

清洗餐具公司 康辉餐具消毒 广西餐具公司

产品名称	清洗餐具公司 康辉餐具消毒 广西餐具公司
公司名称	南宁市康辉餐具消毒服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广西南宁市北湖村二队
联系电话	13878105125

产品详情

消毒餐具是瓷具，所以平常中的磕磕碰碰是在所难免的，虽然和其他餐具相比它不容易坏掉，但是在使用的过程中我们依然要注意，免得引起不必要的损失，也许它的质量是不错的，广西餐具公司，但是我们后期的维护也是不能少的。因为我们在日常的清洗中一般都会用到机械洗涤，所以清洗时人为的损坏的几率是比较小的，但是我们任然需要注意的是在往洗衣机内放置时要轻拿轻放。

南宁市康辉餐具消毒中心是一家专注于餐饮餐具清毒、配送服务的企业。公司位于南宁市北湖，占地面积2000多平方米。我公司拥有目前国内先进的专业餐具清洗、杀菌、烘干、包装生产线。产品质量经市卫生相关部门检测均达到国家卫生标准，是南宁市卫生局卫生监督所推荐的专业餐具消毒企业

在家吃饭，碗筷如何消毒才靠谱呢？

大家可以煮沸消毒，将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2~5分钟；

或者使用蒸汽消毒，将洗涤干净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100度时，消毒5~10分钟；

再次烤箱消毒也可以，如红外消毒柜等，温度一般在120度左右，清洗餐具公司，消毒15~20分钟。现在商场里还有很多具有红外线消毒功能的碗柜等高新科技产品，也可起到一定的消毒灭菌作用。

餐具消毒常用方法

1、煮沸消毒:将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟。

- 2、蒸汽消毒:将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中,使温度升到100 时,消毒5-10分钟;用锅加水煮沸后产生大量蒸气消毒餐具,效果也很好,不会使餐具挂上水碱,环保餐具公司,也是很好的消毒方法之一。
- 3、烤箱消毒:如红外消毒柜等,餐具公司,温度一般在120 左右,消毒15-20分钟。
- 4、浸泡消毒 不耐高温的餐具,特别是啤酒具等会遇热爆裂、变形等,可使用漂白、氯亚明等消毒液浸泡。浸泡时一定要注意药液必须没过餐具;药液浓度要按规定要求,如漂白用0.5%澄清液;浸泡时间要充足,一般需15~30分钟;浸泡后再用清水冲洗干净,用流动水冲洗。

清洗餐具公司-康辉餐具消毒(在线咨询)-广西餐具公司由南宁市康辉餐具消毒服务部提供。南宁市康辉餐具消毒服务部(www.nnkanghui.com)位于广西南宁市北湖村二队。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前康辉餐具消毒在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。康辉餐具消毒取得全网商盟认证,标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。康辉餐具消毒全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。