



## P620 - 577 Półka do regału 577 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001613

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 620

Nośność (kg): 250

Kod producenta: P620 - 577

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią magazynową w gastronomii to podstawa sprawnego funkcjonowania całego lokalu. Każdy centymetr kwadratowy jest na wagę złota, a odpowiednio dobrane wyposażenie pozwala zoptymalizować procesy i zwiększyć wydajność. Niezależnie od tego, czy prowadzisz niewielką kawiarnię, czy rozległy hotel z restauracją, odpowiednie półki magazynowe są kluczowe dla utrzymania porządku i szybkiego dostępu do niezbędnych produktów. Właściwy dobór półek to inwestycja, która zwraca się w postaci oszczędności czasu i minimalizacji ryzyka strat.

## Optymalizacja przestrzeni z półką magazynową P620 - 577

Prezentowany model stanowi doskonałe rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni i magazynów gastronomicznych. Zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji, charakteryzuje się solidną konstrukcją i wysoką nośnością, co przekłada się na bezpieczeństwo przechowywanych produktów i długą żywotność.

### Parametry techniczne gwarantujące niezawodność

- **Szerokość:** 620 mm - wymiar idealnie dopasowany do standardowych regałów magazynowych RM Gastro, zapewniający optymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- **Nośność:** 250 kg - zapewnia stabilność i bezpieczeństwo przechowywania nawet ciężkich produktów spożywczych, takich jak worki z mąką, cukrem czy butelki z oliwą. Ten parametr jest kluczowy w branży gastronomicznej, gdzie często mamy do czynienia z dużą ilością ciężkich towarów.
- **Kod producenta:** P620 - 577 - umożliwia łatwe identyfikację produktu i zamówienie dodatkowych półek w razie potrzeby. Numer ten jest niezbędny do szybkiej i precyzyjnej realizacji zamówień.
- **Kompatybilność:** Półka idealnie współgra z systemem regałów magazynowych RM Gastro 577, tworząc spójną i funkcjonalną całość. Dzięki temu unikamy problemów z dopasowaniem i zapewniamy optymalną integrację z istniejącym już systemem.

---

Solidna konstrukcja półki P620 - 577 gwarantuje jej stabilność i trwałość, nawet przy maksymalnym obciążeniu. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, odpornych na uszkodzenia mechaniczne i wilgoć, zapewnia długoletnie użytkowanie w trudnych warunkach panujących w profesjonalnej kuchni lub magazynie. Regularne czyszczenie i odpowiednie użytkowanie zapewnią, że półka będzie służyć przez wiele lat.

## **Zastosowanie w gastronomii:**

Półka P620 - 577 znajduje zastosowanie w różnego rodzaju obiektach gastronomicznych: od małych kawiarni i barów, po duże restauracje i hotele. Doskonale sprawdzi się do przechowywania:

- produktów sypkich (mąka, cukier, kasze)
- przypraw i sosów
- napojów w butelkach i kartonach
- naczyń i sztućców
- innych niezbędnych artykułów

Inwestycja w wysokiej jakości półki magazynowe to decyzja, która przełoży się na lepszą organizację pracy, oszczędność czasu i efektywne zarządzanie zasobami. Półka P620 - 577 to gwarancja solidności, funkcjonalności i długiej żywotności – idealny wybór dla każdego profesjonalnego obiektu gastronomicznego.

...