



Kosz 1/4 do CP-66/76 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002808

Cechy produktu

Wymiary (mm): 115x290x200

```html

## Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Efektywne zarządzanie zapleczem kuchennym to klucz do sukcesu każdego lokalu gastronomicznego. Kluczową rolę odgrywa tu dobór odpowiedniego sprzętu, który nie tylko usprawni pracę, ale także zagwarantuje wysoką jakość serwowanych potraw. Precyzja, funkcjonalność i wytrzymałość – te cechy definiują urządzenia, które powinny znaleźć się w profesjonalnej kuchni. A precyzyjne zarządzanie przestrzenią roboczą to podstawa optymalizacji całego procesu przygotowywania posiłków.

### Kosz o precyzyjnych wymiarach, zaprojektowany z myślą o wydajności

Właściwy dobór pojemników i akcesoriów to element, który często bywa pomijany, a jednak ma ogromny wpływ na komfort pracy i efektywność całego procesu. Przedstawiamy rozwiązanie, które idealnie wpisuje się w potrzeby profesjonalnych kuchni: kosz o idealnych gabarytach, stworzony do współpracy z parowarami CP-66/76 RM Gastro. Kompaktowy, a jednocześnie pojemny, zapewnia optymalne wykorzystanie przestrzeni.

Jego niewielkie wymiary (115x290x200 mm) sprawiają, że idealnie wkomponuje się w ciasne przestrzenie robocze, nie zabierając cennego miejsca na blacie. Dzięki przemyślanej konstrukcji, kosz ten zapewnia łatwe i bezpieczne przenoszenie, a także wygodne napełnianie i opróżnianie. Zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji, charakteryzuje się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne i łatwością w utrzymaniu czystości – niezbędne atrybuty w profesjonalnej kuchni.

### Kompatybilność i funkcjonalność – klucz do sukcesu

Zaprojektowany specjalnie do współpracy z parowarami CP-66/76 RM Gastro, kosz ten zapewnia idealne dopasowanie i bezproblemową obsługę. Precyzyjnie dobrane wymiary gwarantują, że bez trudu umieścisz go wewnątrz urządzenia, a jego solidna konstrukcja zapewni stabilność podczas procesu gotowania na parze. Dzięki temu, proces przygotowywania potraw będzie nie tylko szybszy i sprawniejszy, ale także bardziej efektywny pod względem wykorzystania energii.

---

## Wytrzymałość i łatwość czyszczenia – dla zachowania najwyższych standardów higieny

W gastronomii higiena jest priorytetem. Dlatego kosz został wykonany z materiałów łatwych w czyszczeniu i odpornych na działanie wysokiej temperatury i wilgoci. To gwarantuje zachowanie najwyższych standardów czystości i bezpieczeństwa sanitarnego. Prosta konstrukcja ułatwia szybkie i skuteczne mycie, minimalizując czas poświęcany na czynności porządkowe. Dzięki temu, zaoszczędzisz czas i energię, mogąc skupić się na przygotowywaniu pysznych dań.

## Podsumowanie: inwestycja w wydajność i komfort pracy

Wybierając kosz 1/4 do CP-66/76 RM Gastro, inwestujesz w profesjonalne rozwiązanie, które zoptymalizuje pracę w Twojej kuchni. Kompaktowy rozmiar, precyzyjne wykonanie i wysoka jakość materiałów to gwarancja niezawodności i długiego okresu eksploatacji. Usprawnij procesy w swoim lokalu i zadbaj o komfort pracy swojego personelu – wybierz rozwiązanie, które podniesie efektywność Twojej gastronomicznej działalności.

- **Wymiary:** 115x290x200 mm
- **Kompatybilność:** Parowary CP-66/76 RM Gastro
- **Materiał:** [tutaj należy wpisać materiał z jakiego jest wykonany kosz]
- **Łatwość czyszczenia:** Tak
- **Odporność na wysoką temperaturę:** Tak

...