



Podstawa pod piec do pizzy 1000x800x960 Kromet 000.T-PEP

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.T-PEP

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1000

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 960

``html

Zoptymalizuj swoją kuchnię dzięki Podstawie pod piec do pizzy Kromet 000.T-PEP

Jako szef kuchni lub osoba odpowiedzialna za zakupy sprzętu gastronomicznego, doskonale rozumiesz wagę efektywnego i dobrze zorganizowanego zaplecza. Marnujesz cenny czas na szukanie miejsca na sprzęt? Chcesz usprawnić pracę w kuchni i zadbać o bezpieczeństwo personelu? Przedstawiamy rozwiązanie, które sprosta tym wyzwaniom: Podstawa pod piec do pizzy 1000x800x960 Kromet 000.T-PEP.

Solidna konstrukcja – gwarancja trwałości

Ta solidna podstawa to inwestycja na lata. Zbudowana z wytrzymałych materiałów, zapewni stabilność i bezpieczeństwo Twojego pieca do pizzy. Unikniesz problemów z drganiami i przesuwaniem się ciężkiego sprzętu. To przekłada się na płynniejszy i bezpieczniejszy workflow w kuchni. Oszacowaliśmy jej żywotność na wiele lat intensywnej eksploatacji.

Optymalne wymiary – idealne dopasowanie

Zaprojektowaliśmy ją z myślą o maksymalnej funkcjonalności. **Wymiary 1000x800x960 mm** idealnie pasują do większości pieców do pizzy dostępnych na rynku. Zapewniają wystarczającą przestrzeń do pracy wokół pieca, a jednocześnie oszczędzają miejsce w Twojej kuchni. Dobrze przemyślana konstrukcja ułatwi Ci codzienną pracę.

Bezpieczeństwo i higiena – priorytet w Twojej kuchni

Stabilna konstrukcja minimalizuje ryzyko przewrócenia się pieca, co znacząco poprawia bezpieczeństwo Twojego zespołu. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny, co jest kluczowe w profesjonalnej gastronomii. Dbamy o to, abyś mógł skupić się na tym, co najważniejsze - przygotowywaniu pysznych potraw.

Prosty montaż – oszczędność czasu

Montaż podstawy jest szybki i intuicyjny. Zaoszczędzisz cenny czas i energię, a Twój piec będzie gotowy do użycia w mgnieniu oka. Dokładna instrukcja montażu ułatwi Ci ten proces. Nie potrzebujesz specjalistycznych narzędzi, a cały proces jest prosty i przejrzysty.

Zalety w skrócie:

- **Stabilność i bezpieczeństwo:** zapobiega drganiom i przewróceniu pieca.
- **Optymalne wymiary:** 1000x800x960 mm – dopasowanie do większości pieców.
- **Łatwe czyszczenie:** gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny.
- **Szybki montaż:** minimalny czas poświęcony na instalację.
- **Długa żywotność:** solidna konstrukcja gwarantuje trwałość.

Zwiększ efektywność swojej kuchni i zadбай o bezpieczeństwo swojego personelu. Zamów już dziś Podstawę pod piec do pizzy 1000x800x960 Kromet 000.T-PEP i przekonaj się o jej zaletach!

...