

餐具消毒生产线 豪霸洗涤 餐具消毒生产线生产厂家

产品名称	餐具消毒生产线 豪霸洗涤 餐具消毒生产线生产厂家
公司名称	山东省博兴县豪霸洗涤设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省兴福镇工业园
联系电话	13854370388

产品详情

“使用高温档洗碗，从预洗到主洗以及漂洗和烘干，都会使得加热管更加耗电。”对于餐具消毒生产线高温与低温选择的区别，一家德国品牌家电企业的技术人员告诉记者，家用电器在能耗方面，的确会受到消费习惯的影响。以该品牌一种能同时洗9套共100件左右餐具的机器为例，采用节能档50 洗完，耗电量为0.88度电，而若采用70 洗，耗电量则为1.5 。相比之下，70 档位的能耗比50 档位高70%左右。

餐具消毒生产线保养

- 1、耐高温低于90 的餐具，如高1级漆器餐具、纸制品餐具、泡沫饭盒等不要放入洗碗机内清洗，餐具消毒生产线定做，以免洗涤烘干后变形。
- 2、洗碗机内必须保持清洁干净，为防止洗碗机内部产生异味，每月应作一次清洁。
- 3、切勿随意拆卸机内各种电器零件，餐具消毒生产线，避免人为损坏，若出现故障，要及时修理好才能继续使用。
- 4、若长时间不用洗碗机时，应用温水清洁机内油污，餐具消毒生产线厂家，再用干布擦干水分，装入包装纸箱，餐具消毒生产线生产厂家，存放于通风干燥处。

餐具消毒生产线一定要放置在水平、稳定的平面之上，尤其要注意洗碗机上不要长期放置重物。保证给水、排水管的畅通。每隔一段时间（推荐10天左右）对洗碗机的过滤器进行一次全1面的清洁。保证餐具

消毒生产线工作时可以获得足够的水压。将用过的餐具放入洗碗机清洗之前，应先将餐具中的食物残渣清理干净，以防堵塞过滤器。将温度控制在60度左右就可以了，过高的温度不但对洗涤效果没有太大帮助，还会使一些耐温性能差的餐具变形。长期不使用洗碗机的情况下要先将洗碗机内外彻底清洁一下，之后完全阴干，再做收纳。

餐具消毒生产线-豪霸洗涤-餐具消毒生产线生产厂家由山东省博兴县豪霸洗涤设备有限公司提供。山东省博兴县豪霸洗涤设备有限公司（www.laikeer.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的清洗、清理设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领莱克尔洗碗机和您携手步入辉煌，共创美好未来！