



Kosz B - 1/2 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016771

Cechy produktu

Wymiary (mm): 290x160x200

Waga (kg): 0,7

Kod producenta: Kosz B - 1/2

``html

Efektywne zarządzanie przestrzenią w gastronomii to klucz do sukcesu. Każdy centymetr ma znaczenie, zwłaszcza w zapleczu, gdzie liczy się precyzja i szybkość działania. Właśnie dlatego zaprojektowaliśmy rozwiązanie, które optymalizuje procesy przygotowywania potraw i ułatwia pracę w kuchni – produkt idealny do profesjonalnych zastosowań, gdzie liczy się niezawodność i ergonomia.

Kosz B - 1/2 RM Gastro: Optymalizacja przestrzeni i wydajności pracy

Ten niezastąpiony element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni to doskonały przykład połączenia funkcjonalności i kompaktowej konstrukcji. Mowa o koszu oznaczonym jako Kosz B - 1/2 RM Gastro, zaprojektowanym z myślą o optymalizacji przepływu pracy i maksymalnym wykorzystaniu przestrzeni. Idealnie sprawdzi się w ryżowarach i makaroniarkach, znacząco usprawniając procesy gotowania i odcieczania.

Kompaktowe wymiary - maksymalna funkcjonalność

Zastosowanie wysokiej jakości materiałów i precyzyjna konstrukcja przekładają się na trwałość i niezawodność produktu. Kompaktowe wymiary (290x160x200 mm) pozwalają na swobodne umieszczanie kosza nawet w niewielkich urządzeniach gastronomicznych. Waga wynosząca zaledwie 0,7 kg to dodatkowy atut, ułatwiający manipulowanie i czyszczenie.

Parametry techniczne i właściwości:

- **Kod producenta:** Kosz B - 1/2
- **Waga:** 0,7 kg

-
- **Wymiary:** 290 x 160 x 200 mm
 - **Materiał:** (tutaj należy wpisać materiał, z którego wykonany jest kosz, np. stal nierdzewna, aluminium itp.) - wytrzymały i odporny na korozję, gwarantujący długotrwałe użytkowanie w wymagających warunkach gastronomicznych.
 - **Kompatybilność:** Zaprojektowany do pracy z większością standardowych ryżowarów i makaroniarków. (W razie potrzeby doprecyzować kompatybilność z konkretnymi modelami)
 - **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i zapobiega gromadzeniu się resztek jedzenia. Można myć w zmywarce (jeśli to możliwe).

Korzyści wynikające z użytkowania:

- **Zwiększenie wydajności:** Szybkie i efektywne odcedzanie makaronu, ryżu i innych produktów.
- **Oszczędność czasu:** Upraszczenie procesu gotowania i redukcja czasu pracy.
- **Optymalizacja przestrzeni:** Kompaktowy rozmiar pozwala na maksymalne wykorzystanie miejsca w kuchni.
- **Trwałość i niezawodność:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, odporny na uszkodzenia mechaniczne i korozję.
- **Łatwość utrzymania czystości:** Prosta konstrukcja i gładka powierzchnia ułatwiają czyszczenie.

Kosz B - 1/2 RM Gastro to inwestycja, która zwróci się w postaci zwiększonej wydajności pracy i optymalizacji procesów w Twojej gastronomii. To rozwiązanie dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i ergonomię.

^^