



Kosz do FE - 30 T, 60 T, 60/P, 1/1 dla 16 l Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00003453

Cechy produktu

Wymiary (mm): 455x245x85

Waga (kg): 1,1

``html

Optymalizacja procesów smażenia – klucz do perfekcyjnego produktu

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy element wyposażenia, od profesjonalnych pieców po najmniejsze akcesoria, wpływa na jakość finalnego dania i efektywność pracy całego zespołu. Dlatego wybór odpowiednich koszy do frytek jest kluczowy dla osiągnięcia pożądanych rezultatów, a jednocześnie dla zapewnienia płynności pracy w kuchni.

Zastosowanie właściwych koszy przekłada się bezpośrednio na jakość smażenia: równomierne rozprowadzenie ciepła, minimalizacja ryzyka przypalenia oraz zachowanie chrupkości i soczystości produktu. Nieprawidłowo dobrane kosze mogą prowadzić do nierównomiernego smażenia, wydłużonego czasu przygotowania i ostatecznie – do obniżenia jakości serwowanych potraw. To z kolei wpływa na satysfakcję klienta i renomę lokalu.

Kosze do frytek: precyzja wykonania, optymalna funkcjonalność

Prezentujemy rozwiązanie, które łączy w sobie solidną konstrukcję, przemyślaną ergonomię i maksymalną wydajność. Mowa o koszach zaprojektowanych z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Wykonane z wysokiej jakości materiałów, gwarantują one trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie istotne w środowisku o podwyższonej wilgotności i częstym kontakcie z detergentami. Ich staranne wykończenie minimalizuje ryzyko uszkodzenia powierzchni, a odpowiednio zaprojektowane otwory zapewniają optymalną cyrkulację gorącego tłuszczu, co przekłada się na doskonałe rezultaty smażenia.

Kosz do FE – 30T, 60T, 60/P, 1/1 dla 16 l Red Fox: Szczegółowa specyfikacja

- **Model:** Dostępne warianty: 30T, 60T, 60/P, 1/1, kompatybilne z frytkownicami o pojemności 16 litrów marki Red Fox.

-
- **Wymiary (mm):** 455 x 245 x 85 – precyzyjne wymiary zapewniają idealne dopasowanie do urządzenia.
 - **Waga (kg):** 1 – lekka konstrukcja ułatwia obsługę i czyszczenie.
 - **Materiał:** [Tutaj należy wpisać materiał z jakiego wykonany jest kosz - np. stal nierdzewna o wysokiej odporności na korozję] – gwarantujący trwałość i higienę.
 - **Kompatybilność:** Specjalnie zaprojektowane do pracy z frytkownicami Red Fox o pojemności 16 litrów – zapewnia idealne dopasowanie i optymalną wydajność.

Podsumowanie: Wybór odpowiedniego kosza do frytkownicy to inwestycja w jakość, wydajność i trwałość. Kosze do FE – 30T, 60T, 60/P, 1/1 dla 16 l Red Fox stanowią idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, zapewniając doskonałe rezultaty smażenia i optymalizując procesy pracy.

Uwaga: Szczegółowe informacje dotyczące materiałów, zapewnianych gwarancji i dostępnych opcji należy uzyskać u dystrybutora lub producenta.

^^