

Podstawa otwarta z półką Lozamet L700.P800

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L700.P800

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 588
Wysokość (mm): 620

Optymalizacja przestrzeni w gastronomii – rozwiązanie dla profesjonalistów

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania pod względem funkcjonalności i efektywności wykorzystania przestrzeni. Każdy centymetr w kuchni ma znaczenie, a odpowiednie rozmieszczenie sprzętu przekłada się bezpośrednio na płynność pracy i komfort personelu. Dlatego też, dobór odpowiednich akcesoriów, takich jak solidne i przemyślane konstrukcje wsporcze, jest kluczowy dla zapewnienia optymalnych warunków pracy. Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym standardom profesjonalnych kuchni.

Solidna podstawa – fundament efektywnej pracy

Zapomnij o nieporadnych, nietrwałych konstrukcjach. Produkt, o którym mowa, to gwarancja stabilności i długotrwałej eksploatacji. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, charakteryzuje się niezwykłą wytrzymałością, odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz na działanie czynników zewnętrznych, co jest szczególnie istotne w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

Jego konstrukcja została zaprojektowana z myślą o maksymalnej ergonomii. Starannie dobrane wymiary pozwalają na swobodny dostęp do umieszczonych na nim urządzeń, minimalizując ryzyko przypadkowych kolizji i ułatwiając utrzymanie czystości w otoczeniu.

Specyfikacja techniczna – precyzja i funkcjonalność

Precyzyjnie dobrane parametry techniczne gwarantują idealne dopasowanie do indywidualnych potrzeb. Konstrukcja cechuje się następującymi wymiarami:

- **Szerokość:** 800 mm
- **Wysokość:** 620 mm

- **Głębokość:** 588 mm

Te wartości zapewniają odpowiednią stabilność dla szerokiej gamy urządzeń gastronomicznych, od pieców konwekcyjnych po miksery planetarne. Dodatkowa półka to element, który znacznie zwiększa funkcjonalność, pozwalając na uporządkowanie akcesoriów i optymalizację przestrzeni roboczej. Umożliwia to utrzymanie porządku i przyspiesza pracę w kuchni.

Łatwość montażu i konserwacji – czas to pieniądz

Prosta i intuicyjna konstrukcja zapewnia szybki i bezproblemowy montaż. Nie wymaga specjalistycznych narzędzi ani wiedzy technicznej. Co więcej, utrzymanie podstawy w czystości jest niezwykle proste dzięki gładkiej powierzchni i odporności na działanie wilgoci oraz środków czyszczących. To przekłada się na oszczędność czasu i redukcję kosztów związanych z konserwacją.

Podstawa Lozamet L700.P800 – inwestycja w profesjonalizm

Podsumowując, zapewniamy, że wybór tego rozwiązania to gwarancja jakości, funkcjonalności i niezawodności. To solidna inwestycja, która przyniesie wymierne korzyści w postaci poprawy efektywności pracy, zwiększenia komfortu personelu i optymalizacji przestrzeni w Twojej gastronomicznej kuchni. Solidna konstrukcja, przemyślane wymiary i łatwość obsługi – to wszystko czyni ten produkt idealnym wyborem dla profesjonalistów.