



R - 66 Półka 30 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00000699

Cechy produktu

Wymiary (mm): 550x480x20

Waga (kg): 3

Kod producenta: R - 66

``html

Potrzebujesz solidnego, niezawodnego i zarazem estetycznego rozwiązania do organizacji przestrzeni magazynowej w Twojej gastronomicznej placówce? Zastanawiasz się nad optymalizacją przepływu pracy w kuchni, a bałagan na zapleczu to Twój codzienny koszmar? Prezentujemy produkt, który może zrewolucjonizować Twoją organizację – efektywne i trwałe rozwiązanie, zaprojektowane z myślą o wymaganiach profesjonalnej gastronomii.

Solidna konstrukcja, gwarantująca bezawaryjną pracę

Konstrukcja półki została starannie zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w środowisku gastronomicznym. Wytrzymała stal, z której została wykonana, gwarantuje wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne, zarysowania i odkształcenia. Lekka, ale zarazem stabilna, półka o wymiarach 550x480x20 mm (szer. x gł. x wys.) idealnie sprawdzi się zarówno w małych, jak i dużych kuchniach. Jej waga, wynosząca zaledwie 3 kg, ułatwia montaż i ewentualne przestawianie.

Parametry techniczne: Klucz do perfekcyjnej organizacji

- **Waga:** 3 kg – łatwy transport i montaż.
- **Wymiary:** 550 x 480 x 20 mm (szer. x gł. x wys.) – idealne dopasowanie do różnych przestrzeni.
- **Kod producenta:** R - 66 – łatwa identyfikacja i zamawianie.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal – odporność na korozję i uszkodzenia.

Półka R - 66 to nie tylko element wyposażenia, to inwestycja w poprawę efektywności pracy i utrzymanie higieny w Twojej restauracji, barze czy hotelu. Dzięki niej składowanie produktów będzie bardziej uporządkowane, a dostęp do nich szybki i łatwy. To kluczowy element w zapewnieniu płynnego funkcjonowania zaplecza i ograniczeniu czasu poszukiwania potrzebnych składników.

Higiena i bezpieczeństwo – priorytety w gastronomii

Gładka powierzchnia półki ułatwia utrzymanie czystości i higieny, co jest niezwykle ważne w branży gastronomicznej. Łatwe czyszczenie zapewnia minimalne ryzyko rozwoju bakterii i grzybów, co przekłada się na bezpieczeństwo konsumentów i utrzymanie wysokich standardów sanitarnych.

Zastosowanie:

- Magazynowanie składników spożywczych
- Organizacja przestrzeni w chłodni
- Przechowywanie naczyń i sztućców
- Uporządkowanie przyborów kuchennych

Podsumowując, półka R - 66 to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Jej solidna konstrukcja, kompaktowe wymiary i łatwość utrzymania czystości czynią z niej idealne rozwiązanie dla restauracji, barów, hoteli i innych obiektów gastronomicznych. Zwiększ efektywność swojej pracy, zadбай o porządek i higienę – wybierz R - 66 Półka 30 RM Gastro.

...