



Podstawa pod piec 220399, o wym. 1000x1137x960 mm Hendi 224632

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 224632

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1000x1137x960

Wymiary zewnętrzne (mm): 1000x1137x(H)960

Opis: podstawa do pieca

``html

Solidna podstawa pod piec – niezbędny element profesjonalnej kuchni

W profesjonalnej gastronomii, gdzie precyzja i bezpieczeństwo są kluczowe, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Nie tylko urządzenia główne, takie jak piece konwekcyjno-parowe czy piekarniki, wymagają starannego doboru, ale również akcesoria, które zapewniają ich stabilność i bezpieczeństwo użytkowania. Jednym z takich kluczowych elementów jest solidna i trwała podstawa pod piec.

Stabilność i bezpieczeństwo – fundamenty profesjonalnej pracy

Podstawa pod piec, model 220399/224632 marki Hendi, o wymiarach 1000x1137x960 mm (szer. x głęb. x wys.), to gwarancja stabilnego i bezpiecznego ustawienia ciężkiego sprzętu gastronomicznego. Konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości materiałów, zapewnia optymalne rozłożenie ciężaru, minimalizując ryzyko przewrócenia się pieca i potencjalnych uszkodzeń. To szczególnie istotne w dynamicznym środowisku profesjonalnej kuchni, gdzie ruch i wibracje są na porządku dziennym.

Kompatybilność i uniwersalność – idealne dopasowanie

Dzięki uniwersalnym wymiarom 1000x1137x960 mm, podstawa jest kompatybilna z szeroką gamą pieców dostępnych na rynku. Precyzyjnie dobrane wymiary gwarantują idealne dopasowanie, zapewniając stabilność i zapobiegając drganiom podczas pracy. Prosta, ale solidna konstrukcja ułatwia montaż i demontaż, a jednocześnie gwarantuje długotrwałą wytrzymałość, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Materiały i wykonanie – jakość na lata

Produkt został zaprojektowany z myślą o wytrzymałości i odporności na uszkodzenia mechaniczne. Wykorzystane materiały są odporne na wysokie temperatury, wilgoć oraz działanie środków czystości, co jest niezwykle istotne w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii. Solidna konstrukcja minimalizuje ryzyko deformacji, gwarantując długoletnią niezawodność.

Higiena i łatwość utrzymania czystości

Gładka powierzchnia podstawy ułatwia utrzymanie czystości. Brak trudno dostępnych zakamarków minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i grzybów, co jest niezwykle istotne w przestrzeni gastronomicznej, gdzie higiena ma kluczowe znaczenie. Podstawę można łatwo oczyścić standardowymi środkami dezynfekującymi, zapewniając bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

Podsumowanie – inwestycja w bezpieczeństwo i trwałość

- **Wymiary:** 1000x1137x960 mm (szer. x głęb. x wys.)
- **Stabilna konstrukcja:** Minimalizuje ryzyko przewrócenia się pieca.
- **Uniwersalne zastosowanie:** Kompatybilna z wieloma modelami pieców.
- **Wysoka jakość materiałów:** Odporna na wysokie temperatury, wilgoć i środki czystości.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny.
- **Marka:** Hendi
- **Numer katalogowy:** 220399/224632

Inwestycja w solidną podstawę pod piec to gwarancja bezpieczeństwa, komfortu pracy oraz długoletniej eksploatacji. Wybierając produkt Hendi, inwestujesz w jakość, trwałość i bezpieczeństwo Twojej profesjonalnej kuchni.

...