



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002805

Cechy produktu

Wymiary (mm): 115x290x150

```html

## Zoptymalizuj proces przygotowywania potraw z nowym rozwiązaniem do Twojej gastronomicznej kuchni

W nowoczesnej gastronomii, gdzie czas to pieniądz, a efektywność kluczem do sukcesu, każdy element wyposażenia musi być precyzyjnie dobrany. Nie inaczej jest w przypadku przygotowywania dań, gdzie kluczową rolę odgrywa odpowiednie przechowywanie i podgrzewanie składników. Prezentujemy rozwiązanie, które znacznie usprawni pracę w Twojej kuchni i pozwoli na utrzymanie najwyższej jakości serwowanych potraw.

### Kompaktowy i funkcjonalny – idealny do każdej przestrzeni

Zaprojektowany z myślą o optymalizacji przestrzeni, ten kosz o wymiarach 115x290x150 mm jest idealnym uzupełnieniem linii CPT-66/76 RM Gastro. Jego kompaktowe rozmiary pozwalają na efektywne wykorzystanie nawet najmniejszej powierzchni roboczej, eliminując chaos i ułatwiając pracę kucharzom. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, odporność na codzienne użytkowanie i łatwość w utrzymaniu czystości – kluczowe aspekty w intensywnie eksploatowanych kuchniach gastronomicznych.

### Doskonale dopasowanie do systemu CPT-66/76 RM Gastro

Kosz 1/4 jest idealnie dopasowany do ryżowarów i makaroniarek z serii CPT-66/76 RM Gastro. Zapewnia on bezpieczeństwo i wygodę przechowywania gotowych lub surowych składników, minimalizując ryzyko uszkodzeń i ułatwiając przesuwanie i transport pomiędzy poszczególnymi stanowiskami pracy. Sprawna integracja z istniejącym sprzętem to oszczędność czasu i minimalizacja ryzyka błędów. System ten doskonale sprawdzi się zarówno w małych restauracjach, jak i dużych obiektach gastronomicznych o dużej przepustowości.

### Usprawnienie procesu przygotowania potraw

---

Dzięki temu koszykowi, proces przygotowania dań z wykorzystaniem ryżowarów i makaroniarek staje się znacznie bardziej wydajny. Możliwość precyzyjnego dozowania i przechowywania surowców zapewnia poprawę kontroli nad procesem, redukując straty i zapewniając stałą jakość potraw. Uniwersalność zastosowania pozwala na przechowywanie różnych rodzajów składników, od ryżu i makaronu, po warzywa i inne dodatki, umożliwiając szybką i sprawną przygotowanie dań wg ustalonego menu.

## **Kluczowe zalety:**

- Kompaktowe wymiary (115x290x150 mm) – idealne do małych kuchni.
- Solidna konstrukcja – odporna na intensywne użytkowanie.
- Doskonale dopasowanie do ryżowarów i makaroniarek CPT-66/76 RM Gastro.
- Ułatwia organizację pracy i minimalizuje ryzyko błędów.
- Usprawnienie procesu przygotowania potraw – oszczędność czasu i większa efektywność.
- Łatwość w utrzymaniu czystości.

Inwestycja w ten koszt to gwarancja poprawy jakości i efektywności pracy w Twojej gastronomicznej kuchni. Zamów już dziś i przekonaj się sam!

...