



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002803

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 490x290x150

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii to klucz do płynnej pracy i optymalizacji procesów. Właściwy dobór akcesoriów, takich jak pojemniki do przechowywania, ma bezpośredni wpływ na higienę, bezpieczeństwo żywności i efektywność całego zaplecza. Zapobieganie marnowaniu czasu na poszukiwanie składników, czy też ryzyko pomyłek podczas przygotowywania dań, to kwestie, które bezpośrednio przekładają się na zyski i zadowolenie klienta. Dlatego też, wybór odpowiednich pojemników jest strategicznym krokiem w każdej kuchni profesjonalnej.

## Kosz Gastronomiczny – Niezbędnik w Profesjonalnej Kuchni

Prezentujemy rozwiązanie, które znakomicie wpisuje się w potrzeby nowoczesnych kuchni gastronomicznych: kosz o starannie przemyślanej konstrukcji, idealny do współpracy z popularnymi modelami urządzeń z linii CPT-66/76 RM Gastro. Jego ergonomiczny kształt i optymalne wymiary gwarantują łatwość użytkowania i maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Ten niezawodny pomocnik pozwoli na perfekcyjną organizację pracy w Państwa gastronomii.

### Dopasowanie do Standardów RM Gastro

Produkt został zaprojektowany z myślą o pełnej kompatybilności z linią CPT-66/76 RM Gastro. Dzięki temu, idealnie wkomponuje się w istniejącą infrastrukturę kuchni, tworząc spójny i funkcjonalny system. Precyzyjne wykonanie gwarantuje bezproblemowe użytkowanie i długą żywotność, co przekłada się na oszczędność czasu i kosztów w długoterminowej perspektywie.

### Parametry Techniczne i Zalety

- **Wymiary (mm):** 490 x 290 x 150 - kompaktowy rozmiar, idealny do niewielkich przestrzeni roboczych, a jednocześnie pojemny.
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał, z którego wykonany jest kosz, np. wysokiej jakości stal nierdzewna, odporna na korozję i uszkodzenia mechaniczne] - zapewnia trwałość, łatwość czyszczenia oraz spełnia najwyższe standardy higieny.
- **Kompatybilność:** CPT-66/76 RM Gastro – bezproblemowa integracja z istniejącym sprzętem.

- 
- **Łatwość czyszczenia:** [Wpisz informacje o łatwości czyszczenia np. gładka powierzchnia, możliwość mycia w zmywarce przemysłowej] – minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i zapewnia higieniczne warunki pracy.
  - **Stabilność:** [Wpisz informacje dotyczące stabilności np. mocna konstrukcja, antypoślizgowe nóżki (jeśli występują)] – zapobiega przypadkowemu przewróceniu się i uszkodzeniu zawartości.

## Podsumowanie

Kosz 1/1 do CPT-66/76 RM Gastro to rozwiązanie, które znacząco usprawni pracę w Państwa kuchni. Jego precyzyjne wykonanie, solidna konstrukcja oraz pełna kompatybilność z urządzeniami RM Gastro to gwarancja satysfakcji i długotrwałego użytkowania. Zapewnij sobie profesjonalizm i wygodę pracy dzięki temu niezawodnemu akcesorium. Optimalizacja przestrzeni i poprawa organizacji pracy to inwestycja, która szybko zwróci się w postaci zwiększonej efektywności i zadowolenia personelu.

...