



Podstawa otwarta 1350 mm 1350x772x620 Kromet 900.T-1350

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 900.T-1350

Cechy produktu

Linia: 900

Szerokość (mm): 1350

Głębokość (mm): 772

Wysokość (mm): 620

Solidna podstawa – fundament wydajnej gastronomii

W intensywnym rytmie pracy gastronomicznej, niezawodność sprzętu jest kluczowa. Kluczem do efektywnego funkcjonowania kuchni jest nie tylko sam sprzęt, ale także jego stabilna i bezpieczna integracja z przestrzenią roboczą. Prezentujemy rozwiązanie, które gwarantuje solidne podparcie dla ciężkich urządzeń gastronomicznych, minimalizując ryzyko drgań i zapewniając optymalną ergonomię pracy.

Zapomnij o niepewnych konstrukcjach i kłopotliwych dopasowywaniach. Nasza oferta stanowi gwarancję stabilności i precyzji, pozwalając w pełni wykorzystać potencjał Twojego wyposażenia gastronomicznego. Starannie zaprojektowana, z myślą o najwyższych standardach wytrzymałości i bezpieczeństwa, konstrukcja idealnie sprawdzi się w profesjonalnych kuchniach.

Parametry techniczne gwarantujące niezawodność:

- **Szerokość:** 1350 mm – wymiary perfekcyjnie dopasowane do standardowych urządzeń gastronomicznych, gwarantując stabilne i bezpieczne podparcie.
- **Głębokość:** 772 mm – optymalna głębokość zapewniająca stabilność i zapobiegająca przypadkowemu przewróceniu się urządzeń, nawet przy pełnym obciążeniu.
- **Wysokość:** 620 mm – ergonomiczna wysokość ułatwia dostęp do urządzeń, minimalizując wysiłek i zapewniając komfort pracy.
- **Linia: 900** – wskazuje na przynależność do linii produktów o najwyższej jakości i trwałości, przeznaczonych do intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach.

Konstrukcja z wysokiej jakości materiałów zapewnia trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długą żywotność produktu. Solidna stalowa rama gwarantuje stabilność nawet przy dużym obciążeniu. Produkt został zaprojektowany z myślą o łatwym montażu i demontażu, co

minimalizuje czas instalacji i ułatwia ewentualne prace konserwacyjne.

Idealne rozwiązanie dla wymagających szefów kuchni:

Niezależnie od tego, czy prowadzisz małą kawiarnię, czy dużą restaurację, ta podstawa to idealne rozwiązanie dla utrzymania porządku i higieny w Twojej kuchni. Zapewni ona bezpieczne i stabilne umiejscowienie ciężkich urządzeń, takich jak piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, czy chłodziarki.

Podstawa Kromet 900.T-1350 to inwestycja w niezawodność i trwałość, która zwróci się w postaci zwiększonej wydajności pracy i długoterminowych oszczędności. Uniwersalność projektu pozwala na zastosowanie jej z różnorodnymi urządzeniami, dzięki czemu stanowi idealny wybór do każdej profesjonalnej kuchni.

Podsumowanie: Wybierając naszą podstawę, inwestujesz w jakość, trwałość i bezpieczeństwo. Jest to rozwiązanie stworzone z myślą o profesjonalistach, którzy cenią sobie niezawodność i efektywność w pracy.