

# 武昌平板工作台 武汉汇泉伟业

产品名称	武昌平板工作台 武汉汇泉伟业
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

## 产品详情

高低台的设计，一般是将炉灶区域下放，也就是“低”，将新收盘的位置提高，也就是“高”的区域，高低台就是这样来的。在制作中餐和西餐时，对于操作台高度的要求也是不一样的，一般两者的高度之差一般为十厘米左右，这样烹饪者手握锅柄才会更加舒适。使用者握锅柄舒适的高度应该是决定台面高度的重要标准，通常台面的高度为65-90厘米。确定高度的方法是：操作者前臂平抬，从手肘下返10-15厘米的高度为台面的较好高度。

饭店厨房工作台的设计应紧紧围绕餐饮的经营风格，充分考虑实用、耐用和便利的原则，具体地讲，应在以下几个方面特别加以重视：

1、饭店厨房工作台设计在通风的地方。不管厨房选配先进运水烟罩，甚至直接采用简捷的排风扇，重要的是要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压。所负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。这样厨房才能保持空气清新。但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅以及蒸汽消毒柜、洗碗机等产生的浊气、废气，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。

2.饭店厨房工作台要设置明厨、明档。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明厨、明档，至少要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。

防火板台面基材为密度板，饰面为防火板，厚度一般为4毫米。与天然石相比，防火板更具弹性，平板工作台，不会因重击而裂缝，其维护和保养与其他材料基本相同，也十分简便。从结构上讲，防火板台面与后挡水板联体一次成型，被称为“联体型”；二是台面不带挡水板，而另外配以铝合金挡水条，被称为“组合型”。

汇泉厨业公司主要产品有：商用电磁炉灶系列、燃油燃气炉灶系列、油烟净化装置系列、蒸饭消毒车系列、钢具系列、食品机械系列及家用厨具系列。

武昌平板工作台-武汉汇泉伟业由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。“厨房设备,厨房机械,厨房制冷设备,酒店用品设备安装及销售。”选择武汉汇泉伟业厨房设备有限公司，公司位于：湖北省武汉市白沙洲丽水路增益厨具酒店用品市场E区36号，多年来，汇泉伟业厨房设备坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汇泉伟业厨房设备期待成为您的长期合作伙伴！