



## Rama do podgrzewacza 471166 Fine Dine

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 471166

### Cechy produktu

---

Wymiary: 655x374x230

---

```html

## Zoptymalizuj swój bufet z niezrównaną funkcjonalnością

Profesjonalna obsługa gastronomiczna wymaga niezawodnego sprzętu, który sprosta nawet największym wyzwaniom. Kluczem do sukcesu jest nie tylko jakość serwowanych potraw, ale również ich odpowiednia prezentacja i utrzymanie temperatury. Właśnie dlatego oferujemy Państwu produkt, który znacząco usprawni pracę w Państwa lokalu, zapewniając jednocześnie elegancki wygląd i bezpieczeństwo.

### Solidna konstrukcja, precyzyjne wykończenie

Rama, o wymiarach 655x374x230 mm, została zaprojektowana z myślą o maksymalnej wytrzymałości i stabilności. Wykorzystane materiały gwarantują odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz długotrwałe użytkowanie w intensywnych warunkach pracy. Precyzyjne wykonanie zapewnia idealne dopasowanie do podgrzewacza, eliminując ryzyko chwiejności czy przypadkowego przesuwania się urządzenia. Staranne wykończenie nadaje ramie estetyczny wygląd, który idealnie komponuje się z profesjonalnym wystrojem restauracji, hotelu lub cateringu.

### Doskonała integracja z systemami podgrzewania

Rama 471166 Fine Dine została zaprojektowana jako element komplementarny do zaawansowanych systemów podgrzewania potraw. Jej konstrukcja umożliwia bezproblemowe i bezpieczne umieszczenie różnych typów podgrzewaczy, gwarantując optymalną dystrybucję ciepła i równomierne podgrzewanie zawartości. Umożliwia to zachowanie pożądanej temperatury potraw przez długi czas, co jest kluczowe dla zachowania ich jakości i atrakcyjnego wyglądu.

### Ergonomia i łatwość obsługi

Rama została zaprojektowana z uwzględnieniem aspektów ergonomicznych. Jej konstrukcja zapewnia łatwy dostęp do podgrzewacza, ułatwiając napełnianie,

---

czyszczenie i wymianę wkładów. Prosty i intuicyjny system montażu pozwoli na szybkie i bezproblemowe zainstalowanie ramy i podgrzewacza, minimalizując czas potrzebny na przygotowanie bufetu.

## Wytrzymałość i trwałość – inwestycja na lata

Rama 471166 Fine Dine to inwestycja w niezawodność i trwałość. Wykorzystane materiały wysokiej jakości gwarantują długą żywotność produktu, znacznie redukując koszty wymiany i serwisu. Solidna konstrukcja zapewnia odporność na intensywne użytkowanie, co jest niezwykle ważne w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

### Kluczowe zalety w pigułce:

- Wymiary: 655x374x230 mm
- Solidna i trwała konstrukcja
- Precyzyjne wykonanie
- Łatwy montaż i demontaż
- Optymalna integracja z systemami podgrzewania
- Estetyczny wygląd
- Długa żywotność

Zdecyduj się na jakość i funkcjonalność. Wybierz ramę 471166 Fine Dine i podnieś standard swojej gastronomicznej oferty.

...