



Płyta robocza seria 650 Bartscher 115116

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 115116

Cechy produktu

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 650

Wysokość (mm): 295

Waga (kg): 12,8

``html

Niezawodne rozwiązanie dla profesjonalnej kuchni

Poszukujesz solidnego i funkcjonalnego blatu, który sprosta wyzwaniom intensywnej pracy w gastronomii? Wymagania dotyczące higieny, odporności na uszkodzenia mechaniczne i wysoką temperaturę są dla Ciebie kluczowe? Zrozumienie tych potrzeb leży u podstaw naszej oferty. Prezentujemy rozwiązanie, które idealnie wpasuje się w Twoją profesjonalną kuchnię, zapewniając niezawodność i długoletnią eksploatację.

Solidna konstrukcja, perfekcyjne wykonanie

Ten produkt to więcej niż tylko blat. To element strategiczny, który wpływa na efektywność pracy i bezpieczeństwo Twojego personelu. Wykonany z materiałów najwyższej jakości, charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na uszkodzenia. Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny, co jest niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym. Precyzyjne wykonanie gwarantuje idealne dopasowanie do pozostałych elementów wyposażenia kuchni, a stabilna konstrukcja zapewnia bezpieczeństwo użytkownika.

Parametry techniczne – optymalne dla Twojej kuchni

- **Waga:** 12,8 kg - idealny balans pomiędzy solidnością a łatwością transportu i montażu.
- **Szerokość:** 400 mm – kompaktowy rozmiar, idealny do mniejszych przestrzeni roboczych, a jednocześnie zapewniający komfortową powierzchnię przygotowania posiłków.
- **Wysokość:** 295 mm – ergonomiczna wysokość, która minimalizuje zmęczenie personelu podczas długotrwałej pracy.

-
- **Głębokość:** 650 mm - wystarczająca przestrzeń robocza do efektywnego przygotowywania potraw.

Kompaktowe wymiary nie oznaczają kompromisu w zakresie funkcjonalności. Blat z serii 650 Bartscher 115116 jest stworzony do intensywnego użytkowania. Jego parametry techniczne zostały starannie dobrane, aby zapewnić optymalne warunki pracy w każdej profesjonalnej kuchni.

Higiena i łatwość czyszczenia

W gastronomii, higiena jest absolutnie priorytetem. Gładka, nieporowata powierzchnia blatu ułatwia utrzymanie czystości i zapobiega rozwojowi bakterii. Można go łatwo i szybko czyścić, minimalizując czas poświęcony na prace porządkowe. To przekłada się na oszczędność czasu i zwiększenie wydajności pracy.

Seria 650 Bartscher - gwarancja jakości i niezawodności

Wybierając blat z serii 650 Bartscher, inwestujesz w produkt o sprawdzonej jakości i niezawodności. Marka Bartscher jest synonimem profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego. To gwarancja trwałości, funkcjonalności i bezpieczeństwa. Zaufaj doświadczeniu i renomie marki Bartscher, a zyskasz niezawodnego partnera w Twojej kuchni.

Podsumowując, ten blat jest idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów, którzy poszukują trwałego, funkcjonalnego i łatwego w utrzymaniu czystości elementu wyposażenia swojej kuchni. Jego solidna konstrukcja i optymalne wymiary zapewniają komfortowe i bezpieczne warunki pracy. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w komfort, wydajność i długoletnią eksploatację.

...