

餐饮后勤 · 器具清洗

独立器具清洗区

在收尾清洁区配置立式单盆水槽，将器具清洗和备餐台面分开规划。

场景概述

CS-18 的盆体与立式支架可作为清洗位置的选型起点，应按器具大小确认盆体与操作空间。

给排水位置、支脚落点和日常清洁通道需一起确认，避免与附近设备开门或通行冲突。

布置要点

01 核对产品尺寸与现场空间。

02 确认给排水或墙面固定条件。

03 预留日常操作及维护位置。

关联产品

CS-18



立式单盆商用水槽

目录产品图

查看产品详情

/zh-hans/products/pdf-cs-18