

Podstawa otwarta 900 mm 900x772x620 Kromet 900.T-900

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 900.T-900

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 772
Wysokość (mm): 620
Linia: 900

Solidna Podstawa do Profesjonalnej Gastronomii

Poszukujesz stabilnego i funkcjonalnego rozwiązania do zabudowy urządzeń gastronomicznych w Twojej restauracji, barze lub kuchni przemysłowej? Prezentujemy produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom, zapewniając niezawodność i estetykę na lata. Konstrukcja o przemyślanej budowie, gwarantująca optymalną ergonomię i bezpieczeństwo pracy, to klucz do sukcesu w intensywnie eksploatowanym środowisku gastronomicznym. Zaprojektowana z myślą o najwyższych standardach, zapewnia bezpieczne i solidne podparcie dla ciężkich urządzeń, minimalizując ryzyko drgań i niepożądanych odkształceń.

Parametry Techniczne – Klucz do Perfekcyjnego Dopasowania

Precyzyjne wymiary to podstawa efektywnej pracy w gastronomii. Nasz produkt, dedykowany do zabudowy, charakteryzuje się starannym wykonaniem i idealnie dopasowanymi parametrami, które umożliwią bezproblemową integrację z innymi elementami wyposażenia kuchni. Szczegóły techniczne to gwarancja bezproblemowej instalacji i długotrwałej eksploatacji.

- **Szerokość:** 900 mm – wymiar dostosowany do standardowych rozmiarów urządzeń gastronomicznych, zapewniający optymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej.
- **Głębokość:** 772 mm – odpowiednio dobrana głębokość gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo pracy, minimalizując ryzyko przewrócenia się urządzeń.
- **Wysokość:** 620 mm – wysokość zapewnia odpowiedni odstęp od podłogi, ułatwiając dostęp do urządzeń i konserwację.
- **Linia:** 900 – oznaczenie linii produktowej, wskazujące na zgodność z innymi elementami systemu.

Konstrukcja i Materiały – Trwałość i Bezpieczeństwo

Produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów, zapewniających trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz korozję. Stabilna i solidna konstrukcja gwarantuje wieloletnią bezawaryjną pracę, nawet w warunkach intensywnego użytkowania. Wykończenie powierzchni zapewnia łatwość czyszczenia i higienę, kluczowe aspekty w branży gastronomicznej. Konstrukcja pozwala na łatwy i szybki montaż, minimalizując czas przestojów w pracy.

Zastosowanie – Wszechstronność w Profesjonalnej Kuchni

Idealne rozwiązanie do zabudowy różnorodnych urządzeń, takich jak piece konwekcyjno-parowe, chłodziarki, zamrażarki, zmywarki i wiele innych. Produkt pozwala na stworzenie ergonomicznego i funkcjonalnego systemu, usprawniając pracę i zwiększając wydajność w kuchni. Doskonale sprawdzi się zarówno w małych lokalach gastronomicznych, jak i w dużych, przemysłowych kuchniach.

Podsumowanie – Inwestycja w Jakość i Niezawodność

Wybierając ten produkt, inwestujesz w niezawodność, trwałość i bezpieczeństwo. To solidna i przemyślana konstrukcja, stworzona z myślą o wymagających warunkach pracy w gastronomii. Staranne wykonanie i dbałość o detale to gwarancja długoletniej satysfakcji z użytkowania. Optymalne wymiary pozwalają na elastyczną konfigurację, dostosowując się do indywidualnych potrzeb Twojej kuchni. Zadbaj o komfort i bezpieczeństwo pracy, wybierając najlepsze rozwiązania.