



## Kosz 1/2 do CP-74/78 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002965

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 140x320x200

``html

Zoptymalizuj proces przygotowywania dań w swojej gastronomicznej kuchni, dzięki precyzyjnie zaprojektowanemu rozwiązaniu, które minimalizuje czas przygotowania i maksymalizuje wydajność. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym szefem kuchni, czy dopiero rozpoczynasz swoją przygodę z gastronomią, ten element wyposażenia pomoże Ci osiągnąć perfekcję w każdym detalu.

## Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej kuchni

Prezentowany produkt został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Solidna konstrukcja gwarantuje długotrwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy częstym użytkowaniu. Kompatybilność z popularnymi modelami urządzeń z linii CP-74/78 RM Gastro świadczy o przemyślanym podejściu do integracji z istniejącym już sprzętem w Twojej kuchni.

## Kompaktowe wymiary – maksymalna funkcjonalność

Wymiary 140x320x200 mm to idealne połączenie kompaktowej formy i dużej pojemności. Kosz z łatwością zmieści się w nawet najmniejszych kuchniach, nie zajmując cennej przestrzeni roboczej. Zaprojektowany z myślą o ergonomii, zapewnia łatwy dostęp do zawartości, usprawniając proces przygotowania posiłków. Umożliwia efektywne zarządzanie przestrzenią, co jest kluczowe w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

## Zoptymalizowane dla urządzeń CP-74/78 RM Gastro

Precyzyjne dopasowanie do urządzeń CP-74/78 RM Gastro gwarantuje bezproblemowe i bezpieczne użytkowanie. Konstrukcja kosza została zaprojektowana z uwzględnieniem specyfikacji technicznych tych modeli, zapewniając idealne dopasowanie i stabilność podczas pracy. Minimalizuje ryzyko uszkodzeń sprzętu i gwarantuje długotrwałą współpracę obu elementów.

---

## **Materiały najwyższej jakości – trwałość i bezpieczeństwo**

W produkcji wykorzystano wyłącznie materiały najwyższej jakości, spełniające rygorystyczne normy bezpieczeństwa i higieny w gastronomii. Odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne gwarantuje długą żywotność produktu, minimalizując koszty wymiany i konserwacji. Produkt został zaprojektowany z myślą o łatwym czyszczeniu i dezynfekcji, co jest szczególnie istotne w przestrzeni gastronomicznej.

### **Kluczowe korzyści:**

- Kompatybilność z urządzeniami CP-74/78 RM Gastro
- Kompaktowe wymiary (140x320x200 mm)
- Solidna i trwała konstrukcja
- Łatwe czyszczenie i konserwacja
- Zwiększenie wydajności pracy w kuchni
- Optymalizacja przestrzeni roboczej

Ten kosz to niezbędny element wyposażenia dla każdej profesjonalnej kuchni, dbającej o efektywność i wysoką jakość przygotowywanych dań. Zwiększ wydajność swojej pracy i ciesz się perfekcyjnie przygotowanymi posiłkami.

**Kosz 1/2 do CP-74/78 RM Gastro – inwestycja w wydajność i jakość.**

...