

**餐饮 | 食堂餐厅消毒**

行业与选型 5421



**关键词:** 食堂餐厅, 包厢房间, 空气臭氧消毒除臭  
**摘要:** 随着消费者对空气质量的不断重视, 不仅仅是灰尘的过滤, 对空气的消毒和除串味要求越来越高, 尤其是和餐饮相关的食堂餐厅等场合, 对细菌和异味尤为敏感。公共食堂餐厅的人流量很大, 尤其在冬天取暖和夏天空调期间, 和室外的空气很少交换, 导致室内的细菌病毒不断繁殖, 容易使人得感冒等流行病或者食物串味变味影响消费者的食欲和体验。现在随着消毒净化概念的认可, 臭氧以高效广谱、无死角、无二次污染的优势, 将食品消毒领域的成熟产品直接移植到食堂餐厅使用, 而且在采暖制冷期间无需室内外空气交换, 达到节能健康安全的目的。

**臭氧的应用及说明:**

食品工厂生产车间利用臭氧的高效广谱、扩散不留死角、无二次污染以及无需通风换气等优点, 臭氧空气消毒设备已经得到很广泛的使用。在人流量大的公共食堂餐厅场合, 防止病毒交叉感染和去除食物串味有非常实用意义, 也将会是今后健康和食品安全的一个重要环节。

百悦康臭氧发生器系列产品中为食堂餐厅推荐 **GQO-V** 壁挂式空气消毒机用于每天夜间消毒, 配合 **GQA-M** 手提便携式空气消毒机进行局部机动消毒, 将大大改善食堂餐厅的空气质量效果。

由于每个食堂餐厅的布局和大小不同, 还需针对性的制定配置方案, 请联系百悦康客服。

**臭氧发生器的选型:**

- **GQO-V20G** 壁挂式臭氧发生器采用壁挂方式, 设置循环定时器, 可以固定每天工作的开始时间和工作时间, 无需特殊管理, 使用方便
- **GQA-M01** 便携式空气消毒机采用手提方式, 方便移动在多区域使用, 可以设置倒计时时间, 每次工作只要放到合理的位置并设定时间即可, 一般用于局部需要强化或机动消毒使用

**安装使用注意事项:**

- 由于臭氧的比重比空气大, 一般建议臭氧设备尽量安装在高处, 有利于臭氧在空间的弥散
- 有空调或风扇等加强空气流通条件下, 臭氧的扩散效果更高, 更好的对死角进行消毒
- **GQO-V20G** 安装在墙壁高处, 与壁挂空调类似, 设备上已配置定时器, 也可以在墙壁开关上另加外置定时器, 方便机动操作。

**产品型号及参数表:**

			
名称	<b>壁挂式臭氧发生器</b>	名称	<b>手提式空气消毒机</b>
型号	<b>GQO-V20G</b>	型号	<b>GQA-M01</b>
输入电压	AC220V	输入电压	AC220V
功率	240 W	功率	60 W
臭氧量	5-10g/hr@Air	臭氧量	1-2g/hr@Air
尺寸	600*280*180 mm	尺寸	320*160*140 mm
特点	内置气泵	特点	内置风扇
适用空间	300-500 m3	适用空间	50-100m3
使用方式	壁挂固定, 自动循环定时工作	使用方式	手提便携, 局部机动工作