



P798 - 577 Półka do regału 577 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001615

Cechy produktu

Szerokość (mm): 798

Nośność (kg): 230

Kod producenta: P798 - 577

``html

Poszukujesz solidnego i niezawodnego rozwiązania do optymalizacji przestrzeni magazynowej w Twojej gastronomicznej kuchni lub restauracji? Zależy Ci na półce, która sprosta wysokim obciążeniom i zapewni bezpieczne przechowywanie zapasów? W takim razie mamy dla Ciebie doskonałą propozycję – element, który zrewolucjonizuje Twoją organizację pracy.

Profesjonalna półka magazynowa – maksymalna wydajność i trwałość

Ten niezastąpiony element systemu regałowego RM Gastro został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym. Wykonany z najwyższej jakości materiałów, gwarantuje niezawodność i długą żywotność, nawet w warunkach podwyższonej wilgotności i temperatury, typowych dla profesjonalnych kuchni.

Parametry techniczne – precyzja i solidność

- **Szerokość:** 798 mm – idealnie dopasowana do standardowych wymiarów regałów RM Gastro, umożliwiając efektywne wykorzystanie przestrzeni.
- **Nośność:** 230 kg – wytrzymała konstrukcja pozwala na bezpieczne przechowywanie dużej ilości produktów, nawet ciężkich pojemników z żywnością lub sprzętu gastronomicznego.
- **Kod producenta:** P798 - 577 – ułatwia identyfikację i zamówienie dodatkowych półek w przyszłości.

Półka jest kompatybilna z systemem regałów 577 RM Gastro, co pozwala na stworzenie funkcjonalnego i spójnego układu magazynowego. System ten jest chwalony przez kucharzy i menadżerów restauracji za łatwość montażu i demontażu, co jest szczególnie istotne w przypadku częstych zmian aranżacji przestrzeni.

Zastosowanie – wszechstronność i praktyczność

Półka P798 - 577 znakomicie sprawdzi się w różnych obszarach Twojej gastronomicznej działalności. Możesz na niej przechowywać:

- **Produkty spożywcze:** suche produkty, przyprawy, konserwy, mrożonki (w odpowiednich pojemnikach).
- **Naczynia i sztuce:** zapewni łatwy dostęp i porządek w magazynie naczyń.
- **Sprzęt gastronomiczny:** mniejsze urządzenia, akcesoria kuchenne, formy do pieczenia.
- **Materiały eksploatacyjne:** rękawiczki, serwetki, folie.

Dzięki możliwości stosowania wielu półek na jednym regale, możesz zoptymalizować przestrzeń magazynową, zapewniając łatwy dostęp do wszystkich produktów i minimalizując czas potrzebny na ich wyszukiwanie. To przekłada się bezpośrednio na wyższą wydajność pracy i oszczędność czasu.

Podsumowanie – inwestycja w profesjonalizm

Inwestując w półkę P798 - 577, inwestujesz w wydajność, organizację i bezpieczeństwo Twojej gastronomicznej firmy. Solidna konstrukcja, wysoka nośność i kompatybilność z systemem regałów RM Gastro gwarantują satysfakcję i trwałość na długie lata. Zadbaj o profesjonalne wyposażenie swojej kuchni – wybierz jakość i niezawodność.

Pamiętaj, że właściwa organizacja przestrzeni magazynowej jest kluczem do efektywnego funkcjonowania każdej restauracji lub lokalu gastronomicznego.

...