

Podstawa otwarta 600 mm 600x566x620 Kromet 700.T-600

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.T-600

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

Solidna Podstawa dla Profesjonalnej Gastronomii

Poszukujesz stabilnego i wytrzymałego rozwiązania do optymalnego rozmieszczenia sprzętu w Twojej kuchni gastronomicznej? Chcesz zapewnić bezpieczeństwo i trwałość Twoim cennym urządzeniom, jednocześnie dbając o ergonomię pracy? Prezentujemy produkt, który spełni te wszystkie wymagania, gwarantując profesjonalizm i niezawodność na lata.

Dopracowana Konstrukcja dla Maksymalnej Wydajności

Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o specyfice gastronomicznego środowiska. Wykorzystane materiały gwarantują odporność na intensywną eksploatację, wilgoć i wahania temperatur, co jest kluczowe w dynamicznym otoczeniu profesjonalnej kuchni. Solidna podstawa zapewnia stabilne podparcie dla ciężkich urządzeń, eliminując ryzyko drgań i przesuwania się sprzętu podczas pracy.

Precyzyjne Wymiary dla Optymalnego Ustawienia

Precyzyjnie określone wymiary – szerokość 600 mm, głębokość 566 mm i wysokość 620 mm – umożliwiają perfekcyjne dopasowanie do standardowych wymiarów sprzętu gastronomicznego. Starannie zaprojektowane nóżki zapewniają stabilność na nierównych powierzchniach, gwarantując bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Model ten należy do linii 700, co wskazuje na jego wysoką jakość i zgodność z normami branżowymi.

Wytrzymałość i Bezpieczeństwo na Pierwszym Miejscu

Podstawa została wykonana z wysokiej jakości materiałów, odpornych na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Konstrukcja zapewnia nie tylko stabilność, ale i bezpieczeństwo dla personelu. Eliminuje ryzyko przypadkowego przewrócenia się ciężkich urządzeń, przyczyniając się do bezpieczeństwa pracy w kuchni.

Specyfikacja Techniczna:

- **Szerokość:** 600 mm
- **Głębokość:** 566 mm
- **Wysokość:** 620 mm
- **Linia:** 700
- **Kod produktu:** Kromet 700.T-600

Idealne Rozwiązanie dla Profesjonalistów

Produkt ten to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kucharzy i restauratorów, którzy cenią sobie jakość, trwałość i bezpieczeństwo. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci bezproblemowej pracy i długiej żywotności sprzętu. Zapewnia ergonomiczne i bezpieczne warunki pracy, minimalizując ryzyko uszkodzeń i wypadków. Dzięki starannemu wykonaniu i solidnej konstrukcji, ta podstawa to gwarancja niezawodności na lata.

Zamów już dziś i przekonaj się o jej jakości!