



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002807

Cechy produktu

Wymiary (mm): 490x290x200

``html

Efektywna praca w gastronomii wymaga precyzji i odpowiedniego zaplecza. Dobór sprzętu ma kluczowe znaczenie dla utrzymania płynności pracy, jakości przygotowywanych potraw oraz – co równie istotne – dla zachowania higieny. Właśnie dlatego wybór pojemników i akcesoriów do przechowywania, a także transportu żywności, powinien być podyktowany nie tylko względami ekonomicznymi, ale i funkcjonalnymi. Niezależnie od tego, czy prowadzisz mały lokal, czy wielką restaurację, odpowiednie rozwiązanie dla przechowywania gotowanego ryżu czy makaronu to podstawa.

Kosz Gastronomiczny – Niezbędny Element Wyposażenia

Prezentujemy rozwiązanie idealnie wpisujące się w potrzeby profesjonalnej kuchni. Mowa o pojemniku o starannie przemyślanej konstrukcji, zaprojektowanym z myślą o optymalizacji procesów w gastronomii. Jest to produkt o solidnej budowie, przeznaczony do bezpiecznego i higienicznego przechowywania produktów spożywczych, zapewniający maksymalną wygodę użytkowania.

Kompatybilność i Wymiary

Kosz, o wymiarach 490x290x200 mm, został stworzony z myślą o idealnej współpracy z urządzeniami z linii CP-66/76 RM Gastro. Precyzyjne dopasowanie gwarantuje łatwe i szybkie załadowywanie oraz wyładowywanie gotowych dań. Unikalna konstrukcja zapewnia optymalną cyrkulację powietrza, zapobiegając powstawaniu kondensatu i gwarantując maksymalną świeżość przechowywanych produktów. Uniwersalne wymiary pozwalają również na elastyczne użycie kosza w innych procesach w kuchni, np. do przechowywania innych składników.

Materiały i Higiena

W procesie produkcji wykorzystano materiały o najwyższej jakości, zapewniające odporność na wysokie temperatury oraz łatwość w utrzymaniu czystości. Gładkie powierzchnie ułatwiają mycie, minimalizując ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń. Kosz spełnia najwyższe standardy higieniczne, pozwalając na bezpieczne przechowywanie i transport żywności.

Funkcjonalność i Wygoda

Ergonomiczny kształt i solidna konstrukcja zapewniają komfort użytkowania. Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie, a wytrzymała budowa gwarantuje długą żywotność produktu. Kosz jest łatwy w obsłudze i znacznie ułatwia proces przygotowywania i serwowania dań. Jego zastosowanie przekłada się na oszczędność czasu i optymalizację pracy w kuchni.

Podsumowanie

Ten kosz gastronomiczny to niezastąpiony element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Kompatybilność z urządzeniami RM Gastro, solidna budowa, higieniczny materiał i ergonomiczny kształt czynią go idealnym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy cenią jakość, funkcjonalność i wygodę. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w efektywność i komfort pracy.

- **Wymiary:** 490x290x200 mm
- **Kompatybilność:** CP-66/76 RM Gastro
- **Materiał:** [tutaj należy wpisać materiał, z którego jest wykonany kosz]
- **Zastosowanie:** Przechowywanie i transport gotowego ryżu i makaronu

...