

Podstawa szafkowa 900 mm 900x772x620 Kromet 900.S-900

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 900.S-900

Cechy produktu

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

Solidna podstawa – fundament Twojej gastronomicznej przestrzeni

Poszukujesz trwałego i funkcjonalnego rozwiązania, które zapewni stabilne podparcie dla Twojego zaawansowanego sprzętu gastronomicznego? Zależy Ci na ergonomii, jakości wykonania i precyzji dopasowania do Twoich potrzeb? Właśnie trafiłeś na produkt, który spełni Twoje oczekiwania. Mamy dla Ciebie rozwiązanie, które pozwoli Ci zoptymalizować przestrzeń roboczą i zapewnić bezpieczeństwo inwestycji w profesjonalny sprzęt.

Wyobraź sobie: zgrabnie zaprojektowane stanowisko, idealnie dopasowane do Twoich urządzeń. Żadne drgania, żadnych niepożądanych ruchów. Tylko stabilność i efektywna praca. To właśnie oferuje Ci nasza podstawa.

Parametry techniczne – precyzja i solidność wykonania

Precyzyjne wymiary to klucz do sukcesu w gastronomii. Nasza podstawa 900.S-900 została zaprojektowana z myślą o maksymalnej funkcjonalności. Staranne wykonanie z dbałością o detale gwarantuje wieloletnią eksploatację, nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

- **Szerokość:** 900 mm – idealne dopasowanie do szerokiego zakresu urządzeń gastronomicznych.
- **Wysokość:** 620 mm – ergonomiczny wymiar zapewniający komfort pracy i odpowiedni dostęp do sprzętu.
- **Głębokość:** 772 mm – pozwala na stabilne osadzenie i swobodny dostęp do tylnych części urządzeń.
- **Linia:** 900 – wskazuje na przynależność do systemu modułowego, umożliwiającego rozbudowę stanowiska pracy.

Konstrukcja – wytrzymałość i stabilność

Podstawa została wykonana z wysokiej jakości materiałów, co gwarantuje jej niezwykłą wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Stabilna konstrukcja zapewnia bezpieczne podparcie dla ciężkich urządzeń, eliminując ryzyko drgań i przesuwania się sprzętu podczas pracy. To rozwiązanie, które wytrzymuje intensywną eksploatację w profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie – szerokie możliwości

Podstawa 900x772x620 Kromet 900.S-900 to idealne rozwiązanie dla różnych typów urządzeń gastronomicznych. Doskonale sprawdzi się jako podstawa pod piece konwekcyjno-parowe, blaty robocze, chłodziarki, zamrażarki, a także inne ciężkie urządzenia. Uniwersalność zastosowania sprawia, że jest nieocenionym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

Kromet – gwarancja jakości

Marka Kromet to synonim jakości i niezawodności. Wybierając naszą podstawę, inwestujesz w produkt, który sprawdzi się przez wiele lat, zapewniając niezawodność i wydajną pracę. Solidna konstrukcja, precyzyjne wykończenie i wysoka jakość materiałów – to gwarancja satysfakcji.

Podsumowując: Inwestując w naszą podstawę, zapewniasz sobie stabilne i ergonomiczne stanowisko pracy, które zwiększy wydajność i komfort Twojej pracy. To nie tylko solidna podstawa, ale fundament Twojego sukcesu w gastronomii.