



SCOSPAVSQX8+ Półka z profili, nierdzewna do witryn SQ RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00027019

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1214x320x10

Kod producenta: SCOSPAVSQX8+

Kg: 0,5

Wielkość witryny: SQ 8

``html

Z myślą o optymalizacji przestrzeni w Twojej gastronomicznej witrynie, a także o zapewnieniu najwyższego poziomu higieny i łatwości utrzymania czystości, powstał niezastąpiony element wyposażenia – precyzyjnie wykonana półka z profili nierdzewnych. Jej staranne zaprojektowanie i solidna konstrukcja gwarantują długotrwałą i bezproblemową eksploatację, nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Kompatybilność i Specyfikacja

Półka, oznaczona kodem producenta **SCOSPAVSQX8+**, jest idealnie dopasowana do witryn grzewczych **SQ 8** z linii RM Gastro. To rozwiązanie, które idealnie integruje się z istniejącym systemem, rozszerzając funkcjonalność i ergonomię Twojej witryny. Starannie dobrane wymiary (1214x320x10 mm) gwarantują maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni, bez kompromisów w zakresie funkcjonalności.

Kluczowe parametry:

- **Kod producenta:** SCOSPAVSQX8+
- **Wymiary (mm):** 1214 x 320 x 10
- **Wielkość witryny:** SQ 8
- **Waga:** 0,5 kg
- **Materiał:** Stal nierdzewna – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania w czystości, spełniając najwyższe standardy higieny w gastronomii.

Zastosowanie i Korzyści

Wprowadzenie dodatkowej półki do Twojej witryny grzewczej SQ 8 to krok w kierunku zwiększenia wydajności i organizacji pracy. Pozwala ona na optymalne rozmieszczenie produktów, zapewniając łatwy dostęp do wszystkich potraw i składników. To przekłada się na szybszą i sprawniejszą obsługę klientów, a także na minimalizację ryzyka pomyłek i strat.

Dodatkowo, zastosowanie stali nierdzewnej gwarantuje spełnienie najwyższych standardów higieny. Powierzchnia jest łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest kluczowe w środowisku gastronomicznym. Brak porowatości materiału zapobiega gromadzeniu się bakterii i resztek jedzenia, zapewniając bezpieczeństwo sanitarne.

Korzyści wynikające z zastosowania półki:

- **Zwiększona pojemność witryny:** efektywne wykorzystanie przestrzeni, pozwalające na przechowywanie większej ilości produktów.
- **Poprawa organizacji pracy:** łatwiejszy dostęp do produktów, szybsza obsługa klientów.
- **Podniesienie standardów higieny:** łatwe czyszczenie i dezynfekcja powierzchni ze stali nierdzewnej.
- **Trwałość i niezawodność:** solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność półki.
- **Idealne dopasowanie:** dedykowana do witryn grzewczych SQ 8 RM Gastro.

Inwestycja w półkę SCOSPAVSQX8+ to inwestycja w efektywność, higienę i komfort pracy w Twojej gastronomii. To rozwiązanie, które optymalizuje przestrzeń, poprawia organizację i gwarantuje spełnienie najwyższych standardów branżowych.

...