Podstawa otwarta z półką Lozamet L700.P1200

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L700.P1200

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1200
Głębokość (mm): 588
Wysokość (mm): 620

Solidna Podstawa, Niezawodna Praca: Rozwiązanie dla Twojej Gastronomicznej Infrastruktury

W intensywnym środowisku gastronomicznym, gdzie liczy się wydajność i niezawodność, wybór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Nie tylko urządzenia produkcyjne, ale również ich stabilne i bezpieczne umiejscowienie wpływa na komfort pracy oraz żywotność inwestycji. Prezentujemy rozwiązanie, które podnosi standardy organizacji przestrzeni roboczej i gwarantuje bezproblemową eksploatację Twojego wyposażenia.

Stabilność i Bezpieczeństwo na Pierwszym Miejscu

Konstrukcja, o której mowa, to przykład przemyślanego designu, zapewniającego maksymalną stabilność dla różnorodnych urządzeń gastronomicznych. Solidne wykonanie gwarantuje bezpieczeństwo i długotrwałą eksploatację, eliminując ryzyko niebezpiecznych sytuacji związanych z drganiami czy przypadkowym przewróceniem się ciężkiego sprzętu. Jest to nieodzowny element dla zachowania higieny i bezpieczeństwa pracy w profesjonalnej kuchni.

Optymalizacja Przestrzeni: Ergonomia i Funkcjonalność

Zaprojektowana z myślą o optymalizacji przestrzeni roboczej, konstrukcja ta oferuje praktyczną półkę, pozwalającą na uporządkowane przechowywanie niezbędnych akcesoriów i narzędzi. Minimalizuje to czas potrzebny na przygotowanie stanowiska pracy i zwiększa efektywność procesu przygotowywania potraw. Umiejscowienie półki zostało starannie przemyślane, aby zapewnić ergonomiczny dostęp do przechowywanych przedmiotów.

Parametry Techniczne: Precyzja i Trwałość

- **Szerokość:** 1200 mm – idealna do standardowych konfiguracji w większości profesjonalnych kuchni.
- **Wysokość:** 620 mm – zapewnia komfortową wysokość pracy, minimalizując obciążenie kręgosłupa.
- **Głębokość:** 588 mm – optymalna głębokość, zapewniająca stabilność i wystarczającą przestrzeń dla umieszczonych na niej urządzeń.

Dokładne wymiary gwarantują kompatybilność z szeroką gamą urządzeń gastronomicznych, od dużych pieców konwekcyjnych, przez mniejsze urządzenia takie jak miksery czy krajalnice, po inne elementy wyposażenia kuchni. Precyzja wykonania i zastosowanie wysokiej jakości materiałów zapewniają długą żywotność i odporność na intensywną eksploatację w warunkach profesjonalnej gastronomii.

Lozamet L700.P1200: Inwestycja w Niezawodność

Wybierając produkt Lozamet L700.P1200, inwestujesz w niezawodne i trwałe rozwiązanie, które zwiększy wydajność Twojej kuchni i zapewni bezpieczne

miejsce dla Twojego cennego sprzętu. To nie tylko podstawa, to element infrastruktury, który wpłynie pozytywnie na całokształt funkcjonalności Twojego zakładu gastronomicznego. Prosta w montażu i łatwa w utrzymaniu, ta podstawa z pewnością sprawdzi się w nawet najbardziej wymagających warunkach.

Podsumowanie: Wybór solidnej i funkcjonalnej podstawy to kluczowy element w organizacji nowoczesnej i efektywnej kuchni. Lozamet L700.P1200 spełnia wszystkie wymagania, gwarantując bezpieczeństwo, komfort i trwałość na lata.