



VO 2021B-118 Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 118 talerzy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00010034

Cechy produktu

Ø talerza (mm): 280

Odległość między półkami (cm): 65

Kod producenta: VO 2021B-118

Profesjonalne rozwiązanie dla gastronomii – optymalizacja pracy w linii wydawania

Efektywne zarządzanie przestrzenią i czasem to klucz do sukcesu w każdej gastronomii. W natłoku pracy, kiedy liczy się każda sekunda, prawidłowy dobór wyposażenia ma kluczowe znaczenie. Precyzyjnie zaprojektowane wózki transportowe, takie jak ten, pozwalają na płynny przepływ pracy, minimalizując ryzyko pomyłek i opóźnień. Zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych kuchniach, oferuje niezrównaną wydajność i trwałość.

Doskonała organizacja i ergonomia pracy

Zastosowanie wózka transportowego do pieca znacząco usprawnia proces wydawania potraw. Pozwala na jednoczesny transport dużej ilości naczyń, eliminując konieczność wielokrotnych kursów. To z kolei przekłada się na oszczędność czasu i minimalizację wysiłku personelu. Ergonomiczny design wózka zapewnia komfort użytkowania, nawet przy długim, intensywnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna zapewniająca niezawodność

Wózek VO 2021B-118, oferowany przez RM Gastro, został stworzony z myślą o wysokich standardach jakości i niezawodności. Kluczowe parametry techniczne gwarantują jego skuteczne działanie w nawet najbardziej wymagających warunkach:

- **Kod producenta:** VO 2021B-118 – ułatwia identyfikację i zamawianie części zamiennych.
- **Ø talerza (mm):** 280 – kompatybilny z szeroką gamą talerzy o standardowych rozmiarach, zapewniając uniwersalność zastosowania.
- **Odległość między półkami (cm):** 65 – optymalna wysokość zapewnia bezpieczny transport naczyń i komfortowe układanie talerzy, minimalizując ryzyko uszkodzeń.

-
- **Pojemność:** 118 talerzy – znacząco zwiększa wydajność pracy i zmniejsza liczbę kursów pomiędzy kuchnią a salą restauracyjną.

Solidna konstrukcja gwarantująca długotrwałą eksploatację

Wykonany z wysokiej jakości materiałów, wózek charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na uszkodzenia mechaniczne. Solidna konstrukcja gwarantuje wieloletnią, bezawaryjną pracę, nawet w warunkach intensywnej eksploatacji. Inwestycja w ten wózek to gwarancja długotrwałego i efektywnego działania, minimalizująca koszty wymiany sprzętu.

Optymalizacja kosztów i podniesienie efektywności

Wózek VO 2021B-118 to nie tylko wydajne narzędzie pracy, ale również inwestycja w redukcję kosztów. Zwiększona wydajność personelu, minimalizacja strat czasu i wydłużenie żywotności sprzętu przekładają się na realne oszczędności. Wybór tego wózka to strategiczna decyzja, która pozytywnie wpłynie na efektywność i rentowność Państwa lokalu gastronomicznego.

Podsumowanie: Wózek VO 2021B-118 to niezbędne wyposażenie dla każdej profesjonalnej kuchni, gwarantujące płynny proces wydawania potraw, ergonomię pracy i długoterminową oszczędność.