



Podstawa otwarta z półką Lozamet L900.P1350

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L900.P1350

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1350

Głębokość (mm): 760

Wysokość (mm): 620

Optymalizacja przestrzeni w profesjonalnej kuchni – rozwiązanie Lozamet

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania ergonomii i funkcjonalności. Każdy centymetr kwadratowy w profesjonalnej kuchni jest na wagę złota. Nieefektywne rozmieszczenie sprzętu przekłada się bezpośrednio na straty czasu i, co za tym idzie, na mniejszą wydajność pracy. Dlatego też kluczowe jest staranne planowanie i dobór odpowiednich mebli i akcesoriów. Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco wpłynie na organizację Państwa przestrzeni roboczej i usprawni codzienne funkcjonowanie.

Solidna konstrukcja – podstawa pod urządzenia gastronomiczne

Oferujemy Państwu niezwykle trwałą i stabilną konstrukcję, idealną do montażu różnego rodzaju sprzętu gastronomicznego. Zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnej kuchni, charakteryzuje się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne i wilgoć. Solidna stalowa rama zapewnia bezpieczeństwo i stabilność nawet pod dużym obciążeniem. Powierzchnia jest łatwa w czyszczeniu, co jest nieodzowne w przestrzeni gastronomicznej, gdzie zachowanie najwyższych standardów higieny jest priorytetem.

Ergonomiczne wymiary – dostosowane do potrzeb profesjonalistów

Konstrukcja została zaprojektowana z dbałością o ergonomię pracy. Wykorzystując starannie dobrane wymiary, minimalizujemy ryzyko zmęczenia i urazów podczas pracy. Precyzyjnie określone parametry gwarantują optymalne dopasowanie do większości urządzeń gastronomicznych. Poniżej szczegółowe wymiary:

- **Szerokość:** 1350 mm
- **Wysokość:** 620 mm
- **Głębokość:** 760 mm

Te wymiary pozwalają na elastyczne dopasowanie do indywidualnych potrzeb i konfiguracji przestrzeni. Dodatkowo, obecność półki zwiększa funkcjonalność, oferując dodatkowe miejsce na przechowywanie akcesoriów i zwiększając komfort pracy.

Praktyczna półka – dodatkowe miejsce do przechowywania

Wbudowana półka to element, który znacznie podnosi funkcjonalność całej konstrukcji. Pozwala na uporządkowane przechowywanie drobnych akcesoriów, narzędzi lub dodatkowych pojemników, utrzymując porządek w miejscu pracy. Jest to element nie tylko praktyczny, ale i estetyczny, przyczyniający się do utrzymania profesjonalnego wizerunku kuchni.

Lozamet L900.P1350 – gwarancja jakości i niezawodności

Produkt Lozamet L900.P1350 to gwarancja jakości i niezawodności. Został wykonany z materiałów najwyższej jakości, co przekłada się na jego długą żywotność i odporność na intensywne użytkowanie. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w komfort, wydajność i bezpieczeństwo pracy w Państwa gastronomicznym zakładzie. Zapewnia on stabilne podparcie dla ciężkiego sprzętu, co jest kluczowe dla zapewnienia bezpieczeństwa i niezawodności w intensywnej pracy.

Podsumowanie: Wybierając Podstawę otwartą z półką Lozamet L900.P1350, inwestują Państwo w solidne, ergonomiczne i funkcjonalne rozwiązanie, które usprawni pracę w Państwa kuchni i wpłynie na jej estetykę.