

YIJIN

05

餐厅后厨 · 备餐清洗区

餐饮备餐与双盆清洗

把双盆清洗、沥水和备餐台面安排在连续的工作区，让器具与食材各有合适的位置。

场景概述

按现场工作流程安排两个盆体的用途，并确认常用容器能否放入。

台面周边需要留出操作位置；落地支脚、墙边距离及下方管路应与现场图纸核对。

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

WB-16S

立式双盆商用水槽



目录产品图

查看产品详情

/zh-hans/products/pdf-wb-16s