

Podstawa otwarta 1200 mm 1200x566x620 Kromet 700.T-1200

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.T-1200

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

Solidna Podstawa do Profesjonalnego Sprzętu Gastronomicznego

Poszukujesz niezawodnego i stabilnego fundamentu dla Twojego zaawansowanego wyposażenia gastronomicznego? Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym normom branżowym. Konstrukcja zaprojektowana z myślą o optymalnym użytkowaniu w intensywnych warunkach pracy w restauracjach, barach czy kuchniach przemysłowych. Solidna budowa gwarantuje bezpieczeństwo i trwałość, minimalizując ryzyko uszkodzeń sprzętu i zapewniając bezproblemową eksploatację przez długi czas.

Kluczowe Parametry Techniczne:

Dokładnie przemyślana konstrukcja gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo, a starannie dobrane materiały zapewniają odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Precyzyjne wykonanie spełnia najwyższe standardy, gwarantując idealne dopasowanie do szerokiego spektrum urządzeń gastronomicznych.

- **Szerokość:** 1200 mm – idealne dopasowanie do większości urządzeń gastronomicznych, zapewniając optymalne rozmieszczenie sprzętu na linii.
- **Wysokość:** 620 mm – ergonomiczna wysokość zapewniająca komfortową pracę i łatwy dostęp do urządzeń.
- **Głębokość:** 566 mm – optymalna głębokość zapewniająca stabilność i zapobiegającą nadmiernemu wysunięciu urządzeń.
- **Linia:** 700 – oznaczenie linii produktowej wskazujące na najwyższą jakość i zastosowanie materiałów klasy premium.

Wytrzymałość i Bezpieczeństwo:

Produkt został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Wykorzystane materiały charakteryzują się wysoką odpornością na obciążenia statyczne i dynamiczne, gwarantując długotrwałą eksploatację bez ryzyka deformacji czy uszkodzeń. Konstrukcja zapewnia stabilne podparcie dla ciężkiego sprzętu, minimalizując ryzyko wypadków i zapewniając bezpieczeństwo pracy.

Kompatybilność:

Uniwersalna konstrukcja sprawia, że nasza podstawa jest kompatybilna z szeroką gamą urządzeń gastronomicznych, w tym piecami, chłodziarkami, zmywarkami oraz innymi elementami wyposażenia. Dzięki temu stanowi idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, gdzie niezbędne jest optymalne wykorzystanie przestrzeni i łatwa integracja z istniejącym już sprzętem. Zastosowanie standardowych wymiarów gwarantuje łatwy montaż i bezproblemową integrację z innymi elementami wyposażenia.

Jakość i Trwałość:

Wybierając naszą podstawę, inwestujesz w produkt o wysokiej jakości i długiej żywotności. Wykonana z trwałych materiałów, odporna na uszkodzenia mechaniczne i korozję, będzie służyć przez wiele lat, minimalizując koszty związane z wymianą lub naprawą. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie przekładają się na bezpieczeństwo i niezawodność pracy, co jest kluczowe w profesjonalnym środowisku gastronomicznym.

Kod produktu: Kromet 700.T-1200

Ten kod ułatwi identyfikację produktu i sprawi, że proces zamówienia będzie jeszcze szybszy i prostszy. Zapraszamy do kontaktu, jeśli potrzebujesz dodatkowych informacji.