

酒店餐具中心 康辉餐具消毒 南宁餐具中心

产品名称	酒店餐具中心 康辉餐具消毒 南宁餐具中心
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

餐饮行业选择使用消毒餐具是最对的选择，现在餐饮行业比起之前都提高了一个档次，在一个正规的酒店中，酒店餐具会直接决定酒店的档次，对酒店而言，其使用的餐具是一个很重要的选择，餐具中心电话，我们选择的酒店餐具要配的上酒店的“身份”，因为重要才难以选择，因为在对其进行选择的时候，我们除了要考虑酒店餐具与菜肴的搭配之外，还要考虑在清洗时候的便利性，我们尽量不去选用那些异型的酒店餐具，如果必须要使用异型的酒店餐具，那我们就要把这些餐具单独进行清洗，以减少清洗时候的损耗。

洗碗机应如何保养

- 1、洗碗机功率比较大，使用洗碗机时宜单独供电，所配用的插座容量为10A、250V的单相三孔插座，并且要有良好的接地。
- 2、洗碗机应水平放置，要远离石油的气炉等热源，广西餐具中心，也不要长期让阳光直射洗碗机，以免外壳漆层褪色变黄或脱落，影响外表美观。
- 3、为了保证进水管、排水管正常进水、排水，摆入水管时力求顺畅，防止折弯或迂回打结，不要用重物压在胶管上。
- 4、使用洗碗机时，勿用高于70摄氏度的热水，以免塑料、橡胶件变形或损坏。高温清洗后排出的热水仍有相当高的温度，请小心处理。
- 5、放置餐具时，首先将要洗涤的餐具上的骨头、菜渣、剩余肴料等清理干净后才能放入碗篮内，以免堵塞过滤器，影响洗涤。
- 6、洗碗机洗涤完毕，要及时清洗过滤器积存的污物，清洗干净后放回机内原处。

7、使用或清洗洗碗机，其控制机构如程控器、选择开关、门控开关切勿被水淋湿，以免降低绝缘性能而引起漏电。

8、洗碗机运行期间，切勿堵塞排气口，以免影响机内正常排气，酒店餐具中心，同时不要强行移动冲击洗碗机，以免发生故障。

餐具集中消毒实施的关键优势在于：

（1）提高了消毒合格率，使预防为主方针落到实处。有的餐馆因没有必要的消毒设备，只能对餐具进行简单的冲洗，而无法进行消毒；有的虽然购买了消毒设备，消毒餐具中心，但为了节约成本也常常偷工减料，使得消毒设备成了摆设。

（2）降低了餐馆餐具的消毒成本。餐馆使用消毒中心的餐具，一是不再需要专门购置消毒设备和餐具，二是不再需要雇用洗碗工，更不需要为餐具更新换代的额外付出。

酒店餐具中心-康辉餐具消毒-南宁餐具中心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）为客户提供“餐具消毒及配送,来料加工”等业务，公司拥有“康辉餐具消毒”等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业，在广西南宁有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：赵先生。