



P1062 - 373 Półka do regału 373 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001590

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1062

Nośność (kg): 190

Kod producenta: P1062 - 373

``html

Optymalizacja przestrzeni magazynowej w gastronomii – klucz do efektywności

W intensywnym środowisku gastronomicznym, gdzie liczy się każda sekunda, a przestrzeń jest na wagę złota, efektywne zarządzanie magazynem jest kluczowe dla płynnego funkcjonowania całego przedsiębiorstwa. Niezależnie od wielkości lokalu – od małej kawiarni po rozległy kompleks restauracyjny – właściwa organizacja zapasów przekłada się bezpośrednio na obniżenie kosztów i poprawę wydajności pracy. Kluczem do sukcesu jest inteligentne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, a w tym – odpowiedni dobór wyposażenia magazynowego.

Solidna konstrukcja, gwarantowana wydajność

Prezentowany element systemu magazynowego RM Gastro został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu maksymalnej wytrzymałości i niezawodności w wymagających warunkach gastronomicznych. Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje odporność na korozję, uszkodzenia mechaniczne i regularne obciążenia. Półka jest idealnym rozwiązaniem do przechowywania ciężkich i gabarytowych produktów spożywczych, takich jak worki z mąką, skrzynki z warzywami czy pojemniki z przyprawami.

Specyfikacja techniczna dla profesjonalistów

- **Szerokość:** 1062 mm – wymiar zaprojektowany z myślą o optymalnym wykorzystaniu przestrzeni w standardowych regałach magazynowych. Umożliwia efektywne rozmieszczenie produktów, minimalizując straty miejsca.
- **Nośność:** 190 kg – solidna konstrukcja gwarantuje bezpieczeństwo przechowywania nawet bardzo ciężkich produktów. Pozwala na efektywne załadowanie półki, maksymalizując pojemność magazynową.
- **Kod producenta:** P1062 - 373 – łatwe identyfikowanie i zamawianie części zamiennych lub uzupełnień systemu regałowego. Numer katalogowy ułatwia także weryfikację zgodności z posiadanym już systemem magazynowym.

Integracja z systemem RM Gastro

Półka idealnie współgra z pozostałymi elementami systemu magazynowego RM Gastro, zapewniając spójność i funkcjonalność całego rozwiązania. Dzięki modułowej budowie, system pozwala na łatwą rozbudowę i dostosowanie do zmieniających się potrzeb. Możliwość konfiguracji różnych wysokości i szerokości półek pozwala na indywidualne dopasowanie do specyfiki magazynowanych produktów i dostępnej przestrzeni.

Korzyści dla Twojej gastronomii

Inwestycja w wysokiej jakości półki magazynowe to długoterminowa oszczędność. Solidna konstrukcja minimalizuje ryzyko uszkodzeń i strat, a efektywne wykorzystanie przestrzeni przekłada się na oszczędność czasu i pracy. Zwiększona wydajność magazynowania to gwarancja płynnej pracy w Twojej gastronomii.

Podsumowanie: Wybierając półkę P1062 - 373 RM Gastro, inwestujesz w niezawodne i wydajne rozwiązanie magazynowe, które optymalizuje procesy logistyczne w Twojej gastronomii. Solidna konstrukcja, wysoka nośność oraz łatwość integracji z systemem RM Gastro to gwarancja satysfakcji i długoterminowej efektywności.

...