

双拉门工作台 武汉汇泉伟业设备

产品名称	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

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。

总而言之，厨房工作台的宽度很多时候还是要根据自己家厨房的具体情况而定的。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。

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，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。

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，双拉门工作台，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。

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。“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：武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室，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！