

公司洗碗机生产厂家 台州洗碗机生产厂家 洗碗哥厂家直销

产品名称	公司洗碗机生产厂家 台州洗碗机生产厂家 洗碗哥厂家直销
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，单位洗碗机生产厂家，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。

学校食堂选哪种洗碗机？

学校食品安全一直是家长们尤为关注的问题，也是这几年卫生部门卫生监督工作的重点对象，因为这关乎着几千万师生的身体健康和教学工作的正常进行。学校食堂是餐饮公共场所，食材、食材加工过程、餐具器皿等卫生就得特别注意，其中餐饮具的清洗消毒就是一个难题。如何把碗洗干净？洗碗工难招怎么办？餐具破损多怎么办？.....其实一台食堂专用洗碗机就可以解决以上难题，那食堂如何选择好用的洗碗机？

食堂专用洗碗机也就是市场上的商用洗碗机，这种洗碗机比家用洗碗机的体型要大得多，清洗速度也快，每小时可洗3500个餐具。食堂洗碗机通常是高压喷淋式，利用高压喷淋装置和热水结合，有效去除餐具表面的残渣油污，如果再结合自动除渣装置或超声波池，清洗效果更佳。现在市场大大小小的食堂洗碗机品牌太多，食堂采购人员要选到好的洗碗机就挺头疼的。

选食堂洗碗机首先要看它的清洁消毒效果。买洗碗机的初衷就是要把碗洗干净，达到灭菌消毒的目的。有不少厂家一味夸大自己的产品，洗碗如何干净，消毒效果如何好。作为对洗碗机产品不熟悉的采购来

说，尽量进行实地考察，亲身体验洗碗机的清洁消毒效果。实地考察时，看生产厂家的生产实力、研发实力，通过他们的合作案例考察他们的用户口碑，综合以上因素，大概可以判断这个洗碗机品牌值不值得信赖了。

再者，选洗碗机要考虑清洗速度。学校食堂在用餐高峰，如果餐具供应不过来，就会给食堂后厨员工带来工作安排上的困难。洗碗机在保证清洗效果的前提下，还需满足快速完成洗碗工作，以免造成餐具供不应求。

最后，选洗碗机要注重厂家的售后服务能力，在机器出现故障时，公司洗碗机生产厂家，厂家的反应速度和售后维修能力至关重要。不少厂家在购买前承诺一定会及时售后，但当机器故障导致洗碗工作无法进行时，却以各种理由拖延售后或者推脱责任。

要选到好的食堂洗碗机并不难，不要一味相信厂家的承诺，要实地考察。相关洗碗机产品信息可咨询洗碗哥公司。

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，台州洗碗机生产厂家，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，客户服务满意为目的，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。

商用洗碗机的优势如下：

1. 高温清洗:洗碗机的清洗过程分为主洗和漂洗。主洗水温在60℃以上，漂洗温度在80℃以上，二者结合既有清洗又有杀菌作用。
2. 专业清洗剂:洗碗机专用清洗剂由分配器自动添加，清洗效果远高于手动洗碗机。由于其酸碱度，洗碗工不能直接用手接触，所以手动洗碗的清洗效果不如洗碗机。
3. 快速干燥:洗碗机在洗碗时使用特殊的干燥器。洗完后，放置40秒以上即可干燥。手工洗碗只能自然干燥并且在潮湿的环境会滋生大量的细菌。
4. 高效洗碗:理想情况下，洗碗机每小时能洗1800个标准盘子，比手动洗碗效率高得多。
5. 高稳定性:只要洗碗机有持续的水电供应，它就会继续提供高品质的服务，而手动洗碗机的质量会根据洗碗工心情、状态、工作时间而波动。

这就是商用洗碗机的独特优势。也许会有一些餐馆认为他们不需要那么高的餐具清洁的质量和速度，企业洗碗机生产厂家，这是一个错误的想法。首先，餐饮机构是长期业务，品牌效应是非常重要的，健康和安全生产工作必须尽力完成，否则一旦出现医疗事故，餐厅会名誉扫地，为了节省一点成本承担这么大的风险是不值得的。其次，即使没有发生安全事故，当顾客面对洗碗机洗碗的餐厅和手动洗碗的餐厅，他们对洗碗机有天然的信心。最后，在一些地区甚至强制要求在后厨安装洗碗机，这已经越来越成为餐厅的必需品，而不是一种选择。

公司洗碗机生产厂家-台州洗碗机生产厂家-洗碗哥厂家直销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。

