温低于75℃的餐具不能置于本产品中消毒、烘干；
- 对耐温低于180℃的餐具，如耐高温塑料、硅胶制品和不耐高温的玻璃制品餐具消毒时，只能放于上层烘干；
- 耐温在180℃~250℃的餐具可选择下层高温消毒，高温消毒时餐具应远离发热管100mm以上；
- 使用隔层碗碟时，由于碗碟内的隔层存在空气，高温时空气膨胀，容易造成碗碟的变形或爆裂，故消毒时不要把有隔层的碗碟放在下层高温消毒室；
- 安装时请与灶具底部保持适当距离，电源线及插座应远离灶具发热区，以免造成不安全因素。