



P708 - 373 Półka do regału 373 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001586

Cechy produktu

Szerokość (mm): 708

Nośność (kg): 240

Kod producenta: P708 - 373

``html

Poszukujesz solidnego i niezawodnego rozwiązania do organizacji przestrzeni magazynowej w Twojej restauracji, hotelu, czy innym obiekcie gastronomicznym? Zależy Ci na optymalizacji przestrzeni, zapewnieniu bezpieczeństwa przechowywanych towarów i komforcie pracy personelu? W takim razie mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie, które znacząco usprawni funkcjonowanie Twojej kuchni lub magazynu.

Solidna półka magazynowa do intensywnej eksploatacji

Prezentowany produkt to element systemu magazynowego, zaprojektowany z myślą o profesjonalnych zastosowaniach w gastronomii. Wykonany z materiałów najwyższej jakości, gwarantuje długotrwałą i bezawaryjną pracę nawet w najbardziej wymagających warunkach. Jego konstrukcja jest solidna, a parametry techniczne przewyższają standardy branżowe, co przekłada się na bezpieczeństwo i efektywność użytkowania.

Kluczowe cechy produktu:

- **Szerokość: 708 mm** - idealnie dopasowana do standardowych regałów magazynowych, zapewniająca optymalne wykorzystanie przestrzeni. Szerokość pozwala na wygodne rozmieszczenie różnego rodzaju pojemników, naczyń i innych elementów wyposażenia.
- **Nośność: 240 kg** - wyjątkowo wysoka nośność gwarantuje bezpieczeństwo przechowywania nawet ciężkich towarów, takich jak worki z mąką, cukrem, czy inne składniki spożywcze w dużych opakowaniach. Umożliwia efektywne magazynowanie zapasów bez obawy o uszkodzenie półki lub zawartości.
- **Kod producenta: P708 - 373** - ułatwia identyfikację produktu i zamówienie części zamiennych, jeśli zajdzie taka potrzeba. Numer ten pozwala na szybkie i bezproblemowe uzupełnienie wyposażenia magazynu.
- **Kompatybilność z systemem regałów 373 RM Gastro** - zapewnia idealne dopasowanie do istniejącego systemu regałów, tworząc spójną i funkcjonalną całość. Umożliwia łatwy montaż i demontaż, bez konieczności stosowania specjalistycznych narzędzi.

Półka jest niezwykle łatwa w utrzymaniu czystości, co jest szczególnie istotne w branży gastronomicznej, gdzie higiena ma kluczowe znaczenie. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie, a materiał, z którego jest wykonana, jest odporny na działanie środków dezynfekujących.

Korzyści z zastosowania półki P708 - 373:

- **Zwiększona wydajność pracy:** optymalna organizacja przestrzeni magazynowej pozwala na szybsze i łatwiejsze odnajdywanie potrzebnych produktów.
- **Poprawa bezpieczeństwa:** wysoka nośność gwarantuje bezpieczeństwo przechowywanych towarów, eliminując ryzyko ich uszkodzenia lub przewrócenia.
- **Oszczędność miejsca:** funkcjonalny design pozwala na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni magazynowej.
- **Długa żywotność:** wytrzymała konstrukcja i wysokiej jakości materiały gwarantują długą i bezawaryjną eksploatację.

Inwestycja w półkę P708 - 373 to gwarancja efektywnego i bezpiecznego przechowywania towarów w Twoim obiekcie gastronomicznym. Zapewnia ona nie tylko porządek, ale również optymalizację procesów magazynowych, przekładając się na płynność działania całego przedsiębiorstwa.

...