



## Podstawa szafkowa 400 mm 400x566x620 Kromet 700.S-400

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.S-400

### Cechy produktu

Linia: 700

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 566

Wysokość (mm): 620

## Solidna Podstawa – Klucz do Efektywnej Gastronomicznej Organizacji

Poszukujesz niezawodnego i funkcjonalnego rozwiązania, które usprawni pracę w Twojej gastronomicznej kuchni? Zdajemy sobie sprawę, że w dynamicznym środowisku gastronomicznym, każdy element wyposażenia musi spełniać najwyższe standardy jakości i wytrzymałości. Precyzja, ergonomia i trwałość to kluczowe aspekty, które wpływają na efektywność całego procesu przygotowywania posiłków. Dlatego też przedstawiamy element, który zrewolucjonizuje Twoją przestrzeń roboczą, zapewniając optymalne warunki dla profesjonalnej pracy.

W świecie profesjonalnej gastronomii liczy się każdy centymetr. Optymalne wykorzystanie przestrzeni to podstawa efektywnego workflow. Niewłaściwie dobrane wyposażenie może prowadzić do bałaganu, utrudniając pracę i wydłużając czas przygotowania potraw. Nasze rozwiązanie eliminuje te problemy, oferując precyzyjne wymiary i ergonomiczny design.

### Kluczowe Parametry Techniczne: Precyzja i Funkcjonalność w Jednym

- Szerokość:** 400 mm - idealnie dopasowana do standardowych wymiarów urządzeń gastronomicznych, zapewniająca optymalne zagospodarowanie przestrzeni.
- Wysokość:** 620 mm - ergonomiczna wysokość, ułatwiająca dostęp do urządzeń i minimalizująca obciążenie kręgosłupa personelu.
- Głębokość:** 566 mm - wystarczająca przestrzeń na umieszczenie większości urządzeń gastronomicznych, zapewniając stabilność i bezpieczeństwo.
- Linia:** 700 - oznaczenie linii produktowej gwarantujące wysoką jakość wykonania i zgodność z najwyższymi standardami branżowymi.

Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, zapewniając długą żywotność produktu.

---

## Idealne rozwiązanie dla Twojej Gastronomicznej Kuchni

Niezależnie od tego, czy prowadzisz małą kawiarnię, restaurację czy dużą kuchnię cateringową, nasza podstawa szafkowa to niezbędny element wyposażenia. Zapewnia ona stabilne podparcie dla różnych urządzeń gastronomicznych, takich jak: piekarniki, kuchenki, zmywarki, a także inne elementy wyposażenia Twojej kuchni.

Zastosowanie tej podstawy to inwestycja w komfort pracy, efektywność i długoterminową bezawaryjność Twojego wyposażenia. Dzięki precyzyjnemu wykonaniu i solidnej konstrukcji, produkt zapewnia optymalne warunki do pracy, minimalizując ryzyko awarii i utrzymując wysoki poziom higieny w Twojej gastronomicznej kuchni.

Wybierz jakość i funkcjonalność. Wybierz rozwiązanie, które ułatwi pracę Twojego personelu i wpłynie na efektywność całej Twojej kuchni.

Nr katalogowy: **Kromet 700.S-400**