



Półka do 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 Stalgast 880245

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 880245

Cechy produktu

Szerokość (mm): 500

Głębokość (mm): 410

Optymalizacja przestrzeni magazynowej w gastronomii – rozwiązanie dla Twojej kuchni

W profesjonalnej kuchni, gdzie każdy centymetr przestrzeni ma znaczenie, efektywne zarządzanie magazynem jest kluczowe dla płynnego funkcjonowania całego lokalu. Niezorganizowane zapasy spożywcze i sprzętu prowadzą do chaosu, spowalniają pracę personelu, a w konsekwencji – negatywnie wpływają na jakość obsługi klienta. Dlatego też, zapewnienie odpowiedniego systemu przechowywania jest inwestycją, która zwraca się wielokrotnie w postaci zwiększonej wydajności i lepszej organizacji pracy.

Prezentujemy rozwiązanie, które idealnie wpisuje się w potrzeby nowoczesnych, profesjonalnych kuchni. Mowa o funkcjonalnym i wytrzymałym systemie półek, zaprojektowanym z myślą o intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych. Konstrukcja gwarantuje stabilność i trwałość, nawet przy pełnym obciążeniu, a starannie dobrane materiały zapewniają odporność na wilgoć, zmienne temperatury i częste czyszczenie – niezbędne w higienie pracy z żywnością.

Parametry techniczne gwarantujące wydajność

Półki, dedykowane do modeli Stalgast 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 i 880245, charakteryzują się precyzyjną i ergonomiczną konstrukcją. Kluczowe parametry zapewniające optymalną funkcjonalność to:

- **Szerokość:** 500 mm – idealnie dopasowana do standardowych wymiarów szafek i regałów w gastronomii, zapewniająca efektywne wykorzystanie przestrzeni.
- **Głębokość:** 410 mm – kompromis między pojemnością a dostępnością przechowywanych produktów. Pozwala na wygodne umieszczanie i pobieranie nawet większych pojemników.

Te precyzyjnie dobrane wymiary pozwalają na maksymalne wykorzystanie kubatury, minimalizując straty przestrzeni i maksymalizując ilość przechowywanych towarów. Półki są zaprojektowane tak, aby zapewniać łatwy dostęp do wszystkich produktów, eliminując konieczność przesuwania i przekładania zawartości w poszukiwaniu konkretnego artykułu.

Solidna konstrukcja – klucz do długowieczności

W gastronomii sprzęt musi być wytrzymały i odporny na uszkodzenia. Nasze półki wykonane są z materiałów najwyższej jakości, gwarantujących długą żywotność nawet w najbardziej wymagających warunkach. Konstrukcja jest stabilna i odporna na obciążenia, a materiały użyte do produkcji są łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji, spełniając najwyższe standardy higieny.

Podsumowując: Inwestycja w ten system półek to inwestycja w efektywność, porządek i higienę w Twojej kuchni. Zoptymalizuj przestrzeń magazynową, zwiększ wydajność pracy personelu i popraw jakość obsługi klienta. Wybierz jakość i niezawodność, wybierz system półek, który sprosta najwyższym wymaganiom profesjonalnej gastronomii.

Dla uzyskania szczegółowych informacji prosimy o kontakt.