



Płyta robocza seria 650 Bartscher 115113

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 115113

Cechy produktu

Szerokość (mm): 600

Głębokość (mm): 650

Wysokość (mm): 295

Waga (kg): 21

``html

Niezawodne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej przestrzeni

Wyposażenie profesjonalnej kuchni to klucz do efektywnej pracy i utrzymania najwyższych standardów higieny. Dobór odpowiednich blatów roboczych ma fundamentalne znaczenie dla komfortu pracy kucharzy i bezpieczeństwa przygotowywanych potraw. Precyzyjna konstrukcja, wytrzymałe materiały i ergonomiczny design to cechy, które wyróżniają idealne rozwiązanie dla Twojego lokalu gastronomicznego. Poszukujesz blatu, który sprostą intensywną eksploatację i zapewni długą, bezawaryjną pracę? W takim razie zapoznaj się z naszą ofertą.

Solidna konstrukcja – gwarancja trwałości

Blat roboczy, który oferujemy, to produkt klasy premium, zaprojektowany z myślą o najwyższych wymaganiach profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja z dbałością o każdy detal zapewnia niezrównaną trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Solidne wykonanie minimalizuje ryzyko zarysowań i odprysków, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Jest to niezwykle ważne w środowisku, gdzie blaty robocze narażone są na codzienne obciążenia – uderzenia, ciężar naczyń, działanie ostrych narzędzi.

Optymalne wymiary – funkcjonalność i ergonomia

Wymiary blatu zostały starannie dobrane, aby zapewnić optymalną funkcjonalność i wygodę pracy. Szerokość 600 mm i głębokość 650 mm oferują wystarczającą przestrzeń roboczą, umożliwiając komfortowe przygotowywanie posiłków nawet w najbardziej wymagających warunkach. Wysokość 295 mm zapewnia ergonomiczną pozycję pracy, minimalizując obciążenie kręgosłupa personelu kuchennego. Waga 21 kg świadczy o solidności wykonania, jednocześnie pozostając w granicach łatwego transportu i montażu.

Higiena i łatwość czyszczenia – kluczowe aspekty w gastronomii

W gastronomii, higiena jest absolutnie priorytetowa. Błat został zaprojektowany z myślą o łatwości utrzymania czystości. Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie zabrudzeń, zapobiegając gromadzeniu się bakterii i zapewniając bezpieczeństwo sanitarne. Odporność na działanie wody i środków czyszczących jest kolejną istotną cechą, gwarantującą długotrwałą eksploatację bez utraty walorów estetycznych i funkcjonalnych.

Płyta robocza seria 650 Bartscher 115113 – podsumowanie kluczowych zalet:

- Wysoka wytrzymałość i odporność na uszkodzenia
- Optymalne wymiary: Szerokość 600 mm, Głębokość 650 mm, Wysokość 295 mm
- Waga: 21 kg
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny
- Ergonomiczny design, zapewniający komfort pracy
- Idealne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii

Inwestycja w wysokiej jakości blat roboczy to inwestycja w komfort, wydajność i bezpieczeństwo Twojej kuchni. Zapewnij sobie niezawodne narzędzie pracy, które posłuży Ci przez długie lata.

...