

## Podstawa szafkowa 1200 mm 1200x566x620 Kromet 700.S-1200

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.S-1200

| Cechy produktu |
| --- |
| Szerokość (mm): 1200 |
| Głębokość (mm): 566 |
| Wysokość (mm): 620 |
| Linia: 700 |

# Solidna podstawa, klucz do efektywnej gastronomicznej przestrzeni

Projektowanie profesjonalnej kuchni to precyzyjna gra w układanie elementów. Każdy centymetr ma znaczenie, a ergonomia pracy jest kluczowa dla płynnego i wydajnego funkcjonowania całego lokalu gastronomicznego. Dlatego wybór odpowiednich mebli i akcesoriów, takich jak solidna podstawa pod urządzenia, jest decyzją o dalekosiężnych konsekwencjach, wpływając na komfort pracy personelu oraz ostateczny sukces kulinarnego przedsięwzięcia.

Prezentowany model jest doskonałym przykładem przemyślanego designu, łączącego wytrzymałość z funkcjonalnością. Jego solidna konstrukcja gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo, niezależnie od umieszczonego na nim sprzętu. Mówimy tu o bazie, na której zbudujesz efektywny i bezpieczny system pracy w Twojej kuchni.

## Parametry techniczne - precyzja wykonania

Niezwykle istotne są dokładne wymiary, pozwalające na precyzyjne dopasowanie do istniejącej infrastruktury i planowanego wyposażenia. Podstawa została zaprojektowana z uwzględnieniem standardów branżowych. Jej gabaryty to:

- **Szerokość:** 1200 mm - idealna do umieszczenia dużych urządzeń takich jak piece konwekcyjno-parowe, zmywarki przemysłowe czy blaty robocze.
- **Głębokość:** 566 mm - zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą wokół umieszczonego sprzętu, ułatwiając dostęp i manewrowanie.
- **Wysokość:** 620 mm - optymalna wysokość dla ergonomicznego użytkowania, minimalizująca obciążenia kręgosłupa personelu. Umożliwia równomierne rozmieszczenie ciężaru, zapewniając stabilność konstrukcji.

Linia 700, do której należy ten model, charakteryzuje się wysoką jakością wykonania i zastosowaniem materiałów odpornych na wilgoć i wysokie temperatury – kluczowych dla utrzymania higieny i bezpieczeństwa w środowisku gastronomicznym. Konstrukcja jest starannie zaprojektowana, aby wytrzymać duże obciążenia i codzienne użytkowanie w intensywnym środowisku gastronomicznym.

## Zastosowanie i zalety

Ta podstawa to nie tylko stabilne podparcie dla ciężkich urządzeń. To element, który usprawnia pracę, podnosi poziom bezpieczeństwa i przyczynia się do estetyki całego zaplecza. Idealnie sprawdzi się pod:

- Piece konwekcyjno-parowe
- Zmywarki przemysłowe

- Blaty robocze ze stali nierdzewnej
- Inne urządzenia gastronomiczne o podobnych gabarytach

Dzięki swojej solidności i funkcjonalności, podstawa ta zmniejsza ryzyko uszkodzeń sprzętu i zapewnia bezpieczeństwo pracy. Ułatwia także utrzymanie czystości i higieny, zapewniając łatwy dostęp do powierzchni pod urządzeniami. Jest to inwestycja w komfort i bezpieczeństwo pracy, przekładająca się na lepszą wydajność i zadowolenie personelu.

Podsumowując, jest to element wyposażenia niezbędny dla każdej profesjonalnej kuchni, zapewniający stabilność, bezpieczeństwo i efektywność pracy. Jest to niezawodna podstawa, na której można budować sukces kulinarnego biznesu.