



P - 64 SX Drzwi 30 prawe RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00000703

Cechy produktu

Wymiary (mm): 395x25x475

Waga (kg): 3,5

Kod producenta: P - 64 SX

``html

Optymalizacja przestrzeni w profesjonalnej kuchni: Precyzyjne rozwiązanie dla Twojego systemu chłodniczego

Współczesna gastronomia stawia na efektywność i precyzję. Każdy centymetr przestrzeni ma znaczenie, a ergonomia pracy jest kluczowa dla płynnego funkcjonowania całego procesu przygotowywania potraw. Dlatego też wybór odpowiednich elementów wyposażenia, takich jak systemy chłodnicze, jest niezwykle istotny. Zdajemy sobie sprawę z tych wyzwań i oferujemy rozwiązanie, które poprawi funkcjonalność Twojej kuchni, zapewniając jednocześnie najwyższy standard jakości i niezawodności.

Precyzyjne dopasowanie do Twoich potrzeb

Prezentujemy element, który idealnie wpasuje się w zaawansowane systemy chłodnicze, zapewniając łatwy dostęp do przechowywanych produktów. Mowa o module o konstrukcji zaprojektowanej z myślą o intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym. Solidna budowa gwarantuje wieloletnią, bezawaryjną pracę, a starannie dobrane materiały zapewniają higienę i łatwość w utrzymaniu czystości – kluczowe aspekty w profesjonalnej kuchni.

Detale konstrukcyjne: Funkcjonalność na najwyższym poziomie

- **Otwarcie praworęczne (RM):** Intuicyjne i ergonomiczne rozwiązanie, dostosowane do standardów pracy w profesjonalnych kuchniach. Zapewnia szybki i bezproblemowy dostęp do przechowywanych produktów.
- **Wymiar zewnętrzny 395x25x475 mm:** Precyzyjnie zaprojektowane gabaryty umożliwiają optymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, nawet w najbardziej wymagających konfiguracjach systemów chłodniczych.
- **Waga 3,5 kg:** Kompaktowa konstrukcja i niska waga ułatwiają montaż i przemieszczanie elementu, co skraca czas instalacji i minimalizuje

wysięk.

- **Kod producenta P - 64 SX:** Numer identyfikacyjny gwarantujący oryginalność produktu i dostęp do pełnej dokumentacji technicznej.

Materiały i jakość wykonania: Solidność i trwałość

Produkt został wykonany z materiałów o wysokiej odporności na uszkodzenia mechaniczne i czynniki występujące w środowisku gastronomicznym. Dbamy o to, aby nasze rozwiązania wyróżniały się trwałością i solidnością, minimalizując koszty związane z wymianą lub naprawami. Wytrzymałość konstrukcji gwarantuje długie, bezawaryjne użytkowanie, co przekłada się na oszczędność czasu i pieniędzy.

Łatwość montażu i konserwacji: Oszczędność czasu i minimalizacja przestojów

Prosty i intuicyjny montaż pozwala na szybkie i efektywne wdrożenie produktu do istniejącego systemu chłodniczego. Dodatkowo, łatwy dostęp do elementów wewnętrznych ułatwia konserwację i czyszczenie, minimalizując czas przestojów w pracy.

Podsumowanie: Profesjonalne rozwiązanie dla wymagających

Produkt idealnie sprawdzi się w restauracjach, hotelach, cateringach i innych obiektach gastronomicznych, gdzie efektywne zarządzanie przestrzenią i wysoka jakość sprzętu są kluczowe. Jest to inwestycja w komfort pracy, efektywność i długoterminową niezawodność.

...