



P/BRF - 74 Pokrywa do patelni RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001001

Cechy produktu

Wymiary (mm): 320x530x50

Waga (kg): 2

Kod producenta: P/BRF - 74

``html

Poszukujesz niezawodnego rozwiązania, które znacząco podniesie efektywność i higienę pracy w Twojej gastronomicznej kuchni? Zastanawiasz się, jak zminimalizować straty ciepła i utrzymać idealną temperaturę podczas przygotowywania potraw na patelniach elektrycznych? Prezentujemy element, który idealnie wpisuje się w potrzeby profesjonalnej gastronomii, gwarantując nie tylko oszczędność czasu i energii, ale również podwyższony standard higieny.

Niezawodna Ochrona i Optymalizacja Procesów Gotowania

W gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda, a precyzja ma kluczowe znaczenie, odpowiednie wyposażenie jest inwestycją o długoterminowej wartości. Ten element, precyzyjnie zaprojektowany i wykonany z myślą o intensywnej eksploatacji, stanowi kluczowy komponent systemu zarządzania ciepłem w Twojej kuchni.

Parametry Techniczne Gwarantujące Wydajną Pracę

- **Waga:** 2 kg – idealny stosunek wagi do wytrzymałości, zapewniający łatwość montażu i demontażu bez utraty stabilności.
- **Wymiary:** 320 x 530 x 50 mm – precyzyjnie dobrane wymiary gwarantują kompatybilność z szeroką gamą patelni elektrycznych RM Gastro, minimalizując ryzyko niekompatybilności.
- **Kod producenta:** P/BRF - 74 – umożliwia łatwe identyfikowanie i zamawianie produktu w razie potrzeby.

Konstrukcja pokrywy została przemyślana w każdym detalu. Materiały użyte do produkcji gwarantują odporność na wysokie temperatury, zarysowania i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długotrwałą eksploatację i minimalizację kosztów wymiany.

Korzyści dla Twojej Gastronomicznej Kuchni

- **Zwiększenie efektywności energetycznej:** Pokrywa minimalizuje straty ciepła, co przekłada się na oszczędność energii i obniżenie kosztów eksploatacji.
- **Utrzymanie optymalnej temperatury:** Zapewnia stabilną temperaturę gotowania, co przekłada się na lepszą jakość potraw i powtarzalność procesu.
- **Podwyższenie standardów higieny:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii.
- **Ochrona przed rozpryskiwaniem:** Minimalizuje ryzyko poparzeń i ułatwia utrzymanie czystości w miejscu pracy.
- **Wydłużenie żywotności patelni:** Chroni powierzchnię patelni przed uszkodzeniami i przedłuża jej żywotność.

Podsumowując, inwestycja w ten produkt to gwarancja optymalizacji procesów w Twojej kuchni, oszczędności czasu i energii oraz podwyższenia standardów higieny i bezpieczeństwa pracy.

Zamów już dziś i przekonaj się o jego niezawodności!

...