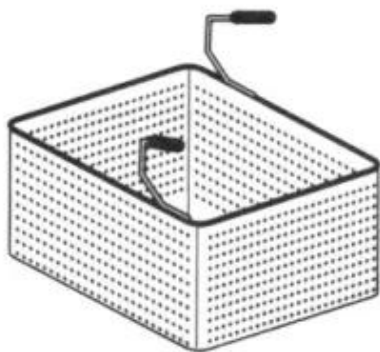




Kosz D - 1/6 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016773

Cechy produktu

Wymiary (mm): 140x100x200

Waga (kg): 0,7

Kod producenta: Kosz D - 1/6

html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii – klucz do sukcesu

Współczesna gastronomia stawia przed kucharzami i menedżerami restauracji coraz wyższe wymagania. Oprócz perfekcyjnego przygotowania potraw, niezwykle istotne jest efektywne zarządzanie przestrzenią i zasobami. Kluczem do sukcesu jest optymalizacja każdego procesu, a to zaczyna się od odpowiedniego wyposażenia. Wybór akcesoriów, które ułatwiają pracę i pozwalają na racjonalne wykorzystanie dostępnego miejsca, ma decydujący wpływ na wydajność i płynność pracy w kuchni.

Precyzyjne zarządzanie zapasami i surowcami to podstawa rentowności każdego lokalu gastronomicznego. Zastosowanie odpowiednich pojemników i systemów przechowywania to gwarancja zachowania świeżości produktów i minimalizacji strat. W tym kontekście, kluczową rolę odgrywają specjalistyczne akcesoria, które pozwalają na organizację i optymalizację przechowywania żywności. Dobry przykład stanowi produkt, który idealnie wpisuje się w tę filozofię.

Kompaktowy Kosz D - 1/6 RM Gastro: optymalizacja przestrzeni i wydajności pracy

Ten niewielki, lecz niezwykle funkcjonalny element wyposażenia gastronomicznego, jest odpowiedzią na potrzeby profesjonalnych kuchni. Jego kompaktowe wymiary (140x100x200 mm) i niska waga (0,7 kg) sprawiają, że idealnie sprawdza się w ograniczonej przestrzeni, a jednocześnie zapewnia wystarczającą pojemność do przechowywania ryżu, makaronu lub innych sypkich produktów. Produkt został zaprojektowany z myślą o maksymalnej efektywności, pozwala na oszczędność miejsca na półkach i w szafkach, co jest szczególnie ważne w intensywnie eksploatowanych kuchniach.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i trwałości

- **Waga:** 0,7 kg – lekki i łatwy w transporcie oraz manipulacji.

-
- **Wymiary:** 140x100x200 mm – kompaktowy rozmiar idealny do małych kuchni i zoptymalizowanego przechowywania.
 - **Kod producenta:** Kosz D - 1/6 – łatwe identyfikacja i zamówienia produktu.

Konstrukcja Kosza D - 1/6 RM Gastro została zaprojektowana z myślą o trwałości i łatwości utrzymania czystości. Materiał, z którego został wykonany, zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne i łatwe czyszczenie, co jest kluczowe w higienicznych warunkach pracy w gastronomii. Produkt ten zapewnia bezpieczeństwo przechowywanych produktów, chroni przed wilgocią i zanieczyszczeniami, utrzymując wysoką jakość surowców.

Kosz D - 1/6 RM Gastro – inwestycja w efektywność i profesjonalizm

Zastosowanie Kosza D - 1/6 RM Gastro to inwestycja w efektywne zarządzanie przestrzenią i czasami pracy. Dzięki jego kompaktowym rozmiarom i funkcjonalności, można znacznie zoptymalizować przestrzeń magazynową i ułatwić pracę w kuchni. Jest to produkt niezbędny dla każdego profesjonalnego lokalu gastronomicznego, który ceni sobie czas, porządek i wydajność.

Podsumowując, Kosz D - 1/6 RM Gastro to nie tylko pojemnik, ale element systemu, który wpływa na ogólną efektywność pracy w kuchni. To racjonalne rozwiązanie dla osób ceniących sobie czas i profesjonalizm.

...