

Podstawa szafkowa 800 mm 800x566x620 Kromet 700.S-800

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.S-800

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 566
Wysokość (mm): 620
Linia: 700

Solidna podstawa dla profesjonalnej gastronomii – maksymalna stabilność i funkcjonalność

Poszukujesz solidnego i niezawodnego rozwiązania do zabudowy urządzeń gastronomicznych? Prezentujemy Ci produkt, który spełni najwyższe wymagania Twojej restauracji, baru czy innego lokalu gastronomicznego. Mowa o konstrukcji zaprojektowanej z myślą o optymalnym wykorzystaniu przestrzeni i zapewnieniu maksymalnej stabilności dla ciężkich urządzeń. To element, który znacznie poprawi ergonomię pracy i wydłuży żywotność Twojego sprzętu.

Wytrzymała konstrukcja – klucz do sukcesu w intensywnej eksploatacji

W gastronomii liczy się niezawodność. Dlatego nasza podstawa została wykonana z najwyższej jakości materiałów, zapewniając długoletnią eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach. Konstrukcja charakteryzuje się dużą sztywnością, co jest niezwykle istotne przy użytkowaniu ciężkich urządzeń takich jak piece konwekcyjno-parowe, zmywarki przemysłowe czy chłodziarki gastronomiczne. Stabilność platformy minimalizuje ryzyko drgań i przesunięć, gwarantując bezpieczeństwo pracy i chroniąc zainstalowany sprzęt przed uszkodzeniami.

Precyzyjne wymiary – idealne dopasowanie do Twojej przestrzeni

Produkt oferuje precyzyjnie określone wymiary, pozwalając na idealne dopasowanie do Twoich potrzeb. Szerokość 800 mm, głębokość 566 mm i wysokość 620 mm sprawiają, że jest to uniwersalne rozwiązanie, które sprawdzi się w różnych aranżacjach. Dzięki temu łatwo zintegrujesz go z istniejącą zabudową, maksymalnie wykorzystując dostępną przestrzeń w kuchni. Szczegółowe wymiary:

- **Szerokość:** 800 mm
- **Głębokość:** 566 mm

- **Wysokość:** 620 mm

Dokładne wymiary minimalizują ryzyko niekompatybilności z innymi elementami wyposażenia, zapewniając estetyczny i funkcjonalny wygląd całej zabudowy.

Linia 700 – standard profesjonalny

Podstawa należy do linii 700, co oznacza, że spełnia najwyższe standardy jakości i funkcjonalności stosowane w profesjonalnej gastronomii. Linia 700 to gwarancja kompatybilności z szeroką gamą urządzeń gastronomicznych, umożliwiając stworzenie spójnego i efektywnego systemu. Wybór tej linii gwarantuje długoterminową inwestycję w wytrzymały i niezawodny element infrastruktury Twojej kuchni.

Łatwy montaż – oszczędność czasu i minimalizacja kosztów

Zdajemy sobie sprawę, że czas to pieniądz, dlatego zaprojektowaliśmy naszą podstawę z myślą o łatwym i intuicyjnym montażu. Zredukowaliśmy do minimum liczbę elementów i skomplikowanych procedur, co pozwoli Ci na szybkie i bezproblemowe zainstalowanie urządzenia. To przekłada się na oszczędność czasu i kosztów związanych z montażem, pozwalając na szybsze uruchomienie Twojego lokalu.

Podsumowanie – inwestycja w niezawodność i trwałość

Inwestycja w naszą podstawę to gwarancja solidnej i niezawodnej konstrukcji dla Twoich urządzeń gastronomicznych. Jej solidność, precyzyjne wymiary i przemyślana konstrukcja zapewnią Ci wieloletnią bezawaryjną pracę, minimalizując koszty i problemy związane z wymianą czy naprawami. Wybierz produkt, który zapewni wydajność i stabilność w Twojej kuchni.

Kod produktu: 700.S-800