

Podstawa otwarta z półką Lozamet L900.P450

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L900.P450

Cechy produktu
Szerokość (mm): 450
Głębokość (mm): 760
Wysokość (mm): 620

Optymalizacja przestrzeni roboczej w gastronomii – rozwiązanie dla wymagających

W intensywnym środowisku gastronomicznym, gdzie każda sekunda i każdy centymetr kwadratowy mają znaczenie, efektywne zarządzanie przestrzenią jest kluczowe. Niezależnie od wielkości lokalu, dobrze zaprojektowane wyposażenie ma bezpośredni wpływ na wydajność pracy i komfort personelu. Poszukujesz solidnego i funkcjonalnego rozwiązania, które pozwoli na optymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, jednocześnie zapewniając bezpieczne i stabilne podparcie dla ciężkiego sprzętu? Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najsurowszym wymaganiom profesjonalnej kuchni.

Solidna konstrukcja, gwarantująca trwałość i bezpieczeństwo

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, konstrukcja gwarantuje niezwykłą wytrzymałość i stabilność. To nie tylko estetyczny dodatek, ale podstawa dla bezpieczeństwa i niezawodności Twojego sprzętu. Precyzyjne wykonanie eliminuje ryzyko drgań czy chwiania, zapewniając bezpieczeństwo pracy i długą żywotność całego systemu.

Ergonomia i funkcjonalność na najwyższym poziomie

Zaprojektowana z myślą o wygodzie i funkcjonalności, zapewnia łatwy dostęp do umieszczonego na niej sprzętu. Półka, idealnie dopasowana do gabarytów podstawy, umożliwia porządkowanie i segregację akcesoriów, znacznie ułatwiając pracę i minimalizując czas poszukiwań. Ergonomiczny design zmniejsza obciążenie kręgosłupa i zapewnia komfort pracy przez długi czas.

Wymiary dostosowane do potrzeb profesjonalnej kuchni

- **Szerokość:** 450 mm - idealnie dopasowana do standardowych wymiarów sprzętu gastronomicznego.
- **Wysokość:** 620 mm - optymalna wysokość zapewniająca komfort pracy i łatwy dostęp do umieszczonego na niej sprzętu.
- **Głębokość:** 760 mm - pozwala na umieszczenie nawet gabarytowych urządzeń zapewniając ich stabilność.

Te precyzyjnie dobrane wymiary sprawiają, że jest uniwersalna i może być z powodzeniem zastosowana w różnych konfiguracjach i aranżacjach kuchennych.

Podstawa otwarta z półką Lozamet L900.P450 – rozwiązanie dla profesjonalistów

Podsumowując, jest to niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia nie tylko stabilne podparcie dla ciężkiego sprzętu, ale również optymalizuje przestrzeń pracy, poprawiając efektywność i komfort pracy. Solidna konstrukcja, ergonomiczny design i precyzyjne wymiary czynią ją

niezastąpionym elementem wyposażenia restauracji, kawiarni czy innych lokali gastronomicznych. Wybierz jakość, wybierz Lozamet.