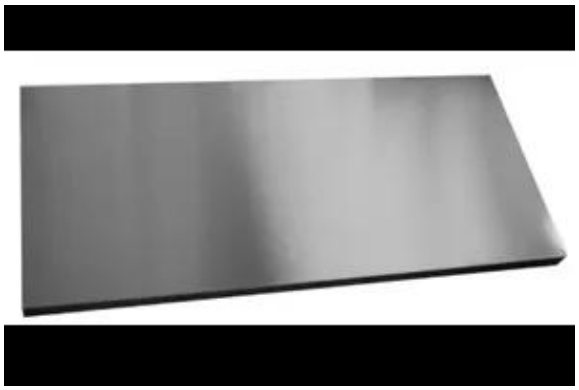

R - 64 Półka 30 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00000698

Cechy produktu
Wymiary (mm): 350x480x20
Waga (kg): 2
Kod producenta: R - 64

Zoptymalizuj przestrzeń swojej gastronomicznej kuchni z nowym rozwiązaniem

Współczesna gastronomia wymaga precyzji i efektywności na każdym etapie pracy. Kluczem do sukcesu jest nie tylko umiejętność kulinarna, ale także doskonała organizacja zaplecza. Marnowanie czasu na poszukiwanie składników czy narzędzi przekłada się bezpośrednio na koszty i obniża tempo pracy. Prezentujemy rozwiązanie, które zrewolucjonizuje sposób organizacji Twojej kuchni – systematyczne i funkcjonalne przechowywanie.

Idealne rozwiązanie do profesjonalnych kuchni

W natłoku pracy w dynamicznym środowisku gastronomicznym, każdy centymetr kwadratowy ma znaczenie. Niewłaściwie zaplanowana przestrzeń robocza może generować chaos i spowalniać cały proces przygotowywania posiłków. Nasza propozycja, to precyzyjnie zaprojektowana półka, skrojona pod potrzeby profesjonalnych kuchni, pozwalająca na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Konstrukcja gwarantuje stabilność i wytrzymałość, a kompaktowe wymiary pozwalają na elastyczne dopasowanie do różnych konfiguracji wnętrza.

Szczegóły techniczne: precyzja wykonania dla wymagających

- **Kod producenta:** R - 64
- **Waga:** 2 kg – lekka konstrukcja ułatwiająca montaż i przemieszczanie.
- **Wymiary (mm):** 350 x 480 x 20 – kompaktowy rozmiar idealny do zróżnicowanych przestrzeni, od małych lokali gastronomicznych po duże restauracje.

Półka została wykonana z wysokiej jakości materiałów, zapewniających trwałość i odporność na intensywną eksploatację w warunkach gastronomicznych. Solidna konstrukcja gwarantuje stabilność, a gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny – aspekt kluczowy w branży gastronomicznej.

Maksymalizacja efektywności – klucz do sukcesu

Zastosowanie półki R - 64 wpłynie pozytywnie na efektywność pracy w Twojej kuchni. Pozwala na optymalne zagospodarowanie przestrzeni, ułatwiając szybki dostęp do potrzebnych składników i narzędzi. To przełoży się na zwiększenie tempa pracy, redukcję kosztów i poprawę jakości świadczonych usług.

Higiena i łatwość czyszczenia

W branży gastronomicznej, higiena jest priorytetem. Półka R - 64 została zaprojektowana z myślą o łatwym czyszczeniu i utrzymaniu czystości. Gładka powierzchnia zapewnia brak zakamarków, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia. To minimalizuje ryzyko rozprzestrzeniania bakterii i gwarantuje wysoki standard higieny.

Podsumowanie: innowacyjne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Półka R - 64 to nie tylko element wyposażenia, ale inwestycja w efektywność i komfort pracy. Jej funkcjonalność, solidna konstrukcja i łatwość utrzymania czystości czynią ją niezbędnym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.