

小型洗碗机生产厂家 洗碗哥多年经验 汕头洗碗机生产厂家

产品名称	小型洗碗机生产厂家 洗碗哥多年经验 汕头洗碗机生产厂家
公司名称	广州市洗碗哥环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区石基镇红八方创意园4号楼三层
联系电话	18802064323 18988847444

产品详情

广州市洗碗哥环保科技有限公司是专业制作酒店、工厂、学校商用智能洗碗机等厨房设备的现代高科技企业。主营产品有家用洗碗机、商用洗碗机、自动洗碗机、长龙式洗碗机、全自动洗碗机等。公司拥有完整、科学的质量管理体系，以创新理念，创新模式为依托，以科技为先导，以人才为载体，以保证每台设备安全、稳定，客服服务满意为目的，让洗完变得更简单为生产核心。洗碗哥高级管理层来自国内优秀的餐消洗碗机团队，在餐具的清洗技术方面有15项专利技术，拥有自己电器研发组装队伍，通过12年的不懈努力，系统掌握行适合中国国情以及国外不同餐具的先进清洗专利技术和餐具物理消毒专利技术，并不断的升级优化，专门针对餐具上的米粒、油污、烟迹、茶渍等难洗脏物进行全方位清洗。

酒店洗碗机不锈钢板如何清洗

通常情况下，餐厅、食堂、酒店等长期使用洗碗机不能够日常进行保养和清洗的话，那么就会导致酒店洗碗机外观暗沉、脏兮兮的，不仅影响美观，也会使得洗碗机的清洁效果大打折扣。今天我们就来说一下保养酒店洗碗机时，洗碗机的不锈钢板如何清洗比较好：

一般情况下，大家都知道不锈钢不会生锈的，但是长期食用不进行保养的话，不锈钢会变得发暗，这是因为空气的氧化作用，它会导致不锈钢板表层产生一层氧化膜。另外如果在使用和维护的过程中操作不当，那么就会导致不锈钢表面出现“锈蚀”和“霉斑”等不良现象。具体操作不当的因素有：

- 1、不锈钢板使用时保护不好。不及时清洗，会造成不锈钢表面“生锈”、“发霉”等现象；
- 2、使用环境也是一大因素，如沿海地区、水质较差的地区，如果长期有较多的水渍，也会产生“霉斑”。

根据上面常见的酒店洗碗机不锈钢板使用不当的情况，我们要针对性的进行处理，因此酒店洗碗机不锈钢板维护方法如下：

在使用过程中必须加以保护，如果不锈钢表面不及时清洗，将会留下极大的隐患。因此，在使用酒店洗碗机的过程中，必须每天维护和保养。比如保持干净，不留水渍，另外定期使用清洁剂进行深层保养。清洁酒店洗碗机的外观和内部不仅可以确保设备的正常运行，还能提高酒店洗碗机的清洁度。

广州市洗碗哥环保科技有限公司是专业生产、销售商用智能洗碗机的高新技术企业。洗碗哥洗碗机，是地球两大洗碗机品牌之一。我司产品主要有酒店洗碗机、酒楼洗碗机、餐厅洗碗机、公司洗碗机、企业洗碗机等。多次参加国际酒店用品展会，荣获十多个奖项。洗碗哥的创新技术，2000人吃饭，只要3人洗碗，震惊了餐饮行业，吸引了所有饭堂、餐厅老板的眼球。近五年公司的设备，销售到黑龙江的漠河，新疆的黑河，西藏的林芝，海南的三亚，北上广深和中国的每一个角落，同时也出口到欧洲、澳洲、东南亚，等等24个国家。设计工程师走遍各地的餐具清洗现场，全面掌握客户所需，超声波洗碗机生产厂家，自行研制的商用智能洗碗机，被所有同行认为技术上难以超越。

如何选择合适的、符合标准的洗碗机

餐具消毒行业所用的洗碗机也称为流水线洗碗机，不同于家用洗碗机和餐饮后厨专用的商用洗碗机。这种洗碗机的规格较大，长度都在几米以上，结构复杂，如果选择不当，既会影响餐具的清洁效果，也会造成浪费或者满足不了生产需求。所以说选择流水线洗碗机是一道难题。

现在越来越多财富充裕的人开始关注餐饮具集中消毒行业，皆因这个行业的薄利多销，所以是一个不错的创业项目。目前餐具消毒行业的发展也是飞快的，汕头洗碗机生产厂家，几乎餐饮行业的都知晓，所以政府部门对餐饮具卫生的问题也越来越重视，监管力度和频率都大大提高，从而导致了进入餐消行业的门槛越来越高。如果要从事这行业，那么如何选择符合标注的洗碗设备也是一种挑战。

选择流水线洗碗机的注意事项：

1、了解市场情况，预估产量

想要从事餐具消毒行业，就要先了解自己周边的市场情况，也就是周边已经存在的同行以及他们的产量；市场总量（该地区的餐饮机构总的消毒餐具需求量）；根据以上两个数据预估自己能占的份额。如果能比较准确预估到自己的产量，对于选择设备和厂房是很有利的。

2、考察洗碗机

建议一定要到厂家进行实地考察，考察内容包括生产实力、研发实力、售后服务、企业文化等。

3、根据厂房规格

厂房的形状关系到洗碗机的设计，比如洗碗机是否设计拐弯，也就是设计成L型还是U型等等。

在选择洗碗机的时候一定要多方考察，选到好用的洗碗机对于洗碗厂的发展是有关键性的作用的。

广州市洗碗哥环保科技有限公司是专业生产、销售商用智能洗碗机的高新技术企业。洗碗哥洗碗机，大型洗碗机生产厂家，是地球两大洗碗机品牌之一。我司产品主要有酒店洗碗机、酒楼洗碗机、餐厅洗碗机、公司洗碗机、企业洗碗机等。多次参加国际酒店用品展会，荣获十多个奖项。洗碗哥的创新技术，2000人吃饭，只要3人洗碗，震惊了餐饮行业，吸引了所有饭堂、餐厅老板的眼球。近五年公司的设备，销售到黑龙江的漠河，新疆的黑河，西藏的林芝，海南的三亚，北上广深和中国的每一个角落，同时也出口到欧洲、澳洲、东南亚，等等24个国家。设计工程师走遍各地的餐具清洗现场，全面掌握客户所需，自行研制的商用智能洗碗机，被所有同行认为技术上难以超越。

酒店全自动超声波洗碗机

酒店是人活动量非常多的公共场所，很多人在这里住宿，就餐聚会等，所以酒店对于我们生活已经变的越来越重要了，而酒店的管理对于酒店宾馆的发展有着很重要的地位，洗碗机对于酒店餐饮具卫生安全、酒店发展中起到了很重要的作用，那下面就给大家讲讲使用超声波洗碗机的注意事项。

1、在对不同清洗物的清洗时我们需要了解不同的水温，一般情况下，超声波清洗在50摄氏度超波强度最强，但对物定的污染源比如火锅店专用洗碗机在清洗过程上需要对火锅牛油进行清洗，那么这时的水温一般达70摄氏度为宜.当然也不是一成不变的，这需要我们在使用过程中多加总结。

2、碗与盘的的摆放，超声波能量在清洗液中的形成是非常密集的，只要被水淹没的地方就会被清洗到，但我们需要掌握一个原则，就是先放入小的再放大的，小型洗碗机生产厂家，或先放轻的再放重的，因为就算我们的超声波能量再强，在超声波形成与被清洗物接触之间我们的能量会被吸收。

3、为了让餐具清洗、水斑消除更加彻底，必须采用专用的洗碗机洗涤剂来清洗餐具，因为专用洗涤剂的特点是低泡沫、高碱性，因此不能直接用手工洗涤，以免灼伤皮肤。

4、在超声波洗碗机工作的时候，操作人员(洗碗工)尽量的让清洗液呈静止，当然完全静止是不可能的，因为需要从水中取出餐具，我们要知道水的晃动是超声波能量的形成或集中冲击是有影响的。

5、使用是注意在无水位少于150MM以下禁止开启超声波洗碗机开关电源。

6、清洗时间与碗筷的材质是有关系如陶瓷质地碗很容易清10秒就会洗干，好多火锅店/快餐店采用密胺质地的，那么这就需要清洗的时间长些，才能清洗干净.另外，时间过长没有清洗或其它用手工都难以清洗的污染物在超声波洗碗机清洗时需要更长的时间.

7、超声波洗碗机工作时会发出超声，如何检测超声的强度，一般我们可能通过看或用手探来实现，看是看清洗液有没有出现水纹，或液体跳动，用手探就是把手放入清洗液体中，如有强烈的水泡冲击就算正常。

8、慎用重物撞击超声波洗碗机槽体，商用食堂洗碗机，特别是超声波粘贴面.值得一提的是，有些操作工用脚去踩电源开关，这样很容易损坏电器。

酒店洗碗机越来越普遍，皆因它既能节省人工，又能提升酒店的整体形象。

小型洗碗机生产厂家-洗碗哥多年经验-汕头洗碗机生产厂家由广州市洗碗哥环保科技有限公司提供。广州市洗碗哥环保科技有限公司（www.gzxiwange.com）是一家从事“洗碗哥”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“洗碗哥”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使洗碗哥在清洗、清理设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！