# 餐饮 | 食品清洗解毒






关键词：厨房空气消毒，食品臭氧清洗解毒

摘要：在食品安全方面，菜品加工前对食材的清洗解毒，让更多有社会责任的餐饮企业认识到终端把关的重要性。由于社会整个食品安全问题，尤其是鲜活产品的农药残留和非法添加剂等问题还依然严重，在上桌前的把关至少对现有的食品安全也是一个有效的补充，同时也会让餐饮企业树立责任和健康的形象，就如现在很多企业将厨房透明化的举动一样。百悦康已为商业厨房提供臭氧水一体机利用高浓度臭氧水对食材进行杀菌消毒、清洗解毒，另外提供壁挂式空气消毒机为厨房的空气消毒和去除食物串味提供环保健康处理设备。

## 臭氧的应用及说明：

随着消费者个人的食品安全意识的重视，对于商业餐饮机构也有更高的期望，如何选用成熟又有实际效果和意义的产品是有识餐饮企业的疑虑。

使用高浓度臭氧水，对食材进行清洗、浸泡，即可氧化分解果蔬农药残留、催化剂，降解肉类抗生素、苛尔蒙残留物，鱼、虾、贝等海鲜品可除去腥味，祛除有害细菌及抗生素，使肉质鲜嫩富有弹性，口感更佳。果蔬不须高温处理，可使营养不损失。

百悦康凭借成熟的产品和丰富应用经验，为酒店厨房推荐的臭氧水一体机和空气消毒机将大大改善食材的处理和厨房除味的效果。

还有其他烧烤烟气处理、曝气法果蔬解毒等应用，有特殊需求请咨询百悦康客服。

## 臭氧发生器的选型：

- GQW-T08 落地式高浓度一体化臭氧水机组，其高浓度臭氧水能对各种管道、容器、瓜果、蔬菜等物体表面具有很强的消毒灭菌能力，一体化集成高浓度富氧气源、臭氧发生装置、气水混合装置和分解装置等形成完善的高浓度臭氧水制取系统
- 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

## 安装使用注意事项：

- GQW-T08 就是外接自来水进水，然后将需要的臭氧水通过金属软管接到所需的水槽处的水阀开关上，只要打开龙头，即有臭氧水出来使用。
- GQO-V20G 安装在墙壁高处，与壁挂空调类似，设置好循环定时器即可自行工作。

## 产品型号及参数表：







| 名称 | 臭氧水机组 | 壁挂式臭氧发生器 |
|---|---|---|
| 型号 | GQW-T08 | GQO-V20G |
| 电压 | AC220V | AC220V |
| 功率 | Max.900W | 240 W |
| 臭氧量 | 5-8 g/hr@2-3Lpm 内置富氧 | 5-10g/hr@Air |
| 出气量 | 2-3 L/min | 20-30 L/min |
| 水处理量 | 0.5-1T/h | --- |
| 尺寸 | 1000*480*1450 mm | 600*280*180 mm |
| 产品特点 | 气水混合内循环，一体化 | 内置气泵，使用空间 300-500 m3 |