

Podstawa otwarta 800 mm 800x566x620 Kromet 700.T-800

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.T-800

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

Poszukujesz solidnej i stabilnej platformy, która posłuży jako niezawodne podparcie dla Twojego zaawansowanego sprzętu gastronomicznego? Zależy Ci na precyzyjnym dopasowaniu wymiarów i najwyższej jakości wykonania, gwarantującej bezpieczną eksploatację w intensywnym środowisku profesjonalnej kuchni? W takim razie mamy dla Ciebie rozwiązanie, które spełni Twoje oczekiwania w stu procentach.

Stabilność i Wytrzymałość – Podstawa Sukcesu w Gastronomii

W branży HoReCa nie ma miejsca na kompromisy. Każdy element wyposażenia, nawet pozornie mało znaczący, musi charakteryzować się solidnością i niezawodnością. Prezentowana konstrukcja stanowi idealny przykład tego podejścia. Jej sztywna, spawana rama, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje doskonałą stabilność i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy dużym obciążeniu.

Precyzyjne Wymiary dla Optymalnego Dopasowania

Zdajemy sobie sprawę, jak ważne jest perfekcyjne dopasowanie sprzętu gastronomicznego. Dlatego oferujemy podstawę o dokładnie określonych wymiarach: szerokość 800 mm, głębokość 566 mm i wysokość 620 mm. Te parametry pozwalają na precyzyjne umiejscowienie urządzeń, gwarantując optymalną funkcjonalność i estetykę stanowiska pracy. Uniwersalność wymiarów sprawia, że baza doskonale nadaje się do współpracy z szeroką gamą urządzeń.

- **Szerokość:** 800 mm
- **Głębokość:** 566 mm
- **Wysokość:** 620 mm

Linia 700 – Profesjonalizm w Każdym Szczególe

Podstawa należy do linii produktowej 700, co oznacza, że spełnia najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa. Wykorzystane materiały i procesy produkcyjne gwarantują długą żywotność i odporność na korozję, nawet w warunkach podwyższonej wilgotności i temperatury, typowych dla profesjonalnych kuchni.

Łatwość Montażu i Utrzymania Czystości

Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o łatwym montażu i intuicyjnym użytkowaniu. Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie higieny i czystości, co jest niezwykle ważne w przestrzeni gastronomicznej. Prosta forma ułatwia również czyszczenie i dezynfekcję, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii.

Podsumowując, jest to produkt przeznaczony dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, solidność i niezawodność. Jej precyzyjne wymiary i solidna konstrukcja gwarantują stabilne podparcie dla Twojego sprzętu, przyczyniając się do płynnego i efektywnego funkcjonowania Twojej kuchni.

Kod produktu: Kromet 700.T-800