



Podstawa pod garnki, 500x500x450 mm Stalgast 010505

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 010505

Cechy produktu

Szerokość (mm): 500

Głębokość (mm): 500

Wysokość (mm): 450

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Konstrukcja: spawana

``html

Solidna podstawa – fundament wydajnej kuchni profesjonalnej

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się niezawodność i efektywność pracy, wybór odpowiednich elementów wyposażenia ma kluczowe znaczenie. Niezauważalne na pierwszy rzut oka detale, takie jak solidna i stabilna podstawa pod urządzenia, wpływają bezpośrednio na bezpieczeństwo, higienę i komfort pracy personelu. Prezentowany produkt to element, który znacznie podnosi funkcjonalność i estetykę miejsca pracy, gwarantując długoterminową niezawodność i minimalizując ryzyko awarii i uszkodzeń sprzętu.

Konstrukcja zapewniająca trwałość i stabilność

Podstawa, o wymiarach 500x500x450 mm, została wykonana ze stali nierdzewnej – materiału charakteryzującego się wyjątkową odpornością na korozję, łatwością w utrzymaniu higieny oraz wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne. Stal nierdzewna to materiał niezbędny w profesjonalnych kuchniach, gdzie higiena i bezpieczeństwo są parametrami priorytetowymi. Konstrukcja spawana gwarantuje maksymalną stabilność i sztywność całej podstawy, zapobiegając drganiom i przesuwaniu się umieszczonych na niej urządzeń. To ważny aspekt, zwłaszcza w trakcie intensywnej pracy kuchennej.

Parametry techniczne i zastosowanie

- **Szerokość:** 500 mm
- **Głębokość:** 500 mm

-
- **Wysokość:** 450 mm
 - **Materiał:** Stal nierdzewna – zapewnia wysoką odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu czystości.
 - **Konstrukcja:** Spawana – gwarantuje maksymalną stabilność i sztywność.

Dzięki precyzyjnie wykonanej konstrukcji i wykorzystaniu wysokiej jakości stali nierdzewnej, podstawa jest niezwykle trwała i odporna na intensywne użytkowanie. Jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich urządzeń gastronomicznych, które wymagają stabilnej i bezpiecznej podstawy. Zapewnia również łatwy dostęp do podłączonych instalacji i ułatwia utrzymanie czystości pod urządzeniem.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i bezpieczeństwo

Inwestycja w wysokiej jakości podstawę pod garnki to zapewnienie sobie spokoju i komfortu pracy. Produkt Stalgast 010505 to element, który nie tylko zapewnia stabilność i bezpieczeństwo urządzeń, ale również podnosi standardy higieny w profesjonalnej kuchni. Jego trwałość i odporność na uszkodzenia oznacza długoterminową oszczędność i minimalizację kosztów związanych z wymianą lub naprawą uszkodzonego sprzętu. Wybierając ten produkt, inwestujesz w jakość, niezawodność i bezpieczeństwo swojej kuchni.

...