



2U系列



- + 上层快速除菌、中温烘干、24小时无菌储藏功能;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边框,小边框设计,更加大气高档;
- + 触摸屏按键操作,室内采用智能温度控制,加上超温熔断器,多重保护,防止过热和过载,安全可靠。

产品型号(旧)	ZTD80K-2U	ZTD118K-2U	ZTD168K-2U	ZTD268K-2U	ZTD300K-2U	ZTD350K-2U
产品型号(新)	XDZ65-K2U	XDZ80-K2U	XDZ130-K2UX	XDZ160-K2U	XDZ250-K2UX	XDZ300-K2UX
尺寸(宽×深×高mm)	425×358×800	425×358×955	460×385×1100	460×385×1330	550×470×1450	550×470×1640
功率(W)	700W	700W	900W	1100W	1350W	1350W
容积(L)	65L	80L	130L	160L	250L	300L



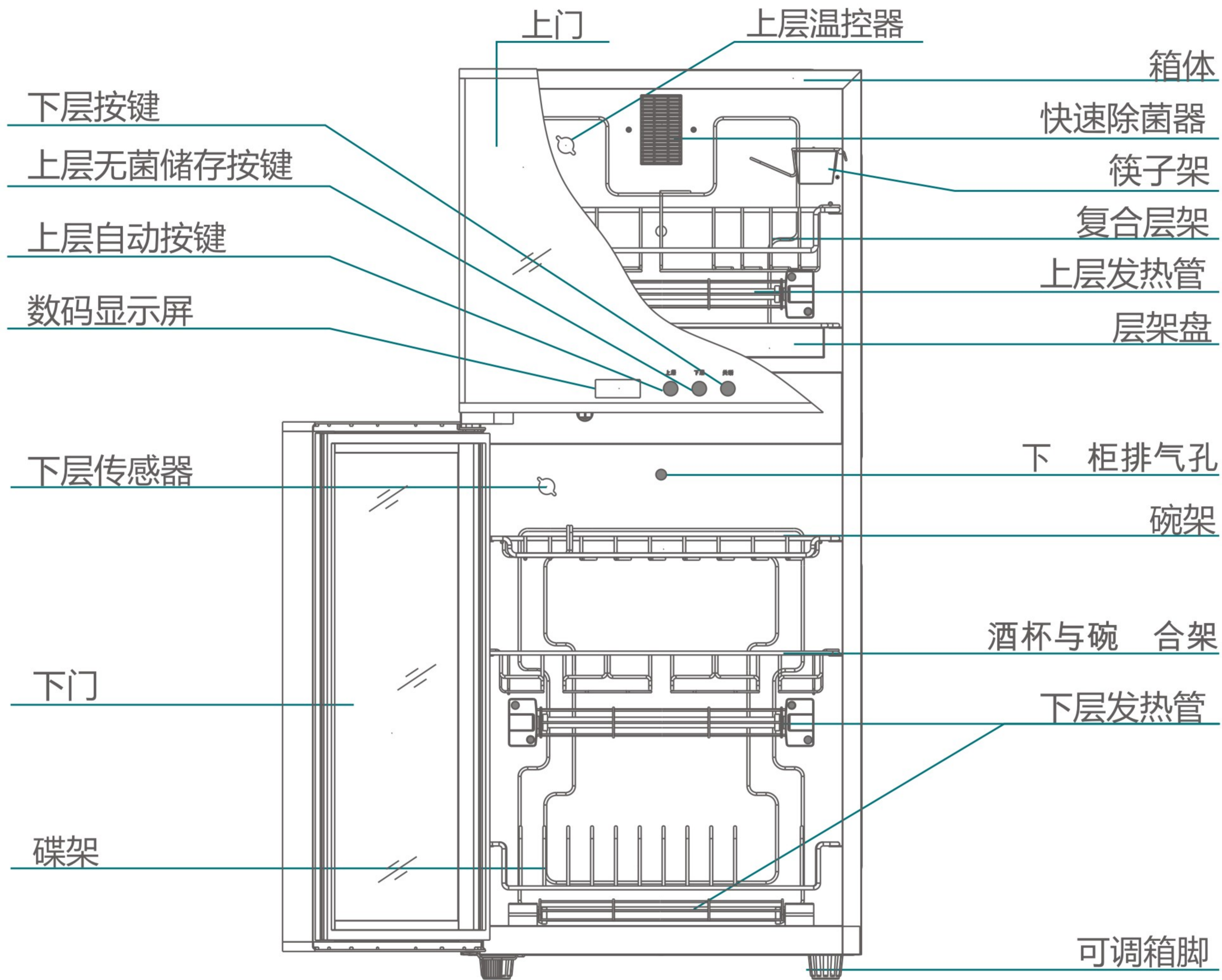
XDZ65-K2U



XDZ80/130/160-K2U



XDZ250/300-K2UX



(此图只作示意, 具体以实物为准)

XDZ65-K2U

下 部	工作时间(负载)	≥ 45 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥ 1000 h
	用 途	食具保洁(适合耐温高于75°C的食具)
上 部	消毒星级	* *
	消毒温度	125°C ⁺⁴⁵ °C ₋₅
	消毒时间	≥ 15 min
	用 途	食具消毒(适合耐温高于180°C的食具)
	发热管有效使用寿命	≥ 3000 h
工作周期(负载)	≥ 30 min	
每层层架承载额定重量	3 kg	
净 重	12.5kg	
外形尺寸(长×宽×高)	425 mm×358 mm×800 mm	
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	

XDZ80-K2U

上 层	工作时间(负载)	≥ 45 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥ 1000 h
	用 途	食具保洁(适合耐温高于75°C的食具)
下 层	消毒星级	* *
	消毒温度	125°C ^{+45°} C _{-5°}
	消毒时间	≥ 15 min
	用 途	食具消毒(适合耐温高于180°C的食具)
发热管有效使用寿命		≥ 3000 h
工作周期(负载)		≥ 30 min
每层层架承载额定重量		3 kg
净 重		15.5kg
外形尺寸(长×宽×高)		425 mm×359 mm×955 mm
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

XDZ130-K2U

上 皿	工作时间(负载)	≥ 45 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥ 1000 h
	用 途	食具保洁(适合耐温高于75°C的食具)
下 皿	消毒星级	* *
	消毒温度	125°C ^{+45°} ₋₅ °C
	消毒时间	≥ 15 min
	用 途	食具消毒(适合耐温高于180°C的食具)
发热管有效使用寿命		≥ 3000 h
工作周期(负载)		≥ 30 min
每层层架承载额定重量		2.5 kg
净 重		18.5kg
外形尺寸(长×宽×高)		460 mm×385 mm×1100 mm
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-K2U

上层	工作时间(负载)	≥ 45 min
	快速除菌器有效使用寿命	≥ 1000 h
	用途	食具保洁(适合耐温高于75°C的食具)
下层	消毒星级	* *
	消毒温度	125°C ^{+45°} C ₋₅
	消毒时间	≥ 15 min
	用途	食具消毒(适合耐温高于180°C的食具)
发热管有效使用寿命		≥ 3000 h
工作周期(负载)		≥ 30 min
每层层架承载额定重量		2.5 kg
净重		21.5kg
外形尺寸(长×宽×高)		460 mm×385 mm×1330 mm
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

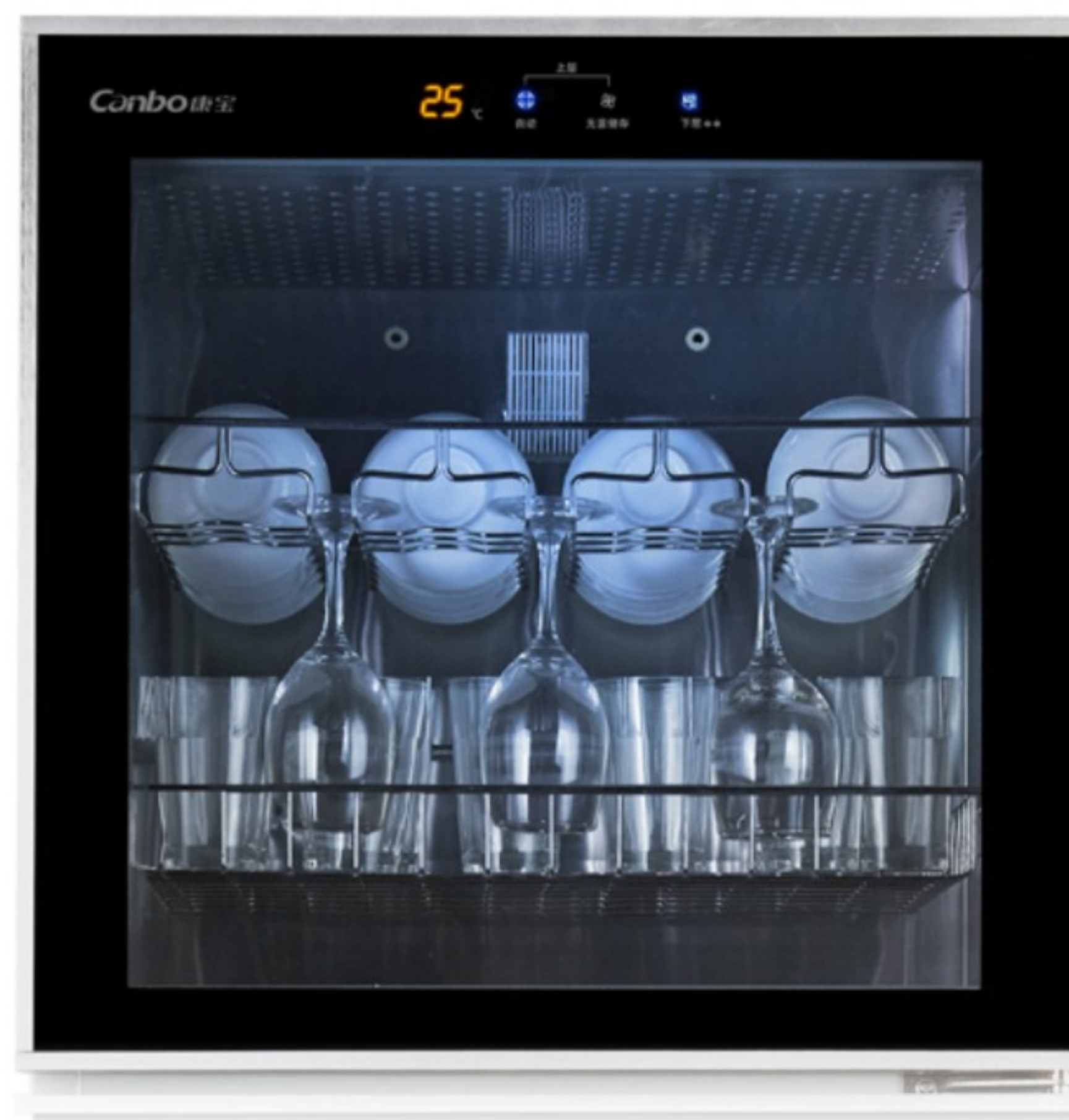
XDZ300-K2U

上层	工作时间	$\geq 45\text{min}$
	快速除菌器有效使用寿命	$\geq 1000\text{h}$
	用途	食具保洁(适合耐温高于75℃的食具)
下层	消毒星级	**
	消毒温度	$125\text{ }^{\circ}\text{C}^{+45}_{-5}\text{ }^{\circ}\text{C}$
	消毒时间	$\geq 15\text{min}$
	用途	食具消毒(适合耐温高于180℃的食具)
加热管有效使用寿命		$\geq 3000\text{h}$
工作周期(负载)		$\geq 30\text{min}$
每层层架承载额定重量		15kg
净重		36kg
外形尺寸(长×宽×高)		550mm×470mm×1640mm
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

触摸屏按键 简单方便



负离子杀菌 无菌储存
餐具一年不用一样洁净

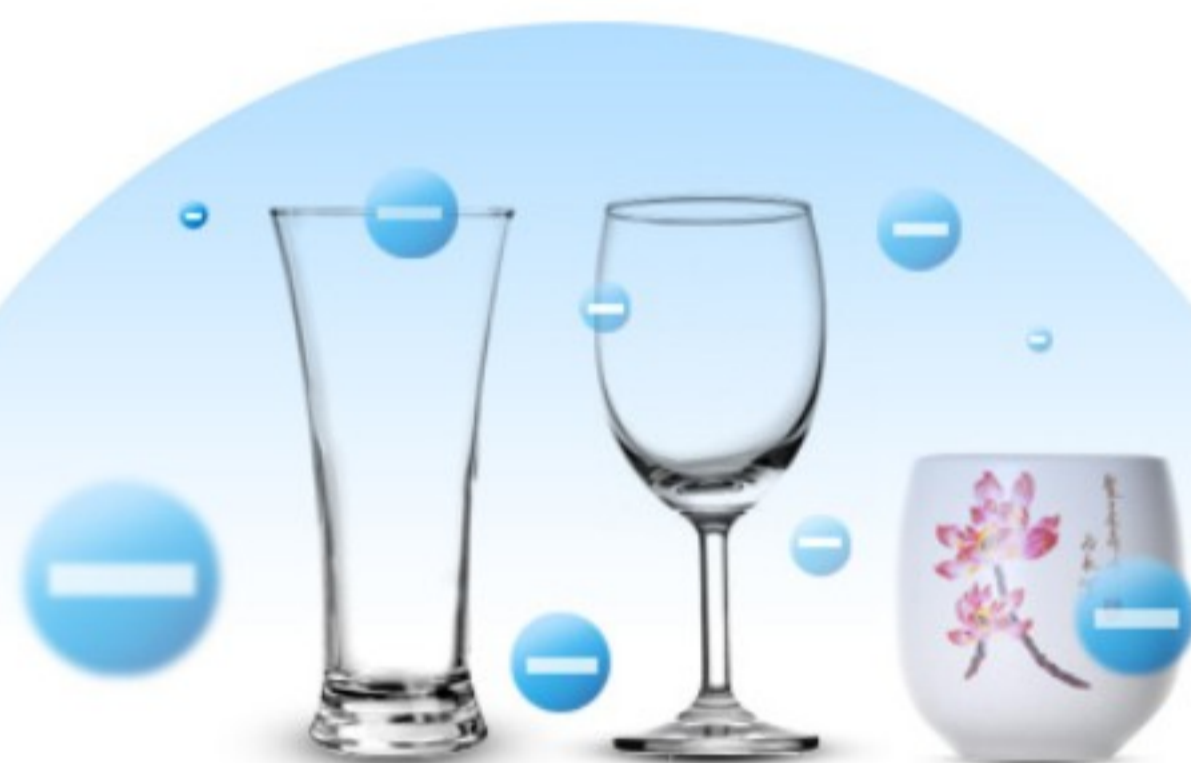


不锈钢箱体，黑色边框玻璃

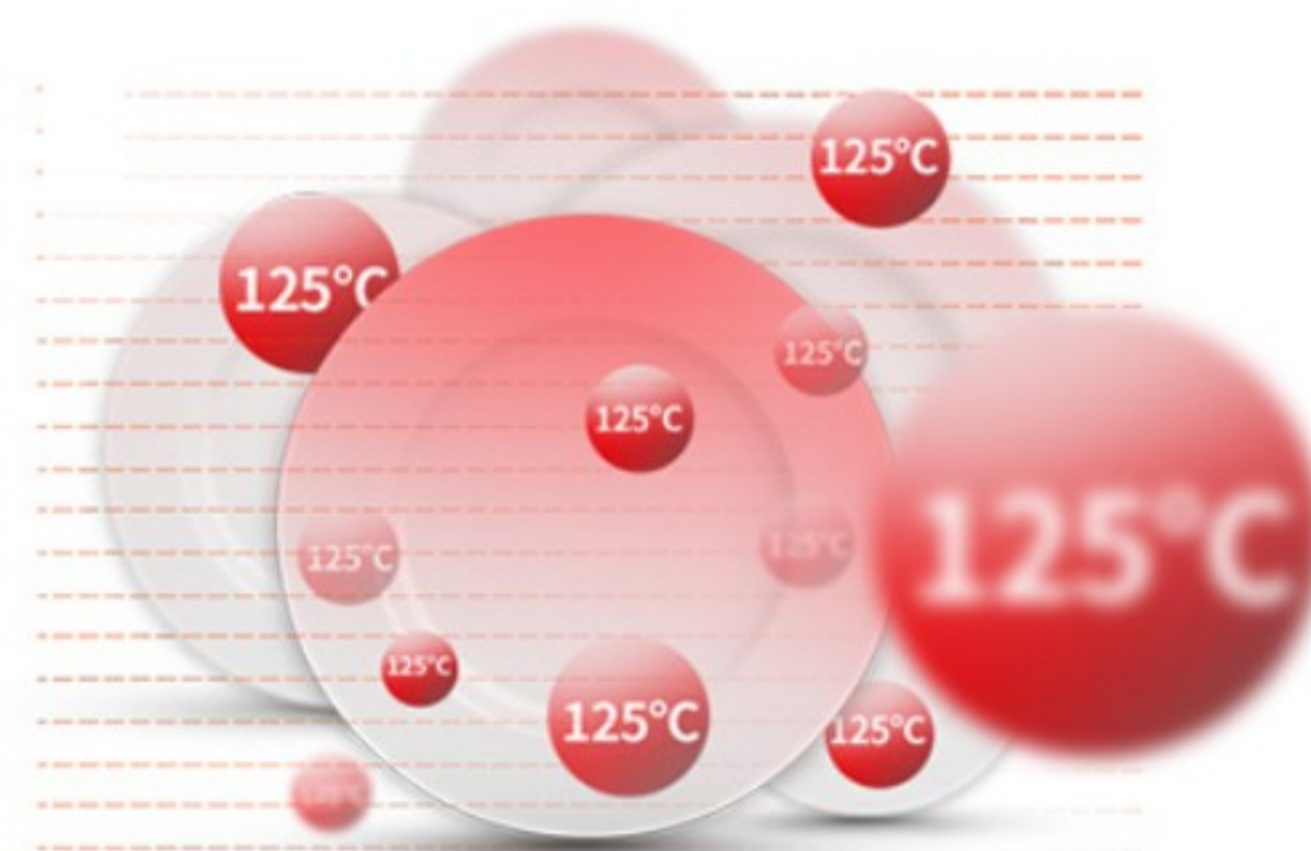
耐高温，耐腐蚀结实耐用，使用时间长



上层负离子杀菌



下层125°C高温二星级

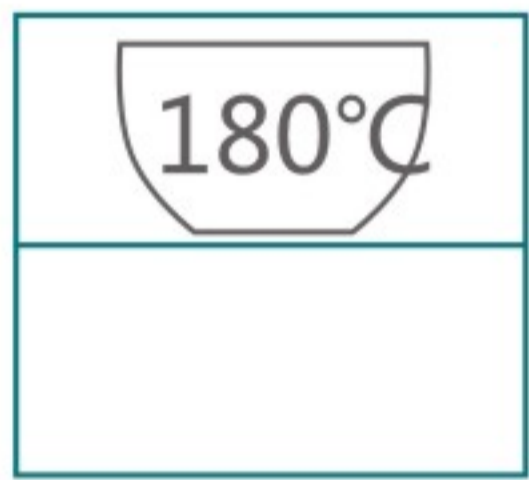




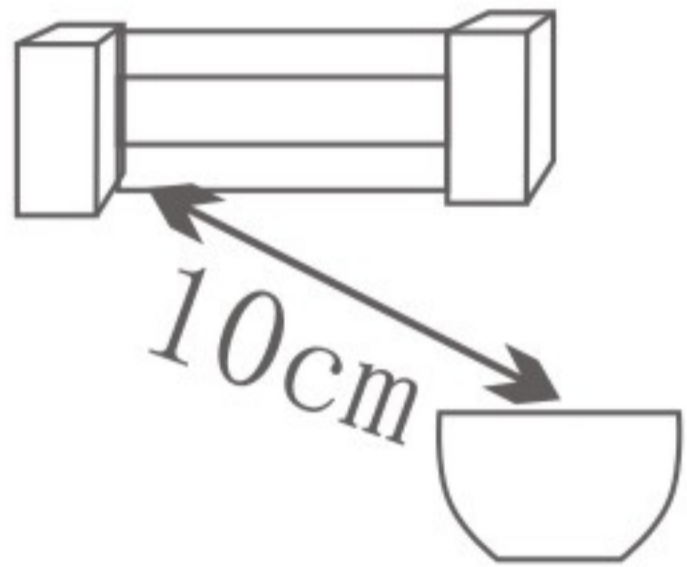
最好将碗筷沥干后再放进消毒柜。



耐温低于75°C的食具不能置于本产品中消毒、烘干；



对耐温低于180°C的食具，如耐高温塑料、硅橡胶制品和不耐高温的玻璃制品食具消毒时，只能放于上层烘干；



耐温在180°C ~ 250°C的食具可选择下层高温消毒，高温消毒时食具应远离发热管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。