



SCOSPAVX+ Półka z profili, nierdzewna RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00027010

Cechy produktu

Wymiary (mm): 760x320x10

Kod producenta: SCOSPAVX+

Kg: 0,4

Wielkość witryny: Green, Lime, Red, Orange, Brown

``html

Potrzebujesz solidnego i estetycznego rozwiązania do organizacji przestrzeni w Twojej gastronomicznej kuchni lub magazynie? Szukasz półki, która sprosta wyzwaniom intensywnej eksploatacji, zachowując przy tym nienaganny wygląd? Prezentujemy produkt, który idealnie wpisuje się w te wymagania – element wyposażenia o wysokiej wytrzymałości i ergonomicznym designie.

Profesjonalna półka nierdzewna – klucz do efektywnej organizacji

Ta półka, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Jej konstrukcja z profili gwarantuje wyjątkową stabilność i wytrzymałość, nawet pod dużym obciążeniem. To rozwiązanie idealne dla gastronomii, gdzie liczy się niezawodność i długotrwała eksploatacja. Zapomnij o kruchych półkach, które uginają się pod ciężarem naczyń czy produktów spożywczych. Ten produkt zapewnia trwałość i bezpieczeństwo.

Parametry techniczne gwarantujące najwyższą jakość:

- **Wymiary (mm):** 760 x 320 x 10 – kompaktowe gabaryty idealne do szafek i regałów o zróżnicowanej wielkości.
- **Kod producenta:** SCOSPAVX+ – łatwe identyfikowanie i zamawianie produktu.
- **Materiał:** Stal nierdzewna – odporność na korozję, łatwość w utrzymaniu czystości i higieny.
- **Waga:** 0,4 kg – lekka konstrukcja ułatwiająca montaż i transport.

Dostępne kolory – dopasuj do swojej estetyki:

Półka dostępna jest w szerokiej gamie kolorystycznej, umożliwiając dopasowanie do stylistyki Twojej kuchni lub magazynu. Wybierz spośród:

- Green
- Lime
- Red
- Orange
- Brown

Kolorystyka powłoki jest odporna na ścieranie i blaknięcie, co gwarantuje długotrwałą estetykę produktu. To ważne, szczególnie w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Higiena i łatwość czyszczenia:

Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości i higieny. Półkę można łatwo myć i dezynfekować, co jest niezwykle istotne w branży gastronomicznej. Produkt spełnia najwyższe standardy higieniczne.

Podsumowanie:

Półka SCOSPAVX+ RM Gastro to inwestycja w niezawodność, trwałość i estetykę. Jej solidna konstrukcja, szeroka gama kolorystyczna i łatwość w utrzymaniu czystości czynią ją idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni. Wybierz jakość i funkcjonalność – wybierz SCOSPAVX+.

...