

Podstawa szafkowa 600 mm 600x566x620 Kromet 700.S-600

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.S-600

Cechy produktu
Szerokość (mm): 600
Głębokość (mm): 566
Wysokość (mm): 620
Linia: 700

Solidna podstawa – fundament Twojej gastronomicznej przestrzeni

Poszukujesz niezawodnego i trwałego rozwiązania, które zapewni stabilność i optymalną ergonomię Twoim urządzeniom gastronomicznym? Prezentujemy produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym standardom profesjonalnej kuchni. Jest to element kluczowy, który zapewni bezpieczną i efektywną pracę, minimalizując ryzyko uszkodzeń i ułatwiając codzienną eksploatację.

Wytrzymałość i stabilność – priorytety w gastronomii

W branży gastronomicznej liczy się nie tylko estetyka, ale przede wszystkim funkcjonalność i bezpieczeństwo. Nasza podstawa została zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnej kuchni. Konstrukcja gwarantuje niezrównaną stabilność, odporność na uszkodzenia mechaniczne i dużą nośność, pozwalając na bezpieczne umieszczenie ciężkich urządzeń.

Dopasowanie do specyfiki gastronomii – precyzja wymiarów

Zdajemy sobie sprawę z znaczenia precyzji w aranżacji przestrzeni gastronomicznej. Dlatego też nasza podstawa charakteryzuje się starannie dobranymi wymiarami, zapewniającymi idealne dopasowanie do większości urządzeń dostępnych na rynku. Wymiary 600 mm szerokości, 566 mm głębokości i 620 mm wysokości to wartość optymalna, zapewniająca funkcjonalność i ergonomię pracy.

- **Szerokość:** 600 mm
- **Wysokość:** 620 mm
- **Głębokość:** 566 mm

Linia 700 – gwarancja jakości i spójności

Produkt należy do linii 700, co oznacza, że spełnia najwyższe standardy jakości i estetyki. Linia ta charakteryzuje się spójnością designu i wysoką trwałością materiałów, zapewniając długą żywotność produktu. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci niezawodnej i długotrwałej służby.

Kromet 700.S-600 – kod produktu gwarantujący identyfikowalność

Każdy produkt posiada unikalny kod – Kromet 700.S-600 – ułatwiający identyfikację i zamówienia części zamiennych lub dodatkowych elementów. Dzięki temu zapewniamy łatwość serwisowania i maksymalną dostępność wszelkich potrzebnych komponentów.

Podstawa pod inne urządzenia – wszechstronność zastosowania

Nasza podstawa to uniwersalne rozwiązanie, idealne do wszelkiego rodzaju urządzeń gastronomicznych. Doskonale sprawdzi się pod piecami, blatami roboczymi, zmywarkami, a także innymi urządzeniami wymagającymi solidnego i stabilnego podparcia. Zapewnia optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej i maksymalną efektywność pracy.

Podsumowanie – solidność i ergonomia dla Twojej gastronomicznej przestrzeni

Podsumowując, oferujemy produkt, który łączy w sobie niezawodność, trwałość i ergonomię. Precyzyjne wymiary, solidna konstrukcja i wysoka jakość materiałów to gwarancja zadowolenia i bezpieczeństwa. Wybierz produkt, który stanowi solidny fundament Twojej gastronomicznej przestrzeni.