

消毒柜消费指南

简介

消毒柜是指通过紫外线、远红外线、高温、臭氧等方式，给食具、餐具、毛巾、衣物、美容美发用具、医疗器械等物品进行烘干、杀菌消毒、保温除湿的工具，外形一般为柜箱状，柜身大部分材质为不锈钢。



消毒柜为中国发明首创的电器产品，广泛用于酒店、宾馆、餐馆、学校、部队、食堂等场所。越来越多的中国家庭注意到消毒柜的重要性，未来也将是家庭主要家用电器之一。

按消毒方式分类，可分为下述几类：高压蒸汽食具消毒柜、电热食具消毒柜、臭氧食具消毒柜、紫外线食具消毒柜组合型食具消毒柜。

消毒柜分类介绍

➤ 高压蒸汽食具消毒柜

通过高温蒸汽对食具消毒的消毒柜

➤ 电热食具消毒柜

通过电热元件加热进行食具消毒的消毒柜

高温消毒是通过把温度加热到 100 °C，并保持 15 分钟以上，从而达到杀菌的目的，这种高温杀菌主要包括了细菌、病毒在内的微生物机体。高温消毒柜一般是采用远红外线加热方式，电热元件通过加热空气或产生辐射热，器具受高温持续作用一段时间后，其表面的细菌、病毒等微生物机体蛋白质组织变形，从而被杀灭。

➤ 臭氧食具消毒柜

通过臭氧进行食具消毒的消毒柜

➤ 紫外线食具消毒柜

把紫外线作为食具消毒手段之一的消毒柜，单仅靠紫外线消毒的消毒柜是不适用于食具消毒的。

紫外线消毒柜的灭菌原理是经过紫外线对细菌、病毒等微生物的照射，以损坏其机体内 DNA 的结构，杀死细菌或损失繁衍才能。DNA 对波长 253.7nm 的紫外线吸收最强。紫外线的灭菌作用与其照射强度和总的照射量有关，一般可达杀灭率 $\geq 99\%$ 。

➤ 组合型食具消毒柜

由两种或两种以上消毒方法组合而成，对食具进行消毒的消毒柜

消毒柜使用注意要点

- 消毒柜应水平放置，周围无杂物，干燥通风，离墙不宜小于 30CM
- 将经过冲洗的餐具等物分类放入筐内，要求立插，利于沥水，并留有间隙，避免堆叠
- 消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果
- 消毒结束后，柜内仍处于高温，容易烫伤皮肤，一般要经 10-20 分钟，方可开柜取物，若暂不使用食具，最好不要打开柜门，这样消毒效果可维持数天
- 消费者在使用消毒柜时切忌将其作为保险柜看待。因为消毒柜处于密封状态，如存放在柜内的碗筷消毒未干透，消毒柜反而成了细菌滋生的温床。因而从安全卫生角度出发，消毒柜应每天开启一次为好
- 要定期对电子消毒柜进行清洁保养，将柜身下端集水盒中的水到出抹净。清洁时，先拔下电源插头，用湿布擦拭消毒柜内外表面，禁止用大量的水冲淋电子消毒柜，若太脏，可先用中性洗涤剂擦抹，再用湿布擦掉洗涤剂，最后用干布擦干水分。清洁时，禁止撞击石英加热管和臭氧发生器
- 经常检查门封条是否密封良好，以免热量散失或臭氧逸出，影响消毒效果。使用时，如发现石英不发热或听不到臭氧发生器高压放电"吱吱"声，说明消毒柜出了故障，应停止使用，立即送维修部门修理
- 要做到"聚餐用公筷，用餐要消毒"才能保持一定的餐具卫生环境



消毒柜选购要点

④ 看应用场合

购买消毒柜时应该考虑家庭人口数量、居室面积、使用的场所、消毒食具的种类等等多种因素:一般三口之家或普通办公室、接待室选用 100 升以下容积的单门或双门消毒柜,人口多则相应容积升数可大些。居室面积小则选 60 升以下较合适,反之则可选 70-100 升。而 150 升-400 升容积的消毒柜则主要用于酒店、食堂等公共场所的食具消毒

④ 看功能

消毒柜设有消毒、保温、烘干、开门报警等多种功能。一般消费者购买单一消毒功能消毒柜即可,为适合不同种类的食具消毒,可考虑购买臭氧、高温消毒型双门柜,其他功能则可根据不同的需求来选用。保温功能主要保持食具具有一定的温度,使用食具时手感较舒适,尤其适合于广大的北方地区

④ 看灭菌效果

消费者购买消毒柜的主要目的就是対食具进行杀菌、储存、保洁,因此灭菌消毒效果这一指标很重要,不同的消毒温度、紫外线强度、臭氧浓度、消毒时间等因素都将直接影响到灭菌效果,消费者购买时要注意该产品是否有权威卫生部门的卫生检验报告及质检部门的质量检验报告

④ 看节能性

相同容积、功率的消毒柜,为了达到高温消毒的目的,采用的结构、材料、工艺不同都将影响消毒柜的保温隔热效果,从而影响加热时间的长短,直接关系到电能的耗费

④ 看售后

良好的售后服务是产品质量保证的延伸,购买时要充分考虑生产厂家在本地区是否有完善的售后服务网点及良好的服务形象