



## Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002966

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 280x160x215

``html

Szukasz wydajnego i niezawodnego rozwiązania do utrzymywania odpowiedniej temperatury potraw w Twoim gastronomicznym zapleczu? Potrzebujesz pojemnika, który idealnie dopasuje się do Twoich ryżowarów i makaroniarek CP-74/78 oraz CP-94/98 RM Gastro? Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco usprawni pracę Twojej kuchni i zapewni optymalne warunki przechowywania przygotowanych dań.

## Dopasowanie i Kompatybilność - Klucz do Efektwności

W profesjonalnej gastronomii, czas to pieniądz. Dlatego tak istotne jest posiadanie sprzętu, który działa sprawnie i bezawaryjnie. Ten kosz, zaprojektowany specjalnie do współpracy z modelami CP-74/78 oraz CP-94/98 RM Gastro, gwarantuje idealne dopasowanie. Nie musisz już tracić czasu na poszukiwanie odpowiedniego pojemnika – nasze rozwiązanie jest gotowe do natychmiastowego użycia.

### Kompatybilność z Modelami:

- Ryżowary i makaroniarki CP-74/78 RM Gastro
- Ryżowary i makaroniarki CP-94/98 RM Gastro

Precyzyjne wymiary zapewniają szczelne dopasowanie, minimalizując straty ciepła i gwarantując optymalną temperaturę przechowywanych potraw. To przekłada się na dłuższy czas podtrzymywania jakości i smaku dań, co jest szczególnie ważne w przypadku potraw wymagających utrzymania odpowiedniej temperatury.

## Wytrzymałość i Funkcjonalność - Budowa Kosza

---

Kosz został wykonany z wysokiej jakości materiałów, zapewniających trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Solidna konstrukcja gwarantuje wieloletnią eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy w kuchni restauracyjnej. Prosty, ale efektywny design ułatwia czyszczenie i konserwację, minimalizując czas potrzebny na przygotowanie do kolejnego użycia.

## Kluczowe Parametry:

- **Wymiary (mm):** 280 x 160 x 215
- **Kompatybilność:** CP-74/78, CP-94/98 RM Gastro
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał z którego jest wykonany kosz]
- **Łatwość czyszczenia:** Wysoka
- **Trwałość:** Wysoka

Dzięki tym parametrom, kosz stanowi inwestycję, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i minimalizacji strat żywności. Jest to rozwiązanie zaprojektowane z myślą o profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się nie tylko jakość, ale i efektywność.

**Podsumowanie:** Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98 RM Gastro to nieodzowny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia idealne dopasowanie, wysoką trwałość oraz łatwość użytkowania, co przekłada się na efektywność pracy i zadowolenie klienta.

...