



P - 94 DX Drzwi 400 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001005

Cechy produktu

Wymiary (mm): 395x25x475

Waga (kg): 4

Kod producenta: P - 94 DX

``html

Optymalizacja przestrzeni w Twojej gastronomicznej kuchni – precyzyjne rozwiązanie do przechowywania

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania w zakresie organizacji i efektywności pracy. Kluczem do sukcesu jest nie tylko umiejętność przygotowania potraw, ale również sprawne zarządzanie zapasami i utrzymanie czystości. Dobrze zaprojektowane systemy przechowywania to podstawa płynnego funkcjonowania kuchni, a ich dobór ma kluczowe znaczenie dla komfortu pracy kucharzy i ogólnej wydajności lokalu.

Właśnie dlatego oferujemy Państwu produkt, który znacząco usprawni funkcjonowanie Waszej kuchni. Mowa o rozwiązaniu, które doskonale sprawdzi się w każdej gastronomicznej przestrzeni, niezależnie od jej wielkości i specyfiki. Jego precyzyjna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują niezawodność i długą żywotność, co przekłada się na oszczędność czasu i kosztów w długoterminowej perspektywie. Solidna budowa gwarantuje odporność na intensywną eksploatację, charakterystyczną dla dynamicznego środowiska kuchennego.

Kluczowe parametry – precyzja i funkcjonalność

Produkt został zaprojektowany z myślą o maksymalnej funkcjonalności i łatwości użytkowania. Jego kompaktowe wymiary (395x25x475 mm) pozwalają na efektywne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, nawet w małych kuchniach. Waga 4 kg zapewnia łatwość montażu i przesuwania. Produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na wilgoć i działanie detergentów, co jest niezbędne w warunkach intensywnego użytkowania.

Szczegółowe dane techniczne:

- Kod producenta: P - 94 DX

-
- **Waga:** 4 kg
 - **Wymiary:** 395 x 25 x 475 mm

Dlaczego warto wybrać ten produkt?

Ten element wyposażenia gastronomicznego to nie tylko praktyczne rozwiązanie, ale również inwestycja w komfort i wydajność pracy. Jego precyzyjna konstrukcja i solidne wykonanie zapewniają długotrwałą niezawodność. Produkt ten znacznie ułatwia organizację przestrzeni kuchennej, umożliwiając efektywne przechowywanie różnych artykułów i pomagając utrzymać porządek. Dzięki temu praca w kuchni staje się bardziej płynna i wydajna.

Podsumowując, zapewniamy, że ten produkt sprawdzi się doskonale w każdej profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Jest to idealne rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i trwałość. Zadbaj o swój komfort i zwiększ wydajność swojej pracy – wybierz rozwiązanie najwyższej klasy.
