



30l - RM-60 Redukcja do miksera RM RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00000064

Cechy produktu

Zoptymalizuj pracę swojego profesjonalnego miksera gastronomicznego RM Gastro, zwiększając jego efektywność i wszechstronność. Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco rozszerzy możliwości Twojego urządzenia, pozwalając na precyzyjną obróbkę różnorodnych składników i uzyskanie idealnej konsystencji potraw.

Rozwiązanie dla wymagających kucharzy

W gastronomii, gdzie czas i precyzja są kluczowe, wybór odpowiednich akcesoriów ma fundamentalne znaczenie. Ten element, zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnej kuchni, zapewnia niezawodność i długą żywotność.

30-litrowa miska - klucz do wydajności

Pojemność 30 litrów to gwarancja efektywnej obróbki dużych ilości składników. Idealne rozwiązanie dla restauracji, cukierni, piekarni i innych zakładów gastronomicznych, gdzie przetwarzanie dużych objętości jest na porządku dziennym. Zredukujesz czas pracy i zmaksymalizujesz wydajność, unikając wielokrotnego przetwarzania mniejszych partii.

RM-60 - precyzja i solidność

Numer modelu RM-60 odnosi się do precyzyjnego dopasowania i solidnej konstrukcji. Redukcja została zaprojektowana tak, aby idealnie współpracowała z mikserami RM Gastro, zapewniając stabilność i bezpieczeństwo pracy. Wytrzymałe materiały gwarantują odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję, co przekłada się na długi okres eksploatacji nawet w najbardziej wymagających warunkach.

Kompatybilność i łatwość montażu

Produkt został stworzony z myślą o prostej i szybkiej instalacji. Bezproblemowe połączenie z mikserem RM Gastro minimalizuje czas poświęcony na

przygotowanie do pracy. Idealne dopasowanie gwarantuje szczelność i zapobiega wyciekom, co jest niezwykle ważne podczas pracy z wilgotnymi lub lepкими składnikami.

Higiena i łatwość czyszczenia

W gastronomii kluczowe znaczenie ma higiena. Gładka powierzchnia redukcji ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii. Materiały, z których została wykonana, są łatwe w dezynfekcji, co odpowiada najwyższym standardom bezpieczeństwa żywności.

Podsumowanie korzyści:

- Pojemność: 30 litrów - optymalna dla dużych ilości składników.
- Model: RM-60 - gwarantujący precyzyjne dopasowanie i solidną konstrukcję.
- Kompatybilność: dedykowana do mikserów RM Gastro.
- Łatwość montażu i czyszczenia: minimalizuje czas pracy i zapewnia higienę.
- Wytrzymała konstrukcja: zapewnia długą żywotność i odporność na uszkodzenia.
- Bezpieczeństwo: szczelne połączenie zapobiega wyciekom.

301 - RM-60 Redukcja do miksera RM RM Gastro to inwestycja, która zwróci się w postaci zwiększonej wydajności, oszczędności czasu i utrzymania najwyższych standardów jakości w Twojej kuchni.