



SCOX4+ Półka z profili, nierdzewna RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00027008

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1492x320x10

Kod producenta: SCOX4+

Kg: 0,5

Wielkość witryny: GN 4/1

``html

Optymalizacja przestrzeni w gastronomicznej kuchni – klucz do efektywności

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy centymetr kwadratowy w profesjonalnej kuchni jest na wagę złota. Zarządzanie przestrzenią magazynową i przygotowawczą to kluczowy element płynnego funkcjonowania całego lokalu. Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację fine dining, bar szybkiej obsługi, czy zakład cateringowy, odpowiednie wyposażenie jest inwestycją, która zwraca się wielokrotnie w postaci oszczędności czasu i optymalizacji pracy.

Niewłaściwie zaprojektowane systemy magazynowania prowadzą do chaosu, spowalniają pracę personelu i zwiększają ryzyko pomyłek. Brak ergonomicznego dostępu do składników może znacząco wydłużyć czas przygotowania potraw, co przekłada się na niższe obroty i mniejszą satysfakcję klientów. Z drugiej strony, przemyślane rozwiązania, takie jak dobrze dobrane półki, pozwalają na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, poprawiają higienę i ułatwiają utrzymanie porządku.

Półka SCOX4+ – profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomii

Prezentujemy wytrzymałą i funkcjonalną półkę gastronomiczną, idealnie dopasowaną do wymagań profesjonalnych kuchni. Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność i długą żywotność, nawet w najbardziej wymagających warunkach eksploatacji. Stal nierdzewna jest materiałem łatwym w utrzymaniu czystości, co jest niezwykle ważne w przestrzeni gastronomicznej, gdzie higiena ma kluczowe znaczenie. Regularne czyszczenie i dezynfekcja to podstawa, a gładka powierzchnia stali nierdzewnej ułatwia ten proces.

Półka została zaprojektowana z myślą o optymalnym wykorzystaniu przestrzeni. Kompatybilność z gastronormami GN 4/1 umożliwia perfekcyjne dopasowanie do standardowych pojemników gastronomicznych, zapewniając porządek i łatwy dostęp do wszystkich produktów. Precyzyjne wymiary

(1492x320x10 mm) pozwalają na elastyczne rozmieszczenie półki w każdej kuchni, niezależnie od jej wielkości i układu.

Kluczowe cechy produktu:

- **Materiał:** Stal nierdzewna – gwarantuje trwałość i łatwość czyszczenia.
- **Wymiary:** 1492x320x10 mm – idealne dopasowanie do standardowych systemów.
- **Wielkość witryny:** GN 4/1 – kompatybilność ze standardowymi pojemnikami gastronomicznymi.
- **Waga:** 0,5 kg – lekka konstrukcja, łatwa w montażu i transporcie.
- **Kod producenta:** SCOX4+ – łatwe identyfikowanie i zamawianie.

Inwestycja w profesjonalne półki gastronomiczne to decyzja, która wpłynie pozytywnie na efektywność pracy Twojego lokalu. Oszczędność czasu, poprawa higieny i lepsza organizacja pracy przełożą się na wyższy poziom zadowolenia klientów i większy sukces Twojego biznesu.

...