



## Kosz 1/6 do CP-74/78 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002967

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 140x100x200

``html

## Zoptymalizuj procesy w Twojej kuchni – precyzja i wydajność w zasięgu ręki

Współczesna gastronomia wymaga precyzji i efektywności na każdym etapie przygotowania posiłków. Zarządzanie przestrzenią, optymalizacja przepływu pracy oraz zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania składników to kluczowe czynniki sukcesu. Dlatego też, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie dla płynnego funkcjonowania Twojej restauracji, baru czy cateringu. Przedstawiamy rozwiązanie, które znacząco wpłynie na ergonomię Twojej kuchni i poprawi jakość obsługi.

## Kosz 1/6 GN – perfekcyjne rozwiązanie dla zaawansowanej gastronomii

Prezentujemy innowacyjny produkt zaprojektowany z myślą o profesjonalistach – kosz gastronomiczny o wymiarach 140x100x200 mm, idealnie dopasowany do systemów GN (Gastronorm) CP-74/78 RM Gastro. Kompatybilność z szeroko stosowanym standardem GN gwarantuje uniwersalność i łatwość integracji z istniejącym już wyposażeniem. To rozwiązanie, które ułatwia organizację pracy, minimalizuje straty czasu i optymalizuje przestrzeń magazynową.

### Kluczowe korzyści wynikające z zastosowania kosza:

- **Idealne dopasowanie:** Kompatybilność z szeroką gamą urządzeń Gastro, w tym z modelami CP-74 i CP-78, gwarantuje bezproblemową integrację z istniejącym sprzętem.
- **Optymalizacja przestrzeni:** Kompaktowe wymiary (140x100x200 mm) pozwalają na maksymalne wykorzystanie przestrzeni w urządzeniach gastronomicznych, takich jak ryżowary i makaroniarki. Umożliwia to równoczesne przechowywanie wielu porcji składników.
- **Poprawa higieny:** Konstrukcja kosza zapewnia łatwe czyszczenie i dezynfekcję, co jest niezwykle istotne w kontekście utrzymania najwyższych standardów higieny w gastronomii. Materiał, z którego jest wykonany, jest odporny na działanie detergentów i wysokich temperatur.
- **Zwiększenie efektywności pracy:** Szybkie i wygodne przechowywanie i transport składników w znaczący sposób usprawnia proces przygotowywania potraw.
- **Solidna konstrukcja:** Kosz został wykonany z materiałów najwyższej jakości, gwarantujących trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne,

---

nawet przy intensywnym użytkowaniu.

## Parametry techniczne:

- **Wymiary (mm):** 140 x 100 x 200
- **Kompatybilność:** CP-74/78 RM Gastro
- **System:** GN 1/6

Inwestując w ten koszt, inwestujesz w poprawę jakości pracy w Twojej kuchni. Zwiększysz wydajność, zoptymalizujesz przestrzeń i zapewnisz wysoki poziom higieny. To rozwiązanie, które przyniesie korzyści zarówno w małych, jak i dużych obiektach gastronomicznych.

...