



## Podstawa pod piec Basic XL 99 Hendi 227220

Producent: Hendi

Nr referencyjny: .227220

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 1360x1204x860

```html

## Stabilność i bezpieczeństwo w Twojej kuchni – fundament dla profesjonalnego pieczenia

Poszukujesz solidnego i niezawodnego rozwiązania, które zapewni stabilność Twoim piecom gastronomicznym? Zdajemy sobie sprawę, że w intensywnej pracy w kuchni, niezawodność sprzętu jest kluczowa. Każdy element wyposażenia, od najmniejszego akcesorium po największy sprzęt, musi spełniać najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa. Dlatego też oferujemy produkt, który podniesie komfort pracy i zagwarantuje bezpieczne użytkowanie Twoich pieców.

### Solidna konstrukcja, maksymalna wytrzymałość

Konstrukcja, o której mowa, została zaprojektowana z myślą o wytrzymałości i stabilności. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne i wysokie temperatury generowane przez pracujący piec. Solidna podstawa gwarantuje bezpieczną i stabilną pracę urządzenia, minimalizując ryzyko przewrócenia lub wibracje, które mogłyby negatywnie wpłynąć na proces pieczenia. To rozwiązanie idealne dla intensywnie eksploatowanych kuchni gastronomicznych, gdzie liczy się niezawodność i długotrwała eksploatacja.

### Wygoda i ergonomia pracy

Ergonomiczny design to kolejny atut tego rozwiązania. Dzięki odpowiednio dobranym wymiarom, podstawa zapewnia wygodny dostęp do wszystkich elementów sterujących i wnętrza piecowej. Ułatwia załadunek i rozładunek produktów, a także utrzymanie czystości wokół urządzenia. Płaska i stabilna powierzchnia podstawy minimalizuje ryzyko potknięcia i upadku, przyczyniając się do zwiększenia bezpieczeństwa pracy w kuchni.

### Wymiary i parametry techniczne

---

Parametry techniczne są kluczowe w przypadku wyboru tego typu sprzętu. Prezentowana podstawa charakteryzuje się imponującymi wymiarami: 1360x1204x860 mm. Te rozmiary gwarantują kompatybilność z szeroką gamą pieców gastronomicznych, zapewniając odpowiednią przestrzeń i stabilność. Solidna konstrukcja jest gwarancją długiego okresu użytkowania i bezproblemowej pracy. Produkt jest zaprojektowany z myślą o profesjonalnym zastosowaniu i spełnia najwyższe standardy jakościowe.

## Bezpieczeństwo i higiena

Bezpieczeństwo i higiena pracy to priorytety w każdej kuchni. Powierzchnia podstawy jest łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest niezwykle istotne w utrzymaniu higienicznych standardów pracy. Odporność na uszkodzenia i korozję zapewnia długotrwałą eksploatację bez konieczności częstych wymian. Stabilna konstrukcja minimalizuje ryzyko wypadków, zwiększając bezpieczeństwo personelu.

## Podsumowanie

Inwestycja w wysokiej jakości podstawę pod piec to zapewnienie niezawodności i bezpieczeństwa w Twojej kuchni. Jest to element kluczowy dla zapewnienia płynności pracy i długoterminowej eksploatacji sprzętu. Wybierając ten produkt, inwestujesz w komfort, bezpieczeństwo i niezawodność.

- **Wymiary (mm):** 1360x1204x860
- **Materiał:** [Wpisz materiał, z którego jest wykonana podstawa]
- **Wysoka wytrzymałość:** Odporna na uszkodzenia mechaniczne i wysokie temperatury.
- **Łatwa w czyszczeniu:** Gwarantuje zachowanie higieny.
- **Stabilna konstrukcja:** Zapewnia bezpieczeństwo pracy.
- **Kompatybilność:** Dopasowana do szerokiej gamy pieców gastronomicznych.

...