



Podstawa do pieca 220412 Hendi 224649

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 224649

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1300x1137x960

Wymiary zewnętrzne (mm): 1300x1137x960

Opis: podstawa do pieca

``html

Solidna Podstawa do Profesjonalnego Pieca Gastronomicznego

Poszukujesz stabilnego i wytrzymałego fundamentu dla Twojego pieca gastronomicznego? Zależy Ci na zapewnieniu bezpiecznej i efektywnej pracy w profesjonalnej kuchni? Właściwy wybór podstawy ma kluczowe znaczenie dla długotrwałego funkcjonowania sprzętu oraz bezpieczeństwa personelu. Prezentowany produkt, oznaczony jako 220412 Hendi 224649, to solidne rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym warunkom eksploatacji w gastronomii.

Konstrukcja i Wymiary: Klucz do Stabilności i Bezpieczeństwa

Podstawa została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu maksymalnej stabilności i bezpieczeństwa. Jej solidna konstrukcja gwarantuje pewne podparcie dla ciężkiego sprzętu, minimalizując ryzyko przypadkowego przewrócenia się pieca. Precyzyjne wymiary zewnętrzne wynoszące 1300x1137x960 mm (w milimetrach) zostały dobrane tak, aby zapewnić optymalne dopasowanie do większości modeli pieców dostępnych na rynku. Te same wymiary (1300x1137x960 mm) dotyczą również wymiarów wewnętrznych, co wskazuje na zwartą i funkcjonalną budowę, pozbawioną zbędnych elementów.

Materiały i Wykończenie: Trwałość i Estetyka w Profesjonalnej Kuchni

Wykorzystane do produkcji materiały charakteryzują się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne, temperaturę i wilgoć – czynniki, które w intensywnie eksploatowanej kuchni gastronomicznej stanowią poważne wyzwanie. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność produktu, minimalizując koszty wymiany i przestoju w pracy. Staranne wykończenie powierzchni zapewnia nie tylko estetyczny wygląd, ale także ułatwia utrzymanie czystości i higieny, co jest niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym.

Zastosowanie: Uniwersalność i Kompatybilność

Podstawa 220412 Hendi 224649 to uniwersalne rozwiązanie, idealnie nadające się do różnego rodzaju pieców gastronomicznych. Jej konstrukcja jest na tyle elastyczna, że pozwala na dopasowanie do wielu modeli, niezależnie od ich specyfikacji. Dzięki precyzyjnie dobranym wymiarom zapewnia stabilne i bezpieczne podparcie, gwarantując nieprzerwaną pracę sprzętu.

Podsumowanie: Inwestycja w Bezpieczeństwo i Niezawodność

- Stabilna konstrukcja:** Minimalizuje ryzyko przewrócenia się pieca.

-
- **Precyzyjne wymiary:** Zapewniają optymalne dopasowanie do większości modeli pieców.
 - **Wysokiej jakości materiały:** Gwarantują trwałość i odporność na uszkodzenia.
 - **Łatwość utrzymania czystości:** Ułatwia zachowanie higieny w kuchni.
 - **Uniwersalne zastosowanie:** Kompatybilna z wieloma modelami pieców.

Wybierając podstawę 220412 Hendi 224649, inwestujesz w bezpieczeństwo, niezawodność i długotrwałą eksploatację swojego sprzętu gastronomicznego. To rozwiązanie, które pozwoli Ci skupić się na tym, co najważniejsze – przygotowywaniu wyśmienitych dań dla Twoich gości.

...