Kosz 1/3 do CP-66/76 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00005801

Cechy produktu

Wymiary (mm): 160x290x200

Zoptymalizuj przestrzeń w swojej gastronomicznej kuchni dzięki naszemu nowemu rozwiązaniu

Współczesna gastronomia wymaga precyzji i efektywności. Każdy centymetr przestrzeni roboczej jest na wagę złota, a ergonomia pracy przekłada się bezpośrednio na jakość i tempo obsługi. Dlatego też, oferujemy Państwu produkt, który perfekcyjnie wpisuje się w te wymogi, zapewniając optymalne wykorzystanie miejsca w linii wydawania posiłków i stanowiąc niezawodne wsparcie w codziennej pracy.

Kompaktowy i funkcjonalny – idealny do profesjonalnych kuchni

Prezentujemy rozwiązanie o kompaktowych wymiarach, idealnie dostosowane do standardów profesjonalnych kuchni. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje nie tylko długą żywotność, ale również odporność na intensywne użytkowanie w nawet najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych. Produkt ten został zaprojektowany z myślą o maksymalizacji funkcjonalności przy minimalnym zużyciu przestrzeni. Jego ergonomiczna konstrukcja ułatwia obsługę i utrzymanie w czystości, co jest kluczowe w zapewnieniu najwyższych standardów higieny.

Specyfikacja techniczna – precyzja na każdym etapie

- **Wymiary (mm):** 160 x 290 x 200
- **Kompatybilność:** CP-66/76 RM Gastro (Sprawdź kompatybilność z posiadanym sprzętem przed zakupem)
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał wykonania, np. stal nierdzewna, odlew aluminiowy - dokładny opis materiału jest kluczowy dla profesjonalisty]
- **Wykończenie:** [W tym miejscu należy wpisać rodzaj wykończenia, np. polerowane, satynowe - opis ten wpływa na trwałość i estetykę]
- **Pojemność:** 1/3 GN (gastronorm) – idealny do porcjowania i przechowywania składników
- **Mocowanie:** [Opis sposobu mocowania kosza do urządzenia - np. zaczepy, prowadnice - ważne dla łatwości montażu]

Zastosowanie kosza 1/3 do CP-66/76 RM Gastro znacząco usprawni procesy w Twojej kuchni. Optymalizacja przestrzeni przekłada się na zwiększenie wydajności pracy i zmniejszenie czasu przygotowania potraw. To z kolei przekłada się na wyższą jakość obsługi gości i satysfakcję z pracy. Produkt ten jest doskonałym rozwiązaniem dla restauracji, barów, hoteli i innych obiektów gastronomicznych, które cenią sobie funkcjonalność, jakość i oszczędność miejsca.

Kluczowe korzyści:

- **Oszczędność miejsca:** Kompaktowy rozmiar idealny do małych kuchni.
- **Wytrzymałość:** Wysokiej jakości materiały gwarantują długą żywotność.
- **Łatwość użytkowania:** Ergonomiczny design dla komfortowej pracy.
- **Higiena:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- **Kompatybilność:** Dopasowany do urządzeń CP-66/76 RM Gastro.

Inwestując w ten kosz, inwestujesz w efektywność i profesjonalizm swojej kuchni. To rozwiązanie, które optymalizuje pracę i przyczynia się do sukcesu Twojego biznesu gastronomicznego.