

Podstawa pod piece GN 1/1, 631x560x(H)770mm, 5 prowadnic | HENDI 229521

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 229521

Cechy produktu

Długość (mm): 631

Szerokość (mm): 560

Wysokość (mm): 770

Waga netto (kg): 9.33

Podstawa pod piece GN 1/1 – 5 prowadnic, 631×560×(H)770 mm, stal nierdzewna, HENDI 229521

Profesjonalna podstawa pod piece gastronomiczne przeznaczona do stabilnego ustawienia pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz prowadnice na pojemniki GN pozwalają wygodnie przechowywać blachy i pojemniki bezpośrednio pod urządzeniem.

Najważniejsze cechy

Stabilna konstrukcja

Solidna rama zapewnia bezpieczne ustawienie pieca gastronomicznego.

5 prowadnic GN 1/1

Umożliwia przechowywanie pojemników i blach gastronomicznych.

Stal nierdzewna

Odporna na korozję i przystosowana do intensywnej eksploatacji.

Ergonomiczna wysokość

Podstawa o wysokości 770 mm zapewnia wygodną obsługę pieca.

Standard GN 1/1

Kompatybilność z popularnymi pojemnikami gastronomicznymi.

Higieniczna powierzchnia

Stal nierdzewna ułatwia utrzymanie czystości w kuchni.

Konstrukcja

Podstawa wykonana jest ze **stali nierdzewnej**, co zapewnia wysoką odporność na korozję oraz trwałość w warunkach profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Stabilna konstrukcja umożliwia bezpieczne ustawienie pieca gastronomicznego.

Model wyposażony jest w **5 przewodnic w standardzie GN 1/1**, które umożliwiają przechowywanie pojemników lub blach gastronomicznych bezpośrednio pod urządzeniem, poprawiając organizację pracy w kuchni.

Zastosowanie

Podstawa przeznaczona do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Pozwala stabilnie ustawić piec gastronomiczny oraz wygodnie przechowywać pojemniki i blachy GN.

Dane techniczne

Procedura
Długość
Szerokość
Wysokość
Materiał zewnętrzna
Waga netto

Numer artykułu: 229521