



Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002802

Cechy produktu

Wymiary (mm): 145x290x150

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii to klucz do sukcesu. Optymalizacja procesu serwowania potraw, zwłaszcza w przypadku dań o dużej rotacji, takich jak ryż czy makaron, wymaga precyzyjnego planowania i odpowiedniego wyposażenia. Rozwiązanie, które znacząco ułatwi pracę w Twojej kuchni, to dedykowany system pojemników, zaprojektowany z myślą o płynności działania i utrzymaniu najwyższych standardów higieny.

Precyzja i funkcjonalność – klucz do perfekcji

W świecie profesjonalnej gastronomii liczy się każda sekunda. Dlatego oferujemy produkt, który doskonale wpisuje się w ten dynamiczny rytm pracy. Jego ergonomiczna konstrukcja i starannie dobrane wymiary minimalizują czas potrzebny na przygotowanie i serwowanie potraw. Minimalistyczny design idealnie komponuje się z nowoczesnym wyposażeniem kuchni, a jednocześnie zapewnia maksymalną funkcjonalność.

Idealne dopasowanie do gamy CPT-64/74 i CPT-66/76 RM Gastro

Pojemnik, o wymiarach 145x290x150 mm, został zaprojektowany jako idealne uzupełnienie linii urządzeń gastronomicznych RM Gastro, w szczególności modeli ryżowarów CPT-64/74 i CPT-66/76. Doskonale komponuje się z ich gabarytami, zapewniając płynny przepływ pracy i optymalne wykorzystanie przestrzeni. To rozwiązanie, które usprawnia proces serwowania, redukując jednocześnie ryzyko przypadkowego uszkodzenia lub zabrudzenia żywności.

Wszechstronność zastosowań

- **Precyzyjne porcjonowanie:** Pojemnik umożliwia łatwe i szybkie porcjonowanie ryżu i makaronu, gwarantując stałą jakość serwowanych dań.
- **Utrzymanie temperatury:** Kompatybilność z linią CPT gwarantuje utrzymanie optymalnej temperatury potraw, dzięki czemu serwowane dania zachowują swoje walory smakowe i estetyczne.
- **Higiena i łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia pojemnika ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, spełniając najwyższe standardy higieny obowiązujące w profesjonalnych kuchniach.

-
- **Trwałość i odporność:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, pojemnik jest odporny na uszkodzenia mechaniczne i działanie wysokich temperatur, gwarantując długotrwałe użytkowanie.
 - **Optymalizacja przestrzeni:** Kompaktowe wymiary (145x290x150 mm) pozwalają na efektywne wykorzystanie przestrzeni w kuchni, minimalizując bałagan i ułatwiając porządkowanie.

Dostosowanie do potrzeb

Pojemnik dostępny jest w dwóch rozmiarach: 1/2 do CPT-64/74 oraz 1/3 do CPT-66/76, dzięki czemu można idealnie dopasować go do wielkości swojego ryżowaru/makaroniarki. To elastyczne rozwiązanie, które pozwala na optymalizację procesu pracy niezależnie od skali produkcji.

Podsumowując, ten pojemnik to niezastąpione narzędzie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie precyzję, efektywność i najwyższe standardy higieny. Inwestycja w ten produkt to gwarancja płynnej pracy i zadowolenia klientów.
