

Podstawa otwarta 400 mm 400x566x620 Kromet 700.T-400

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.T-400

Cechy produktu
Szerokość (mm): 400
Głębokość (mm): 566
Wysokość (mm): 620
Linia: 700

Poszukujesz solidnego i funkcjonalnego rozwiązania do zabudowy sprzętu gastronomicznego? Chcesz zapewnić stabilną podstawę dla Twoich urządzeń, jednocześnie optymalizując przestrzeń w kuchni? Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta najsurowszym wymaganiom profesjonalnej gastronomii – skonstruowane z myślą o zapewnieniu niezawodności i trwałości.

Solidna podstawa – fundament Twojej gastronomicznej infrastruktury

W branży HoReCa, gdzie precyzja i niezawodność mają kluczowe znaczenie, wybór odpowiednich elementów wyposażenia jest niezwykle istotny. To właśnie od jakości podstawy zależy stabilność i długowieczność Twoich cennych urządzeń. Nasza propozycja to gwarancja spokoju i bezpieczeństwa – podstawa zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Kluczowe parametry gwarantujące optymalną wydajność:

- **Szerokość: 400 mm –** idealnie dopasowana do standardowych wymiarów wielu urządzeń gastronomicznych, zapewniając optymalne zagospodarowanie przestrzeni.
- **Wysokość: 620 mm –** ergonomiczna wysokość ułatwiająca dostęp do urządzeń i wygodną pracę personelu. Zoptymalizowana pod kątem komfortu i efektywności.
- **Głębokość: 566 mm –** wystarczająco duża, aby zapewnić stabilność i bezpieczeństwo nawet dla cięższych urządzeń. Uniwersalny wymiar kompatybilny z szeroką gamą sprzętu.
- **Linia: 700 –** wskazuje na przynależność do sprawdzonej i niezawodnej linii produktowej, gwarantującej wysoką jakość wykonania i trwałość.

Konstrukcja jest starannie zaprojektowana, aby zapewnić maksymalną stabilność i wytrzymałość. Wykorzystane materiały są odporne na uszkodzenia mechaniczne, wysokie temperatury i wilgotność – typowe dla środowiska gastronomicznego. Dzięki temu, podstawa zachowa swoją funkcjonalność przez

długi czas, minimalizując koszty wymiany i konserwacji.

Kompatybilność i uniwersalność:

Podstawa jest kompatybilna z szeroką gamą urządzeń gastronomicznych. Jej uniwersalne wymiary pozwalają na zastosowanie jej z różnymi piecami, chłodziarkami, zamrażarkami i innymi urządzeniami, ułatwiając aranżację przestrzeni kuchennej i optymalizację przepływu pracy.

Kod produktu: Kromet 700.T-400

Ten kod produktu ułatwi Państwu identyfikację i zamówienie tego konkretnego modelu. Pamiętaj, że zamawiając Podstawę otwartą 400 mm, inwestują Państwo w niezawodność i efektywność swojej gastronomicznej działalności.

Podsumowując: Wybierając naszą podstawę, stawiacie Państwo na wysoką jakość wykonania, solidność konstrukcji i uniwersalność zastosowania. To inwestycja, która zwróci się w postaci niezawodności, trwałości i optymalizacji przestrzeni w Waszej kuchni.