



P532 - 373 Półka do regału 373 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001584

Cechy produktu

Szerokość (mm): 532

Nośność (kg): 260

Kod producenta: P532 - 373

``html

Poszukujesz solidnego i niezawodnego rozwiązania do organizacji przestrzeni magazynowej w Twojej gastronomicznej placówce? Zależy Ci na półce, która sprostą intensywnemu użytkowaniu i zapewni bezpieczne przechowywanie zapasów, bez ryzyka uszkodzeń? Jeśli tak, to zapoznaj się z naszą ofertą – rozwiązaniem, które w pełni zaspokoi Twoje oczekiwania.

Optymalizacja przestrzeni magazynowej – klucz do efektywnej pracy

W branży gastronomicznej każdy centymetr kwadratowy ma znaczenie. Efektywne zarządzanie magazynem przekłada się bezpośrednio na sprawną pracę całego lokalu. Niepotrzebne przestoje, poszukiwanie składników czy trudności w dostępie do produktów to kosztowne problemy, które można wyeliminować dzięki odpowiedniej organizacji. Nasze półki magazynowe to rozwiązanie, które pomoże Ci zoptymalizować przestrzeń i usprawnić procesy logistyczne.

Wytrzymałość i bezpieczeństwo – podstawa w gastronomii

Półka, którą oferujemy, została zaprojektowana z myślą o wyjątkowo wymagających warunkach panujących w gastronomii. Konstrukcja zapewnia wysoką nośność – aż 260 kg – co pozwala na bezpieczne przechowywanie nawet ciężkich pojemników z artykułami spożywczymi czy sprzętem. Solidna konstrukcja wykonana z wysokiej jakości materiałów gwarantuje długą żywotność produktu i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co jest kluczowe przy intensywnym użytkowaniu.

- **Szerokość:** 532 mm – idealnie dopasowana do standardowych regałów magazynowych.
- **Nośność:** 260 kg – zapewnia bezpieczeństwo przechowywania nawet ciężkich towarów.
- **Kod producenta:** P532 - 373 – łatwe wyszukiwanie i identyfikacja produktu.
- **Kompatybilność:** Półka dedykowana do regałów 373 RM Gastro – gwarantuje idealne dopasowanie i stabilność.

Prosta instalacja i łatwość utrzymania w czystości

Montaż półki jest intuicyjny i szybki, co pozwala na natychmiastowe wdrożenie jej do użytku. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, co jest szczególnie ważne w kontekście wymogów sanitarnych obowiązujących w gastronomii. Regularna konserwacja jest prosta i nie wymaga specjalistycznych narzędzi, co minimalizuje koszty eksploatacji.

Podsumowanie: Inwestycja w półkę P532 - 373 to gwarancja bezpiecznego i efektywnego przechowywania towarów w Twojej gastronomicznej placówce. Zoptymalizuj przestrzeń, zapewnij bezpieczeństwo i uprość procesy logistyczne – wybierz nasze rozwiązanie i przekonaj się o jego niezawodności.

^^