



25270 Podstawa pod maszynę Halde do szatkownicy RG-100, RG-200, RG-250, RG-350

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009182

Cechy produktu

Zastosowanie: RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

Kod producenta: 25270

``html

Stabilna Podstawa – Klucz do Efektywnej Pracy w Gastronomii

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się precyzja, szybkość i niezawodność, nawet najmniejsze detale mają znaczenie. Nieprawidłowe ustawienie sprzętu może prowadzić do drgań, spadku wydajności i, co gorsza, awarii. Dlatego, wybierając wyposażenie, warto zwrócić uwagę na elementy, które wydają się mało znaczące, a które w rzeczywistości gwarantują bezpieczeństwo i komfort pracy. Mowa tu o solidnych, przemyślanych rozwiązaniach, takich jak dedykowana podstawa pod maszynę.

Stabilność to podstawa efektywnego procesu przygotowywania potraw. Zbyt duża mobilność sprzętu, zwłaszcza urządzeń o dużej mocy i wadze, jak szatkownice, może prowadzić do niepożądanych skutków: od nierównomiernego krojenia i straty produktu, po ryzyko wypadków. Właśnie dlatego, proponujemy Państwu rozwiązanie, które znacząco poprawi komfort i bezpieczeństwo pracy w Państwa kuchni.

Dopasowanie do Profesjonalnych Szatkownic Halde

Prezentowana podstawa została zaprojektowana z myślą o szatkownicach Halde, renomowanej marki cenionej za niezawodność i jakość wykonania. Idealnie współgra z modelami RG-100, RG-200, RG-250 oraz RG-350, zapewniając im stabilne i pewne podparcie. Dzięki precyzyjnemu dopasowaniu, podstawa eliminuje ryzyko przesuwania się urządzenia podczas pracy, a co za tym idzie – minimalizuje ryzyko uszkodzeń maszyny i ewentualnych urazów personelu.

Solidna Konstrukcja – Trwałość i Bezpieczeństwo

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, podstawa gwarantuje długą żywotność i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Jej solidna konstrukcja zapewnia stabilność nawet przy intensywnym użytkowaniu. To inwestycja, która zwróci się w postaci bezpieczeństwa pracy, wydłużonej żywotności szatkownicy oraz efektywności procesów kuchennych.

Kluczowe Zalety:

- Zwiększona stabilność szatkownicy podczas pracy.
- Minimalizacja ryzyka uszkodzeń maszyny i urazów personelu.
- Kompatybilność z modelami: RG-100, RG-200, RG-250, RG-350.
- Solidna i trwała konstrukcja zapewniająca długą żywotność.
- Ułatwienie pracy i podniesienie bezpieczeństwa w profesjonalnej kuchni.
- Kod producenta: 25270

Podstawa pod maszynę to element, który nie tylko zwiększa komfort pracy, ale również wpływa na bezpieczeństwo i wydłuża żywotność cennych urządzeń. Inwestycja w solidną i dopasowaną podstawę to gwarancja efektywnej i bezpiecznej pracy w każdej profesjonalnej kuchni.

...