

Podstawa pod piece GN 1/1 , HENDI, Millenial Smart Gastro, Black Mask Gastro, Touch Screen Gastro, 631x560x770mm HENDI 229521

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229521

Cechy produktu

Długość (mm): 631
Szerokość (mm): 560
Wysokość (mm): 770
Waga netto (kg): 9.33

Podstawa pod piece GN 1/1 – 5 prowadnic, 631×560×(H)770 mm, stal nierdzewna, Hendi 229521

Profesjonalna podstawa pod piece gastronomiczne przeznaczona do stabilnego ustawienia pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz prowadnice na pojemniki GN pozwalają wygodnie przechowywać blachy i pojemniki bezpośrednio pod urządzeniem.

Najważniejsze cechy

⁉ Stabilna konstrukcja
Solidna rama zapewnia bezpieczne ustawienie pieca gastronomicznego.

⁉ 5 prowadnic GN 1/1
Umożliwia przechowywanie pojemników i blach gastronomicznych.

⁉ Stal nierdzewna
Odporna na korozję i przystosowana do intensywnej eksploatacji.

⁉ Ergonomiczna wysokość
Podstawa o wysokości 770 mm zapewnia wygodną obsługę pieca.

⁉ Standard GN 1/1
Kompatybilność z popularnymi pojemnikami gastronomicznymi.

⁉ Higieniczna powierzchnia
Stal nierdzewna ułatwia utrzymanie czystości w kuchni.

Konstrukcja

Podstawa wykonana jest ze **stali nierdzewnej**, co zapewnia wysoką odporność na korozję oraz trwałość w warunkach profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Stabilna konstrukcja umożliwia bezpieczne ustawienie pieca gastronomicznego.

Model wyposażony jest w **5 prowadnic w standardzie GN 1/1**, które umożliwiają przechowywanie pojemników lub blach gastronomicznych bezpośrednio pod urządzeniem, poprawiając organizację pracy w kuchni.

Zastosowanie

Podstawa przeznaczona do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Pozwala stabilnie ustawić piec gastronomiczny oraz wygodnie przechowywać pojemniki i blachy GN.

Dane techniczne

Prowadnice	GN 1/1
Długość	600 mm
Szerokość	600 mm
Wysokość	900 mm
Materiał	stal nierdzewna
Waga netto	32 kg

Numer artykułu: 229521