



## Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00003061

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 135x160x215

``html

Poszukujesz efektywnego rozwiązania do profesjonalnego przygotowywania potraw, które zapewni precyzyjną kontrolę procesu gotowania i optymalne wykorzystanie przestrzeni w Twojej kuchni gastronomicznej? Zrozumienie potrzeb profesjonalistów jest dla nas kluczowe, dlatego skupiamy się na dostarczaniu produktów o najwyższej jakości, spełniających rygorystyczne standardy branży HoReCa. Właściwy dobór akcesoriów ma ogromne znaczenie dla wydajności i jakości pracy, dlatego też oferujemy niezawodne i trwałe komponenty, zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w wymagającym środowisku gastronomicznym.

## Kompatybilność i Uniwersalność

Prezentowany produkt został zaprojektowany z myślą o pełnej kompatybilności z szeroką gamą urządzeń. Jego konstrukcja, starannie przemyślana pod kątem ergonomii i funkcjonalności, zapewnia idealne dopasowanie do ryżowarów i makaroniarek z serii CP-74/78 oraz CP-94/98, produkowanych przez firmę RM Gastro. Dzięki temu, rozwiązanie to jest idealne dla użytkowników ceniących spójność i efektywność w swojej pracy. Uniwersalność jest kluczowym aspektem w profesjonalnej kuchni, a ten produkt w pełni ją odzwierciedla.

## Dostosowanie do Potrzeb

Kompatybilność z modelami 1/4S i 1/6S pozwala na elastyczne dopasowanie pojemności kosza do aktualnych potrzeb. Niezależnie od wielkości partii przygotowywanego ryżu czy makaronu, możesz liczyć na optymalne rezultaty. Precyzyjne wykonanie gwarantuje równomierne gotowanie, zapobiegając przypalaniu i zapewniając jednolitą konsystencję gotowych produktów.

## Parametry Techniczne i Wymiary

Produkt charakteryzuje się kompaktowymi wymiarami, idealnie wpisującymi się w standardy profesjonalnych kuchni. Zastosowane materiały są odporne na działanie wysokich temperatur oraz korozję, co przekłada się na długą żywotność i bezproblemowe użytkowanie. Poniżej przedstawiamy szczegółowe dane

---

techniczne:

- **Wymiary (mm):** 135 x 160 x 215
- **Kompatybilność:** Ryżowary i makaroniarki RM Gastro CP-74/78 (1/4S), CP-94/98 (1/6S)
- **Materiał:** [wpisać tutaj materiał z jakiego jest wykonany kosz] - odporny na wysoką temperaturę i korozję
- **Przeznaczenie:** Profesjonalne przygotowywanie ryżu i makaronu

## Znaczenie Jakości Materiałów

Wykorzystanie materiałów najwyższej jakości jest fundamentem trwałości i niezawodności naszego produktu. Dbamy o każdy szczegół, aby zapewnić długą i bezproblemową eksploatację, minimalizując ryzyko uszkodzeń i przestoju w pracy. Inwestycja w produkt o sprawdzonych parametrach to gwarancja satysfakcji i oszczędności w długoterminowej perspektywie.

Podsumowując, oferowany kosz jest nieodzownym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, która stawia na wydajność, jakość i niezawodność. Jest to produkt, który usprawni proces przygotowywania potraw i pomoże utrzymać wysoki standard pracy.

...