

高效杀菌 安全用餐

hygiene&clean 高温杀菌系列商用洗碗机

伊莱克斯商用电器洗碗碟机产品

保障食品餐饮安全



高温消毒过程



高温杀菌 餐饮卫生保障

近几个月来，随着全球卫生状况恶化，我们正面临着严重挑战。在这个新环境下，我们的目标是为您的客人和员工提供信心，保障健康和食品安全。

伊莱克斯商用电器高温杀菌系列洗碗机，满足NSF/ANSI 3*杀菌消毒要求。

高温杀菌消毒能够有效减少99.999%以上的病菌。卫生检查员可以凭借71度高温热敏试纸，轻松地检查现场卫生状况。

FIRST
in the industry



专业洗涤程序确保 杀菌消毒效果

研究表明，为了有效杀灭99.999%的病菌：
固定支架式商用洗碗机最终漂洗温度需达到84°C，
其他类型商用洗碗机洗碗机最终漂洗温度需达到82°C。

高温杀菌系列商用洗碗机，大幅减少您的客户与员工接触危险病原体的风险，为您的业务提供食品安全保障。

* 资料来源: <https://www.nsf.org/knowledge-library/dishwashers>

高温杀菌系列 台下式洗碗机



GB 14934-2016《食
品安全国家标准 消
毒餐(饮)具》认证



符合NSF/ANSI 3
高温热敏试纸要求

漂洗温度
90 °C

漂洗温度
90 °C

▶ 漂洗耗水量:2.8L/筐

高温杀菌系列 揭盖式洗碗机



GB 14934-2016《食
品安全国家标准 消
毒餐(饮)具》认证



符合NSF/ANSI 3
高温热敏试纸要求

漂洗温度
90 °C

漂洗温度
90 °C

▶ 漂洗耗水量:2L/筐

高温杀菌系列 单缸通道式洗碗机



GB 14934-2016《食
品安全国家标准 消
毒餐(饮)具》认证



符合NSF/ANSI 3
高温热敏试纸要求

漂洗温度
90 °C

漂洗温度
90 °C

▶ 漂洗耗水量:1.5L/筐

高温杀菌系列 长龙式洗碗机



GB 14934-2016《食
品安全国家标准 消
毒餐(饮)具》认证



符合NSF/ANSI 3
高温热敏试纸要求

漂洗温度
90 °C

漂洗温度
90 °C

▶ 漂洗耗水量:1L/25 碟子



我们所做的一切,都是为了践行卓越。
为了洞悉并满足客户的需求,我们始终致力于提供卓越的团队、
创新、解决方案和服务。作为一站式合作伙伴,我们让客户的工作和
生活更轻松、便捷,并实现真正可持续性发展的生活方式。



关注我们的公众号

hygiene&clean 高温杀菌系列商用洗碗机



	台下式洗碗机	揭盖式洗碗碟机	单缸通道式洗碗机	长龙式洗碗机
PNC	520485 + 520486 (60Hz)	520500 + 520501 (60Hz)	520428 + 520429	与机型选择有关
最大洗涤量	40 筐/时	80 筐/时	200 筐/时	5200 ~ 10800 碟/时
装机功率	7.05 KW	9.9 KW	50.5 KW	与机型选择有关
漂洗耗水量	2.8L/筐	2L/筐	1.5L/筐	210-320 L/时
主洗温度	55 -77 °C	55 -77 °C	55-72 °C	55-75 °C
漂洗温度	84-90 °C	84-90 °C	84-90 °C	84-90 °C
外形尺寸 (宽*深*高)	600*600*840 mm	667x755x1567 mm	1148x800x1846 mm	与机型选择有关

品质卓越 始终关注环境保护

- ▶ 我们的工厂通过了 ISO 9001 认证
- ▶ 我们的解决方案专为节能、节水,并减少洗涤剂和其他有害物质排放而设计
- ▶ 近年来,基于客户对于环境保护的需求,我们升级了超过70%的产品特性
- ▶ 我们的技术符合ROHS和REACH标准,产品95%以上可回收再利用
- ▶ 我们的产品全部通过了专业人员的质量测试



为了持续改善产品品质,本公司有权对产品进行修改而不事先通知,图片仅供参考