

襄阳双拉门工作台 武汉汇泉伟业设备

产品名称	襄阳双拉门工作台 武汉汇泉伟业设备
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

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。

厨房防火板工作台目前正以其低廉的价格受到人们的广泛欢迎，防火板工作台基材为密度板，饰面为防火板。厚度:4mm，色彩鲜艳多样，防火，防潮，耐油污，耐酸碱，耐高温，易清理。但抗压、耐划伤、硬度都不能达到要求，并且使用寿命短。

不锈钢材料工作台坚固耐用，也较易清理。但不锈钢工作台单一色泽令人感觉不可亲、不温暖，缺乏家庭的温馨感，在强调个性和主张回归自然的家居流行风气下不再受人青睐。目前市场占有率为8%左右。

西餐厨房工作台的类型有普通的工作台（不带底柜）、调理工作台、木面案工作台、冷藏工作台、冷冻工作台等。

- 1、西餐厨房普通的工作台就是一个操作台，双拉门工作台，用于厨房物料的暂时放置、切配、整理等操作的平台。
- 2、西餐厨房调理工作台就是根据使用的需求，在台下面会设置调理柜（用于调料、器皿和碗碟的暂存）。
- 3、西餐厨房木面案工作台是用来做面食的，每个需要做面食的厨房都会使用木面案工作台。台面是用木头做，方便做面食揉搓、摔打和切割等操作。

襄阳双拉门工作台-武汉汇泉伟业设备(图)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。汇泉伟业厨房设备——您可信赖的朋友，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，联系人：李经理。