

餐廳後廚 · 備餐清洗區

餐飲備餐與雙盆清洗

把雙盆清洗、瀝水和備餐台面安排在連續的工作區，讓器具與食材各有合適的位置。

場景概述

按現場工作流程安排兩個盆體的用途，並確認常用容器能否放入。

台面周邊需要留出操作位置；落地支腳、牆邊距離及下方管路應與現場圖紙核對。

佈置要點

01 核對產品尺寸與現場空間。

02 確認給排水或牆面固定條件。

03 預留日常操作及維護位置。

關聯產品

WB-16S

立式雙盆商用水槽



目錄產品圖

查看產品詳情

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