

# 南宁餐具配送 餐具配送中心 康辉餐具消毒

产品名称	南宁餐具配送 餐具配送中心 康辉餐具消毒
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

洗碗机相比手洗的优势？

一些朋友可能认为洗碗机不如手洗的干净，其实不然，机洗效果远比手洗要好的多。原因是它采用全封闭的洗涤方式，不用抹布，从根源上切断菌传播途径，工作原理是采用高温喷淋及专用的洗涤剂，祛除油污更为彻底。

洗碗机比人工手洗和其它老式洗碗设备节省人工50%，省时50%，人工劳动强度降低80%。

洗涤方式

商用洗碗机均采用喷淋式的洗涤方式。采用1.5KW的高压清洗泵，上5下5喷淋管，漂洗采用0.75KW的涡旋清洗泵，上3下3/喷淋管。喷淋嘴特殊处理后以扇形形式喷淋，达到360度无死角清洁餐具。热水对餐具表面的油污和残渣的浸泡膨化，辅以洗涤剂可有效对餐具表面油污和残渣进行彻底分解，令油污迅速瓦解与脱落，从而将餐具清洗干净。

洗碗机的配置根据客户实际需求可选配。

洗碗机大的特点还在于能彻底杀菌.它采用高温、高速、高密度的三维立体水流对餐具表面进行强力冲刷，360度无死角立体旋转喷射及强力冲刷，消毒餐具配送电话，将餐具里里外外的油污和残渣迅速分解，另外，清洗后，通过380摄氏度的高温消毒自动烘干，无需另外消毒，就能将菌杀灭。

洗碗机还有更多的方便与实惠。洗涤剂不用每次使用，对于油污不多的餐具，有高温足以，在某些程序下不用高温也行，节水、节电、比手洗成本低。

餐具消毒是预防肠道传染病重要措施之一，在食品卫生管理中具有重要意义，

国内目前餐具消毒方法主要有以下几种

3.1煮沸法，多用于耐高温的陶瓷类，金属类餐具，配送餐具，注意消毒时水必须盖过餐具，煮沸后仍维持15~30min；为提高效果 and 防止金属生锈，餐具配送中心，可加入2%碳酸钠。有报道，利用此法消毒菌下降率达99.8%。

3.2流通蒸气法。适用于大中餐馆和饭店，具有大型锅炉的蒸气消毒。据报道，用流通蒸气100~121℃ 15min，南宁餐具配送，合格率为83.3%。样品中未检出大肠菌群。

3.3其它高温消毒法。红外线烤箱加温180—280℃ 作用15min，均可获得良好的消毒效果适用于小型饭店，微波炉作用快速，适用于家庭。

3.4化学消毒法，多使用含氯消毒用剂，

南宁餐具配送-餐具配送中心-康辉餐具消毒(诚信商家)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)在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，康辉餐具消毒一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：赵先生。