

大型洗碗机厂家 洗碗机厂家 洗碗哥售后保障

产品名称	大型洗碗机厂家 洗碗机厂家 洗碗哥售后保障
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，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。

浅谈一下餐馆洗碗机对于餐馆的有利条件

越来越多的社会餐饮企业和员工食堂意识到洗碗机的应用带来的好处。近年来，由于劳动力成本的快速上涨，食品安全和食品卫生的重要性得到了认可，工人的保护意识等因素，餐馆洗碗机在餐饮和员工食堂的迅速普及将是一个大趋势。

餐馆使用洗碗机基本的好处是保证洗涤质量，可以减少手工清洗对清洗质量的不确定性的影响。餐馆洗碗机的使用，与手工清洗相比，有效避免了餐具的健康风险，保证了健康和安全，同时大大提高了洗碗效率，提高了餐具的周转率。而手工清洗餐具，每餐餐具只能使用一次，所以需要配备餐具数量的3-5倍。

使用餐馆洗碗机后，餐具可及时清洗并立即投入使用，长龙式洗碗机厂家，一般情况下，只需要1.5-2倍的餐具数量，节省餐具的成本和存储空间；使用餐馆洗碗机后，餐具的破损率平均可降低50%以上。如果手洗餐具的破损率为0.6%，机洗餐具的破损率可以控制在0.3%以下；使用餐馆洗碗机后，可以显著改善洗碗机的工艺和环境，降低劳动强度，有效避免潜在的工人伤害风险，保证健康。

餐具卫生的一个重要组成部分是对餐具表面细菌的控制。细菌繁殖的条件一般包括营养、温度、湿度、酸度、时间、氧气等。餐馆洗碗机在清洗餐具时，去除餐具表面的食物残渣和油腻物质，从而使细菌失去了繁殖的营养来源。同时，清洗温度高，破坏了细菌繁殖的温度条件。因此，具有良好洗涤效果的餐馆洗碗机需要机械力、温度、时间的配合，才能实现餐具的卫生和可靠性。

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。

选择洗碗机设备的五个技巧

(1) 看品牌

不是我们购买哪一种产品，首先都是要关注他的品牌，购买洗碗机也一样，因为品牌往往预示着他的质量，他的口碑都是可靠的，不品牌在行业内的口碑良好，那么在选择洗碗机的时候就没有后顾之忧。

(2) 看生产厂家实力

在选购洗碗机的时候，一定要实地考察厂家的生产实力，一个厂家的生产力和科研实力，代表着它的产品的品质，过来现在国内大大小小的品牌，内容让我们无从下手。

(3) 看厂家的售后服务

我厂家的售后服务，系统是至关重要的，因为一个厂家，如果能及时的，对生活问题及时响应，那么我们在用室外机的时候就方便多了，很多小品牌的厂家，虽然在购买的时候承诺24小时响应售后，但真正出现问题的时候，就以各种理由推脱，而且一个厂家的售后能力强的话，那么他发配件的速度和派售后人员的速度就更及时。

(4) 看洗碗机的效果

监管买洗碗机的目的无非就是清洗和消毒，但很多洗碗机是因为设计的缺陷，而没有真正达到清洁的效果，

所以一定要去看洗碗机的实际操作。

(5) 看洗碗机的性价比

对于中小规模的餐饮店来说，洗碗机的价格不菲，在选择洗碗机的时候，又要根据自己的实际需求和规格来做一个对比，嗯对选择自是最适合自己的洗碗机。

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。

商用餐具消毒洗碗机，你用对了吗？

酒店、饭店等餐饮场所吃饭人数多，人口流动性大，通过公用餐具交叉感染的几率增大，餐具的清洁卫生是大家关注的大事。这些场合因为餐具种类的不同、餐具数量的差异、洗涤要求的不同对洗碗机也提出不同的技术规范。比如，饭店因为通常是瓷质餐具，而且循环使用，洗碗机厂家，所以，一般要求餐具洗净后要及时干燥。再比如单位食堂，一般多用不锈钢质地的餐盘或碗，或用密胺类的餐具，那么这些餐具洗净难度大等等，各种情况。但是只要正确使用洗碗机，一般都会达到清洗消毒要求的。

1、放置餐具时，首先将要洗涤的餐具面上的骨头、菜渣等清理干净后，才能放入碗篮内。排放要正确，不能乱放或重叠，以免影响洗净度。

不要在洗碗机内放置过多的碗碟。您需要留一些空间给水喷头，让它能够把水喷向碗碟。

把碗碟最脏的部分朝向喷头，通常是中间。不要把钢制器皿和银器混合在一起。把两种不同类型的金属放在同一个潮湿的环境里，最容易使它们锈蚀。尽量把碗、勺和其他相同形状的碗碟分别放置。否则，它们会嵌套在一起，水无法到达碗碟的各个部分。

2、洗碗机的安装应靠近水龙头及下水道的平台上，接好进水管和排水管，并远离炉灶等热源。放好后调整脚螺丝的相对高度，使整机符合水平的要求。

3、洗碗机运行期间，切勿堵塞排水口，同时勿强行移动或冲击洗碗机，以免发生故障。

4、使用洗碗机，切勿使用高于70℃ 的热水，以免塑料、橡胶件变形或损坏。

5、洗碗机机内必须保持清洁，防止产生异味。清洁时，其控制开关等勿被水淋湿，大型洗碗机厂家，保证绝缘性能，以免漏电。

6、洗涤完毕，要及时清洁过滤器积存的污物，干净后放回原位。长时间不使用前，应清洁机内污物，商用洗碗机厂家，擦干水份包装好，存放于通风干燥的地方。

第1次使用洗碗机前一定要仔细阅读说明书，了解洗碗机的各个组件及基本的使用方法。这一点对于从未用过洗碗机的人来说是非常重要的一步。

大型洗碗机厂家-洗碗机厂家-洗碗哥售后保障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）是广东广州,清洗、清理设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在洗碗哥领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创洗碗哥更加美好的未来。