

公司洗碗机厂家 洗碗机厂家 洗碗哥质量保证

产品名称	公司洗碗机厂家 洗碗机厂家 洗碗哥质量保证
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。主营产品有单位洗碗机、工厂洗碗机、学校洗碗机、食堂洗碗机、火锅店洗碗机、自助餐洗碗机等。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。

商用洗碗机的介绍

商用洗碗机，字面理解就是用于商业场所，非家用，但不少人把商用洗碗机理解为餐饮具集中消毒公司所用的洗碗机。其实这种说法是不正确的，餐具消毒公司用的洗碗机叫餐消洗碗机或流水线洗碗机，而商用洗碗机是食堂、酒店、餐厅等餐饮场所专用的洗碗机。小编给大家分享商用洗碗机的特点及优势。

商用洗碗机以其清洗速度快、洗涤量大、消毒效果好、节省人力、减少餐具破损等优势特点，正被越来越被的酒店、餐厅、食堂认识和接受使用。在星级宾馆、连锁酒店，洗碗机更是被要求为标准配置。但对于中国大多数饭店餐厅食堂的经营者或管理者来说，商用洗碗机并不熟悉，认识上也有很多误区。有的认为把碗往洗碗机里一放就可以了，也有人认为用了洗碗机就能完全不用人工。其实在洗碗机使用过程中，必须配合专用的洗碗粉和洗碟剂，对水温、餐具摆放也有比较严格的限制。商用洗碗机是针对国内市场开发的，因为中国的餐具像碗比较深不容易洗干净。

洗碗机还有许多人工洗碗不可超越的功能，比如用洗碗机可以减少人手对餐具的接触污染、消毒、降低餐具破损、减少餐具储备等，从而节约了洗碗成本。据统计：人工洗碗碟的破损由洗碗工心情和餐具油污程度决定，而使用自动输送式洗碗机洗碗碟，碗碟的破损少之又少。通过比较，就知道使用洗碗机可

以降低存储碗碟的数量，减少经营费用。而且由于洗碗机的清洗速度比较人工洗碗快很多，加快了餐具的周转，满足高峰期用餐需求。比如酒楼新开业，若是人工洗碗的话每张餐桌配备的餐具可能要5套才够用。但是用洗碗机的话，每张餐桌配备3套餐具就足够了，从而节省一大笔购买碗碟的开支。经过试验证明，使用商用洗碗机的综合成本能节约一半。更重要的是，洗碗机能达到高温消毒灭菌效果，是人工洗碗无法比拟的。

综合来说，商用洗碗机并不是凭空出现的，它真正对餐饮行业有帮助，才会被逐渐推广使用的。

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。

商用全自动洗碗机

不论是使用套装消毒餐具还是饭店自己进行消毒的餐具，餐饮用具究竟值不值得信赖，消费者更多的意见在于是否安全卫生方面。很多餐饮企业提供的餐具达不到基本的卫生标准屡见报端，现在餐馆提供的所谓消毒餐具，能达标的有多少？这就要求有关部门用更多的精力规范餐具消毒问题，制定相关标准，大力加强行政管理，改变目前行业内的混乱状况。可是如何改善行业内的混乱状况，就是需要多方来一起配合了，作为清洗餐具的全自动洗碗机厂家来说，良心生产洗碗机是必须的，需要保证用料的质量、也需要保证售后服务的保证，才能让餐消中心、酒店等方面放心。

喷淋式洗碗机又称洗碟机或餐具清洗机，是一种能够替代人工洗涤、清洁各种餐具，如碗、杯、盘、匙、刀、叉、筷等的专用设备。其工作原理是将溶解了洗涤剂的热热水高速射向待清洗的厨具，洗涤后排水，然后换清水清洗，使用洗碗机，不仅可以把各种餐具洗干净，而且还能够起到烘干、消毒、减少菌交叉污染的作用。

消毒洗碗机设备进入到酒店、社会餐饮和员工食堂这些场所后，如何正确使用它，才能在保证安全的前提下，既能保障卫生要求又能实现最优洗涤效果。

首先最重要的就是安全问题。

- 1、商用洗碗机应水平放置，要远离石油气炉等热源，也不要长期让阳光直射大型洗碗机，以免外壳、漆层褪色变黄或脱落，影响外表美观。
- 2、全自动洗碗机的功率都比较大，为了保障安全使用，在使用时必须接上地线并按照机器的配电要求正

确配置漏电保护开关，也要确保洗碗机放置在水平、稳定的平面之上，建议不要在食堂洗碗机顶放置杂物。在实际使用过程中，经常会出现撞筐的现象，为避免撞筐导致人员及餐具的损伤，并有效的保护机器的使用安全，建议在洁碟台末端安装限位开关。

3、当消毒洗碗机设备在运行时，大家注意检查机器的运行状况，看看水缸内有没有充足的水，洗碗机厂家，确保所有零部件都已经安装完毕，等到设备温度达到规定范围之后再开始运行洗碗机。

正确操作，保证洗碗机的洁净效果。

1、打开开关，水箱会自动加满水，然后加入适量的清洁剂，添加比例，然后检查机器，开始洗碗。注意：严禁将洗洁精和高泡沫清洁剂、洗洁精倒入水箱，产生的泡沫会损坏或烧毁机器。

2、洗碗机操作打开急停开关，然后打开水加热，加热至80度后，放入餐盘，开始洗碗，履带速度可根据餐盘的数量及人员的熟练度来调试，等所有餐具清洗完毕，按急停开关，关闭洗碗机，放空水箱的水，清洗机器。注意：严禁在洗碗机工作时，火锅店洗碗机厂家，乱调机器上的参数，会导致机器的损坏。

不正确使用商用洗碗机，公司洗碗机厂家，不仅会影响洗碗机的寿命，还存在很大的安全隐患，因此，掌握正确的自动洗碗机方法是一个非常重要的过程。

广州市洗碗哥环保科技有限公司拥有完整、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。公司主营产品有饭店洗碗机、学校洗碗机、酒店洗碗机、酒楼洗碗机、餐厅洗碗机等。

使用商用洗碗机能让餐饮企业获取更多利润的十个理由:

1. 提高清洗速度:大大缩短清洗时间，降低劳动强度。
2. 降低瓷器的破损率:洗手碗碟避免不了碰撞，而餐厅洗碗机使用高压、温水喷淋，达到餐具清洗消毒标准。
3. 减少员工数量
4. 降低劳动强度:结束了“洗碗工招聘难”的问题。
5. 节约用水:每框餐具只需要3L的水就可以清洗干净。
6. 保证清洁消毒效果:能正确清洗餐具合格率达98%以上。
7. 提高餐具周转速度:餐厅洗碗机清洗消毒干燥后的餐具，可直接放在餐桌上使用。

8. 改善工作环境:洗碗间干净明亮，不会有污水排放或明显减少地面污染。
9. 改善餐厅口味:食品和食品安全同等重要。
10. 增强竞争力:良好的健康条件，体现竞争力。

公司洗碗机厂家-洗碗机厂家-洗碗哥质量保证(查看)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）位于广州市番禺区石基镇红八方创意园4号楼三层。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前洗碗哥在清洗、清理设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。洗碗哥取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。洗碗哥全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。