

Podstawa otwarta z półką Lozamet L900.P900

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L900.P900

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 760
Wysokość (mm): 620

Poszukujesz solidnego i funkcjonalnego rozwiązania do Twojej gastronomicznej kuchni?

Zdajemy sobie sprawę, że w intensywnym środowisku pracy, jakim jest profesjonalna kuchnia, liczy się nie tylko wydajność, ale także ergonomia i trwałość sprzętu. Każdy element wyposażenia, nawet pozornie niepozorny, wpływa na efektywność pracy i komfort personelu. Dlatego też, oferujemy Państwu produkt, który został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu optymalnych warunków pracy i maksymalnego wykorzystania przestrzeni.

Stabilność i wytrzymałość – fundamenty efektywnej pracy

Prezentowany model wyróżnia się wyjątkową solidnością konstrukcji. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje wieloletnią bezawaryjną eksploatację nawet w najtrudniejszych warunkach. Konstrukcja jest zaprojektowana tak, aby wytrzymać znaczne obciążenia, co jest szczególnie istotne w przypadku umieszczania na niej ciężkich urządzeń gastronomicznych, takich jak piece konwekcyjno-parowe, okapy kuchenne czy zmywarki przemysłowe.

Optymalizacja przestrzeni – klucz do efektywnego workflow

Współczesne kuchnie gastronomiczne charakteryzują się często ograniczoną przestrzenią. Nasz produkt został zaprojektowany tak, aby maksymalnie wykorzystać dostępną powierzchnię. Wbudowana półka umożliwia funkcjonalne rozmieszczenie mniejszych urządzeń lub akcesoriów, co znacznie ułatwia pracę i eliminuje bałagan na blacie roboczym. To z kolei przekłada się na szybszy i bardziej płynny przepływ pracy.

Parametry techniczne – precyzja i funkcjonalność

- **Szerokość:** 900 mm – idealnie dopasowana do standardowych wymiarów profesjonalnych kuchni.

- **Wysokość:** 620 mm – zapewnia ergonomiczne ustawienie urządzeń i swobodny dostęp do nich.
- **Głębokość:** 760 mm – zapewnia stabilność i odpowiednią powierzchnię roboczą dla umieszczonych na niej urządzeń.

Te precyzyjnie dobrane wymiary gwarantują kompatybilność z szeroką gamą urządzeń gastronomicznych, zapewniając maksymalną funkcjonalność i efektywność pracy.

Solidna inwestycja w komfort i wydajność

Inwestycja w ten produkt to zapewnienie sobie nie tylko solidnego i trwałego elementu wyposażenia, ale przede wszystkim znacznej poprawy komfortu pracy i zwiększenie efektywności całego procesu kulinarnego. Dzięki przemyślanej konstrukcji i wytrzymałym materiałom, zapewnia on niezawodność i długoterminową opłacalność.

Podsumowując: zapewniamy Państwu produkt, który sprawdzi się w każdej profesjonalnej kuchni, znacznie ułatwiając pracę i zwiększając jej efektywność. To solidna i funkcjonalna podstawa, która pozwoli Państwu skupić się na tym, co najważniejsze – tworzeniu wyjątkowych dań.