

# 自助餐具出租 南宁餐具出租 康辉餐具消毒

产品名称	自助餐具出租 南宁餐具出租 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

餐具清洗厂刚刚起步，需要选购洗碗机流水线，南宁餐具出租，该如何选择呢？

1.选择消毒清洗洗碗机很重要，如何选购很关键。而新型的洗碗机流水线的研发，在节能科技等的基础上，减少资源的浪费也就成为了比较重要的问题。随着不断的发展，餐具消毒设备的使用为人们的生活带来了不少的便利，且为人们的饮食健康带来了保障，尤其是洗碗机流水线的使用。

餐具洗碗机流水线厂家设备选择。餐具消毒设备一定要选择大品牌实力厂家生产的。品牌应具有较大的知名度和较好的美誉度，要选择从事餐具清洗消毒设备制造业多年的厂家。到设备制造厂家实地考察。购买时要充分考虑厂家是否有完善的售后服务网点及良好的服务信誉。很多小企业因资源限制，酒店餐具出租，售后服务是无法保证的！

怎样能维护好一次性消毒餐具好？

一次性餐具作为瓷具来说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易损坏，但是在使用中我们仍要注意不必要的损失，虽然它的质量是比较不错的，但是后期的维护也是必不可少的。

由于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少的，但是仍需注意的是在往洗涤剂内放置时要注意轻拿轻放，在使用中一次性餐具的破坏率是大的，所以员工的培训是不能缺少的，在进行培训的过程中不仅要加强员工的动手能力。

另外在就餐的过程中，由于饭桌上朋友之间会有碰杯敬酒等等，所以在这时服务员就要委婉的提醒客户或是上前移动他们面前的一次性餐具，避免不要的损坏。

## 消毒餐具化学消毒使用餐具消毒用剂进行餐具消毒

化学消毒的要求：

### 1、选用的消毒用剂

必须是经卫生行政部门批准的餐具消毒用剂，不能使用非餐具消毒用剂进行餐具消毒；

2、使用餐具消毒用剂进行消毒的浓度，必须达到该产品说明书规定的浓度；

3、将餐具置入消毒液中浸泡10-15分钟，餐具不能露出消毒液的液面；

4、餐具消毒完毕后应使用流动水清除餐具表面上残留的消毒用剂，去掉异味。

PS:使用化学消毒时，应随时更新消毒液，不可长时间反复使用。洗碗机使用餐具洗涤消毒机进行餐具洗涤消毒

## 使用洗碗机洗涤消毒注意事项

1、餐具在洗涤架上的摆放应符合设定的要求，不可乱放，以免影响洗涤消毒的效果；

2、洗机工作水温控制在80 左右；

3、洗涤、消毒液应临时配制，随时更换；

4、洗消完毕后，应检查餐具洗涤、消毒的效果，宴会餐具出租，达不到要求的，自助餐具出租，应重新洗涤、消毒。

5、洗碗机应经常检修，保持其正常的工作状态。

消毒餐具编辑本段合格标准一、餐具表面光洁，无油渍，无异味，干燥。

自助餐具出租-南宁餐具出租-康辉餐具消毒(查看)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](http://www.nnkanghui.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！