P886 - 373 Półka do regału 373 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001588

Cechy produktu
Szerokość (mm): 886
Nośność (kg): 220
Kod producenta: P886 - 373

Optymalizacja przestrzeni magazynowej w gastronomii – klucz do efektywnej pracy

W intensywnym rytmie pracy gastronomicznej, każda sekunda i każdy centymetr kwadratowy mają znaczenie. Efektywne zarządzanie magazynem to podstawa płynnego funkcjonowania lokalu, gwarantująca dostępność składników i minimalizację strat. Niezależnie od wielkości kuchni, profesjonalne wyposażenie magazynowe jest niezbędne do utrzymania porządku, higieny i optymalnego przepływu pracy. Właściwy dobór półek magazynowych to inwestycja w wydajność i komfort pracy całego personelu.

Solidna konstrukcja – podstawa niezawodności

Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym warunkom eksploatacji w profesjonalnej gastronomii. Mowa o półce zaprojektowanej z myślą o zapewnieniu maksymalnej trwałości i bezpieczeństwa. Konstrukcja została starannie przemyślana, aby wytrzymać obciążenia charakterystyczne dla intensywnego użytkowania w branży HoReCa. Wytrzymałość na nacisk statyczny, odporność na wilgoć i łatwość utrzymania czystości to tylko niektóre z jej zalet.

Parametry techniczne gwarantujące wydajność

- **Szerokość:** 886 mm – idealnie dopasowana do standardowych rozmiarów regałów magazynowych, zapewniająca optymalne wykorzystanie przestrzeni. Umożliwia efektywne rozmieszczenie produktów, minimalizując ryzyko przypadkowego uszkodzenia.
- **Nośność:** 220 kg – solidna konstrukcja gwarantuje bezpieczne przechowywanie nawet ciężkich produktów, takich jak worki z mąką, cukrem czy zapasy warzyw i owoców. Pozwala na zmaksymalizowanie pojemności magazynowej bez obaw o uszkodzenie półki lub składowanych towarów.
- **Kod producenta:** P886 - 373 – łatwe identyfikowanie produktu w katalogach i dokumentacji, ułatwiające ponowne zamówienie lub kontakt z serwisem w razie potrzeby.

Kompatybilność i łatwość montażu

Półka została zaprojektowana jako element systemu regałowego 373 RM Gastro, co gwarantuje idealne dopasowanie i stabilność. Prosty i intuicyjny montaż pozwala na szybkie i bezproblemowe włączenie jej do istniejącego systemu magazynowego, minimalizując przestoje w pracy. Kompatybilność z innymi elementami systemu RM Gastro zwiększa elastyczność konfiguracji i pozwala na dostosowanie rozwiązania do indywidualnych potrzeb.

Higiena i łatwość czyszczenia – kluczowe aspekty w gastronomii

Gładka powierzchnia półki ułatwia utrzymanie czystości i higieny, co jest niezwykle ważne w branży gastronomicznej. Odporna na wilgoć i łatwa w dezynfekcji, minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i grzybów, zapewniając bezpieczeństwo spożywcze przechowywanych produktów.

Inwestycja w profesjonalizm i efektywność

Wybierając tę półkę, inwestujesz w trwałość, niezawodność i efektywność swojego magazynu. Jest to rozwiązanie stworzone dla profesjonalistów, ceniących sobie jakość, funkcjonalność i długoterminową oszczędność. Optymalizacja przestrzeni magazynowej przekłada się bezpośrednio na usprawnienie pracy i redukcję kosztów.