



VO 2011B-48 Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 48 talerzy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00007097

Cechy produktu

Ø talerza (mm): 280

Odległość między półkami (cm): 80

Kod producenta: VO 2011B-48

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii to klucz do sprawnego funkcjonowania całego lokalu. Dobór odpowiedniego sprzętu, w tym wózków transportowych, ma fundamentalne znaczenie dla optymalizacji pracy personelu i płynnego przebiegu serwisu. Precyzyjne dopasowanie parametrów wózka do specyfiki lokalu i rodzaju naczyń to gwarancja komfortu i wydajności.

VO 2011B-48: Optymalizacja transportu w gastronomii

Ten wózek bankietowy, zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej gastronomii, oferuje niezawodne rozwiązanie do transportu dużej liczby talerzy. Konstrukcja wózka, starannie przemyślana pod kątem ergonomii i wytrzymałości, zapewnia bezpieczne i komfortowe przemieszczanie się po kuchni i sali restauracyjnej, minimalizując ryzyko uszkodzenia naczyń.

Kluczowe parametry wpływające na wydajność

- **Kod producenta: VO 2011B-48** – ułatwia identyfikację i zamówienia części zamiennych.
- **Ø talerza (mm): 280** – wózek został zaprojektowany z myślą o talerzach o średnicy 280 mm, co gwarantuje idealne dopasowanie i stabilne ułożenie naczyń. Kompatybilność z popularnymi rozmiarami talerzy w gastronomii zapewnia wszechstronność zastosowania.
- **Odległość między półkami (cm): 80** – optymalna odległość między półkami zapewnia bezpieczny i łatwy dostęp do każdego talerza, minimalizując ryzyko uszkodzenia naczyń podczas transportu. Ta przestrzeń umożliwia załadunek większej liczby talerzy bez ryzyka ich uszkodzenia.

Wysoka jakość wykonania z trwałych materiałów gwarantuje długą żywotność wózka nawet przy intensywnym użytkowaniu. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność podczas transportu, nawet przy pełnym załadunku. Płynnie poruszające się kółka ułatwiają manewrowanie, minimalizując wysiłek personelu.

Korzyści płynące z zastosowania wózka VO 2011B-48:

- **Zwiększenie efektywności pracy:** umożliwia jednoczesny transport dużej ilości talerzy, redukując liczbę kursów i przyspieszając obsługę gości.
- **Bezpieczeństwo naczyń:** solidna konstrukcja i odpowiednia odległość między półkami minimalizują ryzyko uszkodzeń.
- **Ergonomia:** płynne poruszanie się i łatwy dostęp do talerzy minimalizują wysiłek personelu.
- **Optymalizacja przestrzeni:** kompaktowa budowa pozwala na efektywne wykorzystanie dostępnej powierzchni w lokalu.
- **Długa żywotność:** wykonany z trwałych materiałów, zapewnia długotrwałe i bezproblemowe użytkowanie.

Wózek VO 2011B-48 to inwestycja w sprawne i bezpieczne funkcjonowanie Twojej restauracji lub innego lokalu gastronomicznego. Zoptymalizuj procesy, zapewnij komfort pracy i zadbaj o bezpieczeństwo cennych naczyń.

...