



Szafka otwarta Lozamet L900.S1350

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L900.S1350

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1350

Głębokość (mm): 760

Wysokość (mm): 620

Optymalizacja przestrzeni w gastronomii – rozwiązanie dla wymagających

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania pod względem funkcjonalności i ergonomii. Każdy centymetr przestrzeni roboczej ma znaczenie, a efektywne zarządzanie zapleczem przekłada się bezpośrednio na płynność pracy i komfort personelu. Poszukujesz solidnego, pojemnego i estetycznego rozwiązania do przechowywania naczyń, sprzętu i składników? Prezentujemy szafkę, która sprostą nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalnej kuchni.

Solidna konstrukcja, gwarantowana trwałość

Wykonana z najwyższej jakości materiałów, szafka charakteryzuje się niezwykle wytrzymałością. Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w środowisku gastronomicznym. Stabilna rama, wzmocnione półki i solidne zawiasy gwarantują wieloletnią eksploatację bez utraty walorów użytkowych. To inwestycja, która zwróci się w postaci niezawodności i oszczędności czasu.

Funkcjonalność i ergonomia na najwyższym poziomie

Konstrukcja otwarta zapewnia łatwy dostęp do przechowywanych przedmiotów, co znacznie przyspiesza pracę personelu. Szybki podgląd zawartości pozwala na natychmiastową identyfikację potrzebnych akcesoriów, eliminując czasochłonne poszukiwania. Optimalne wymiary (szerokość 1350 mm, wysokość 620 mm, głębokość 760 mm) pozwalają na elastyczne dopasowanie do różnorodnych aranżacji kuchennych. Szafka idealnie sprawdzi się zarówno w małych, jak i dużych lokalach gastronomicznych.

Praktyczne rozwiązania dla profesjonalistów

Pomyślność w gastronomii opiera się na detalach. Nasza szafka oferuje szereg praktycznych rozwiązań, które ułatwią codzienne funkcjonowanie kuchni:

- **Duża pojemność:** Starannie zaprojektowana przestrzeń pozwala na efektywne przechowywanie dużej ilości naczyń, garnków, sztućców i innych akcesoriów.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia i odporność na wilgoć ułatwiają utrzymanie higieny na najwyższym poziomie – koniecznego w profesjonalnej kuchni.
- **Solidne półki:** Trwałe i stabilne półki zapewniają bezpieczne przechowywanie nawet ciężkich przedmiotów.
- **Dostosowanie do indywidualnych potrzeb:** Dzięki modułowej konstrukcji (opcjonalnie) szafkę można dostosować do indywidualnych potrzeb, np. poprzez dodanie dodatkowych półek lub modyfikację rozstawu.

Podsumowanie

Szafka otwarta to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, które cenią sobie jakość, funkcjonalność i ergonomię. Solidna konstrukcja, praktyczne rozwiązania i optymalne wymiary sprawiają, że jest to niezawodny element wyposażenia, który zwiększy efektywność pracy i komfort personelu. Inwestując w naszą szafkę, inwestujesz w przyszłość swojej gastronomii.

Dane techniczne:

- **Szerokość:** 1350 mm
- **Wysokość:** 620 mm
- **Głębokość:** 760 mm

Zapytaj o dostępność i szczegóły oferty!