



Kosz 1/2S do CP-94/98 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00003060

Cechy produktu

Wymiary (mm): 280x240x215

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii to klucz do sukcesu. Każdy centymetr ma znaczenie, a optymalizacja procesu przygotowywania potraw przekłada się bezpośrednio na płynność pracy i zadowolenie klienta. Dlatego też wybór odpowiednich pojemników i akcesoriów jest niezwykle istotny. Precyzyjna organizacja zaplecza kuchennego to podstawa utrzymania wysokich standardów higieny i efektywności.

Kosz 1/2S do CP-94/98 RM Gastro: Optymalizacja Przestrzeni w Twojej Kuchni

Prezentujemy rozwiązanie, które idealnie wpisuje się w filozofię racjonalnego gospodarowania przestrzenią i optymalizacji pracy w profesjonalnej kuchni. Mowa o koszu 1/2S, stworzonym specjalnie do współpracy z urządzeniami z serii CP-94/98 RM Gastro. Jest to element, który znacząco podniesie ergonomię i funkcjonalność Twojej linii produkcyjnej.

Kompatybilność i Wymiary

Kosz perfekcyjnie dopasowany jest do rozmiarów ryżowarów i makaroniarek z serii CP-94/98 RM Gastro, co gwarantuje idealne wpasowanie i bezpieczne użytkowanie. Jego precyzyjnie dobrane wymiary (280x240x215 mm) pozwalają na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni wewnątrz urządzenia. To oznacza, że możesz przygotować większą ilość potraw bez konieczności zwiększania powierzchni roboczej.

Wysoka Jakość i Trwałość

Wykonany z materiałów o wysokiej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne, kosz gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni. Odporność na wysokie temperatury i wilgoć to kolejne atuty, które sprawiają, że jest to inwestycja na lata.

Ułatwione Czyszczenie i Higiena

Gładka powierzchnia kosza ułatwia utrzymanie czystości i higieny. Prosty design i brak trudno dostępnych zakamarków minimalizują ryzyko gromadzenia się resztek jedzenia i bakterii. Łatwe czyszczenie to oszczędność czasu i gwarancja bezpieczeństwa sanitarnego.

Zwiększenie Efektywności Pracy

Dzięki zastosowaniu kosza 1/2S do CP-94/98 RM Gastro, proces przygotowywania potraw stanie się bardziej uporządkowany i efektywny. Organizacja składowanych produktów w pojemnikach o precyzyjnie określonych wymiarach przekłada się na oszczędność czasu, który możesz poświęcić na inne, również ważne zadania.

Podsumowanie Korzyści

- Idealne dopasowanie do ryżowarów/makaroniarek CP-94/98 RM Gastro
- Kompaktowe wymiary (280x240x215 mm) – optymalizacja przestrzeni
- Wysoka jakość i trwałość materiałów
- Łatwe czyszczenie i higiena
- Zwiększenie efektywności pracy w kuchni
- Poprawa organizacji i ergonomii

Kosz 1/2S to element, który wpłynie na poprawę jakości pracy w Twojej gastronomii. Inwestycja w profesjonalne wyposażenie to inwestycja w sukces.

...