



Podstawa otwarta z półką Lozamet L700.P400

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L700.P400

Cechy produktu

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 588

Wysokość (mm): 620

Optymalizacja przestrzeni w gastronomii – rozwiązanie dla profesjonalistów

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania. Efektywne zarządzanie przestrzenią, ergonomia pracy i utrzymanie najwyższych standardów higieny to kluczowe elementy sukcesu każdego lokalu gastronomicznego. Dlatego też dobór odpowiedniego wyposażenia ma fundamentalne znaczenie. Precyzyjna organizacja zaplecza kuchennego przekłada się bezpośrednio na płynność pracy, minimalizację czasu przygotowania potraw i, co za tym idzie, zadowolenie klienta.

Właśnie z myślą o tych wyzwaniach powstał produkt, który idealnie wpisuje się w potrzeby profesjonalnych kuchni. Konstrukcja zaprojektowana z dbałością o każdy szczegół, gwarantuje nie tylko funkcjonalność, ale także trwałość i łatwość utrzymania w czystości – niezbędne aspekty w intensywnym środowisku gastronomicznym.

Solidna podstawa – fundament efektywnej pracy

Produkt ten to solidna i stabilna podstawa, zaprojektowana do przenoszenia i utrzymywania ciężkich urządzeń gastronomicznych. Jego konstrukcja, wykonana z materiałów wysokiej jakości, zapewnia niezawodność i długotrwałą eksploatację, nawet w najbardziej wymagających warunkach. Stabilność to kluczowy element bezpieczeństwa pracy, a nasz produkt spełnia te kryteria w pełni.

Praktyczna półka – organizacja na najwyższym poziomie

Wbudowana półka to dodatkowa przestrzeń magazynowa, pozwalająca na efektywne ułożenie często używanych akcesoriów. Dzięki temu, pracownicy zyskują łatwy dostęp do niezbędnych narzędzi, co znacznie przyspiesza proces przygotowywania potraw. Dobrze zaprojektowana półka minimalizuje ryzyko bałaganu i ułatwia utrzymanie porządku w zapleczu.

Parametry techniczne – precyzja i dopasowanie

- **Szerokość:** 400 mm – idealnie dopasowana do standardowych wymiarów sprzętu gastronomicznego.
- **Wysokość:** 620 mm – optymalna wysokość zapewniająca wygodę pracy i dostęp do umieszczonych na niej urządzeń.
- **Głębokość:** 588 mm – zapewnia stabilne podparcie dla ciężkiego sprzętu, minimalizując ryzyko przewrócenia.

Prezentowane wymiary stanowią kompromis między funkcjonalnością a kompaktową budową, idealnie sprawdzając się w kuchniach o ograniczonej powierzchni. Dzięki przemysłowej konstrukcji, produkt ten doskonale integruje się z różnymi urządzeniami, pozwalając na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.

Lozamet L700.P400 – inwestycja w jakość i wydajność

Podstawa otwarta z półką Lozamet L700.P400 to nie tylko element wyposażenia, ale inwestycja w komfort pracy i efektywność procesów kuchennych. Produkt ten zapewnia maksymalną funkcjonalność, trwałość i łatwość utrzymania w czystości, co przekłada się bezpośrednio na wydajność i zadowolenie personelu. Wybierając Lozamet L700.P400, inwestujesz w jakość, która przyniesie zwrot w postaci zoptymalizowanej pracy i zadowolenia klientów.