



P974 - 373 Półka do regału 373 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001589

Cechy produktu

Szerokość (mm): 974

Nośność (kg): 210

Kod producenta: P974 - 373

Optymalizacja przestrzeni magazynowej w gastronomii – klucz do efektywnej pracy

W branży gastronomicznej, gdzie liczy się każda sekunda i każdy centymetr kwadratowy, efektywne zarządzanie przestrzenią magazynową jest kluczowe. Niezależnie od wielkości lokalu, prawidłowe rozmieszczenie sprzętu i składowanie produktów decyduje o płynności pracy i redukcji kosztów. Zagrożenie brakiem miejsca na zapasy, nieefektywnym wykorzystaniem powierzchni, czy też utrudnionym dostępem do składowanych towarów, są często bagatelizowane, a generują niepotrzebne straty czasu i pieniędzy. Dlatego też, wybór odpowiedniego wyposażenia magazynowego, takiego jak półki, jest kluczowy dla utrzymania wysokich standardów.

Półka magazynowa o wysokiej nośności – rozwiązanie dla wymagających

Prezentowany produkt stanowi doskonałe rozwiązanie dla gastronomii. Konstrukcja, stworzona z myślą o intensywnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnej kuchni, gwarantuje niezawodność i trwałość. Solidna budowa pozwala na bezpieczne przechowywanie ciężkich towarów, minimalizując ryzyko uszkodzeń i zapewniając bezpieczeństwo pracy. Jest idealna do składowania wielkogabarytowych opakowań, worków z surowcami, a także dużych pojemników z produktami spożywczymi. Niezwykle ważna jest tu jej wysoka nośność.

- **Szerokość:** 974 mm – idealna do standardowych regałów magazynowych, zapewniając optymalne wykorzystanie przestrzeni.
- **Nośność:** 210 kg – zapewnia bezpieczeństwo składowania ciężkich produktów, takich jak worki z mąką, cukrem czy olejem.
- **Kod producenta:** P974 - 373 – ułatwia identyfikację i zamówienie produktu w systemie magazynowym.
- **Kompatybilność:** Półka przeznaczona jest do regału magazynowego 373 RM Gastro, co gwarantuje idealne dopasowanie i stabilność konstrukcji.

Zwiększ wydajność swojego lokalu – wybierz profesjonalne rozwiązania

Właściwy dobór półek magazynowych przekłada się bezpośrednio na efektywność pracy personelu. Szybki i łatwy dostęp do składowanych towarów minimalizuje czas potrzebny na kompletację zamówień, a przez to poprawia płynność całego procesu przygotowywania posiłków. To z kolei wpływa na zadowolenie klientów i pozytywnie odbija się na opiniach o Twoim lokalu. Inwestycja w wysokiej jakości półki to inwestycja w wydajność i komfort pracy Twojego zespołu.

Unikaj improwizacji i niedopracowanych rozwiązań. Wybierz produkt, który sprosta nawet największym wyzwaniom Twojej gastronomicznej przestrzeni magazynowej. Wybierz jakość, wybierz P974 - 373.