

大型酒店商用洗碗机定制 营口大型酒店商用洗碗机 广亿洗碗机

产品名称	大型酒店商用洗碗机定制 营口大型酒店商用洗碗机 广亿洗碗机
公司名称	佛山市广亿环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市顺德区杏坛镇昌教工业区四路5号
联系电话	13829775229

产品详情

佛山市广亿环保科技有限公司落于广东佛山，是一家生产销售商用洗碗机、全自动洗碗机、酒店洗碗机、餐具洗碗机、餐具消毒设备、学校单位食堂洗碗机、餐具清洗烘干消毒一体机、洗箱机、餐具全自动包装机等设备的广东佛山洗碗机厂家。是国内生产有规模，有实力洗碗机企业之一！

洗碗机的洗涤过程

A. 开门式

1. 打开洗碗机机门，把所有待洗的餐具放在碗碟架内，推入洗碗机内。
2. 关上洗碗机机门，洗碗机开始自动清洗，同时洗碗机指示灯会显示。
3. 洗碗机在自动清洗时，营口大型酒店商用洗碗机，可准备下一次所需洗涤的餐具，当循环指示灯熄灭时，说明洗涤过程已完成。
4. 打开洗碗机机门，把洗干净的餐具连同碗碟架一起拉出来。

停留约25-30秒，待餐具上残余的水份晾干，再收拾、分类存放。

A. 通道式

1. 等主洗水温达到55 时开始开机。
2. 把花洒冲过的餐具放入洗碗机，可连续放入。
3. 等筐子完全出来时再隔一个筐左右的时间，进行收餐具。

B. 收餐具

1. 装杯子的杯架要斜放，以便杯内、杯底凹陷部位的积水能流掉。
2. 收餐具时检查餐具是否已干净，水是否已晾干，然后把它们分类存放。如发现餐具没洗干净或色泽暗淡，则须放入餐具去渍粉的溶液中浸泡清洗。
3. 装筷子、汤匙的平底筐要斜放，不易停水。

洗碗机的消毒温度

1. 主洗温度55-60 。（注：洗涤密胺、不锈钢餐具时需60-70 ）
2. 过水消毒温度80-90 。（特殊材料60-70 ）

洗碗机及周围环境的清洗

1. 洗碗机使用结束后或连续清洗2-3小时后应中途换水，关闭洗碗机电源开关，打开洗碗机机门。
2. 取出隔渣盘，冲洗干净；提出溢流排水管，使水自动排放出。
3. 取出主洗上下水臂，放在边上检查情况。
4. 戴手套用干净的抹布沾取一些酸性除垢剂，把洗碗机缸内的探头擦洗干净，然后用水管把整个洗碗机内部冲洗干净。
5. 洗干净后吧配件重新装上。
6. 洗净并擦干洗碗机外壳的表面及操作台，大型酒店商用洗碗机定制，把洗碗机机门打开，使之自然干燥。
7. 用洗涤剂和水洗净四壁及地面。

佛山市广亿环保科技有限公司落于广东佛山，是一家生产销售商用洗碗机、全自动洗碗机、酒店洗碗机、餐具洗碗机、餐具消毒设备、学校单位食堂洗碗机、餐具清洗烘干消毒一体机、洗箱机、餐具全自动包装机等设备的广东佛山洗碗机厂家。是国内生产有规模，有实力洗碗机企业之一！

食堂洗碗机是现代食堂餐饮具卫生的保障

食堂洗碗机是现代食堂餐饮具卫生的保障，大型酒店商用洗碗机报价，现在生活水平提高，而且对于食品卫生越来越重视，现在很多学校或工厂员工食堂都有认识到食品安全与食品卫生的重要性、配备商用大型洗碗机来保障食品卫生安全。

食堂大型洗碗机的优势，让你不得不重视！

做为学校或工厂的食堂，一般就餐人数都是在几千人以上，这么大的工作量，如果由洗碗工来洗的话，不仅拖慢餐具周转速度，而且餐具的干净速度也大大折扣。用华璟大型洗碗机不仅可以保障餐具的快速

循环利用而且在餐具清洁杀菌效果也提高100%。人工清洗可能一块抹布洗千百个餐具，残留的细菌不计其数，然后这些在大型洗碗机上来说都是不会发生的事！

人工清洗餐具的破损率远远要高于大型洗碗机，因为餐具堆叠的碰撞或者洗涤剂的滑腻而让餐具不小心损坏比比皆是。而广亿大型洗碗机可以有效的避免餐具堆叠的问题，因为全封闭的清洗过程，所以更不会出现破损的情况。

使用大型洗碗机可以提高食堂后厨形象，看到干净的厨房，让用餐者对卫生情况会更加放心。如果是大量餐具堆积在洗碗池里，油污、积水遍地都是，那么对于会导致细菌，即便是人工洗的再干净，首先在感官上都会觉得餐具不卫生。

以上就是对于食堂用大型洗碗机的一些见解，希望可以帮到您！

佛山市广亿环保科技有限公司落于广东佛山，是一家生产销售商用洗碗机、全自动洗碗机、酒店洗碗机、餐具洗碗机、餐具消毒设备、学校单位食堂洗碗机、餐具清洗烘干消毒一体机、洗箱机、餐具全自动包装机等设备的广东佛山洗碗机厂家。是国内生产有规模，有实力洗碗机企业之一！

一条抹布、一盆水，餐饮食堂然后保障消费者使用碗筷的质量！

目前，餐饮单位餐饮具消毒存在的主要问题有：

- 1、消毒设施形同虚设，没有通电运转，摆放在消毒柜中的餐饮具根本没有消毒；
- 2、小型餐饮店不但没有对餐饮具消毒，而且清洗都不干净；
- 3、从业人员不具备餐饮具清洗消毒知识；
- 4、餐饮单位没有制定清洗消毒制度及程序，对餐饮具清洗消毒情况没有进行记录
- 5、而尤为严重的是，很多餐饮单位存在包厢内“一盆水”“一块布”

洗涤餐饮具的问题，消费者在使用这种方式洗过的餐饮具后，会对自身健康造成伤害。

餐饮卫生我们应该选择“它”消毒餐具

餐饮具集中式消毒行业自1994年起首先由政府倡导，已经存在20多年，餐具消毒这个行为过程被转变为一个行业，是从我国改革开放以来餐饮业的高速掘起，而许多中小餐饮企业又不能真正给消费者提供消毒过的合格餐具，“一水洗百碗”“一条抹布擦到黑”的无奈现象屡次被曝光，大大影响了消费者的健康权益，消费者的健康难以保障。消毒餐具是经过餐饮业自备餐具消毒后应运而生的环保、卫生、安全、节能、美观、经济、方便统一管理的市场经济产物。通过了消费者对产品的认识、认知、接受过程，产品生产工艺不断优化，质量管理和安全生产管理逐步规范，自然形成了独特生产经营行业，成为餐饮服务大军不可或缺的一员。

大型酒店商用洗碗机定制-营口大型酒店商用洗碗机-广亿洗碗机由佛山市广亿环保科技有限公司提供。佛山市广亿环保科技有限公司（www.guangyi888.cn）是从事“洗碗机,商用洗碗机,食堂洗碗机,餐厅洗碗机

,二手洗碗机等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：饶经理。