



Kosz do frytownicy 20L wymiary: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm Bartscher 158614

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 158614

Cechy produktu

Szerokość (mm): 580

Głębokość (mm): 320

Wysokość (mm): 70

``html

Optymalizacja procesu smażenia – klucz do perfekcyjnego rezultatu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie czas i precyzja są kluczowe, dobór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. To właśnie od jakości używanych narzędzi zależy nie tylko efektywność pracy, ale przede wszystkim jakość finalnego produktu. Właściwie dobrany kosz do frytownicy to gwarancja równomiernego smażenia, minimalizacji strat i utrzymania wysokich standardów higieny. A to przekłada się bezpośrednio na zadowolenie klienta i sukces kulinarny.

Precyzja wykonania – dla perfekcyjnych rezultatów smażenia

Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym standardom w profesjonalnej kuchni. Konstrukcja charakteryzuje się niezwykle solidnością i dbałością o detale. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje odporność na korozję, łatwość czyszczenia i długotrwałą eksploatację, co jest niezwykle ważne w intensywnym użytkowaniu gastronomicznym. Powierzchnia jest gładka, co ułatwia usuwanie resztek jedzenia i zapobiega gromadzeniu się bakterii, spełniając najwyższe standardy higieny.

Ergonomiczny design – komfort i wydajność pracy

Wymiary kosza zostały starannie przemyślane, aby zapewnić optymalną pojemność i funkcjonalność. Z wymiarami 580 mm szerokości, 320 mm głębokości i 70 mm wysokości, idealnie wpasowuje się do większości modeli frytownic o pojemności 20 litrów. Kompaktowa konstrukcja ułatwia obsługę, a ergonomiczny kształt zapewnia komfort pracy, minimalizując ryzyko przypadkowego poparzenia czy wypadnięcia produktu podczas wyjmowania. Zastosowane materiały i konstrukcja gwarantują bezpieczeństwo i wygodę użytkowania.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i trwałości

- Szerokość (mm): 580
- Wysokość (mm): 70
- Głębokość (mm): 320

Numer katalogowy Bartscher 158614 to gwarancja jakości i zgodności z normami branżowymi. Solidna konstrukcja i starannie dobrane materiały przekładają się na długą żywotność produktu, co stanowi znaczącą oszczędność w perspektywie czasu.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i efektywność

Ten kosz do frytownicy to więcej niż tylko element wyposażenia. To inwestycja w jakość, efektywność i higienę pracy. Zapewnia perfekcyjne smażenie, ułatwia proces przygotowywania potraw i przyczynia się do utrzymania wysokich standardów w Twojej kuchni. Jego solidna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują wieloletnią, bezproblemową eksploatację. Wybierając ten kosz, inwestujesz w profesjonalizm i sukces Twojego lokalu gastronomicznego.

Idealne rozwiązanie dla wszystkich, którzy cenią sobie jakość, wydajność i bezkompromisowe podejście do gastronomii.

...