



K 1/1 -17 Kosz do frytownic Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027355

Cechy produktu

Wymiary (mm): 280x300x120

Waga (kg): 1

Kod producenta: K 1/1 -17

Do modelu: K 1/1 -17 1

``html

Profesjonalny Kosz do Frytownicy – Niezbędnik w Twojej Gastronomicznej Kuchni

Efektywne i higieniczne przygotowywanie smażonych potraw to podstawa sukcesu w każdym lokalu gastronomicznym. Kluczową rolę w tym procesie odgrywa odpowiednio dobrany kosz do frytownicy. Prezentowany model, oznaczony kodem producenta K 1/1 -17, został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu maksymalnej wydajności i trwałości w intensywnych warunkach pracy.

Solidna Konstrukcja i Wytrzymałość

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, kosz gwarantuje odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na jego długą żywotność. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność podczas pracy, zapobiegając deformacji nawet przy dużym obciążeniu. Precyzyjnie wykonane spawy gwarantują szczelność i zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności, ułatwiając czyszczenie i utrzymanie higieny.

Optymalne Wymiary dla Maksymalnej Efektywności

Wymiary kosza (280x300x120 mm) zostały starannie dobrane, aby zapewnić optymalną pojemność przy jednoczesnym zachowaniu ergonomii. Kompatybilność z modelem frytownicy K 1/1 -17 1 gwarantuje idealne dopasowanie i bezpieczne użytkowanie. Kosz umożliwia efektywne smażenie dużych ilości produktów bez konieczności częstego opróżniania, co skraca czas pracy i zwiększa wydajność.

Higiena i Łatwość Utrzymania Czystości

Gładka powierzchnia stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapobiega osadzaniu się brudu. Kosz jest w pełni kompatybilny ze zmywarkami przemysłowymi, co znacznie upraszcza proces utrzymania higieny. Zgodność z normami bezpieczeństwa żywnościowego gwarantuje bezpieczeństwo i wysoką jakość przygotowywanych potraw.

Kluczowe Parametry Techniczne:

- **Kod producenta:** K 1/1 -17
- **Do modelu:** K 1/1 -17 1
- **Waga:** 1 kg
- **Wymiary (mm):** 280x300x120

Podsumowanie

Kosz do frytownicy K 1/1 -17 to profesjonalne rozwiązanie dla gastronomii, które łączy w sobie wysoką jakość wykonania, optymalne wymiary i łatwość użytkowania. Solidna konstrukcja, odporność na korozję i łatwość czyszczenia sprawiają, że jest to idealny wybór dla wymagających kucharzy, którzy cenią sobie efektywność i higienę pracy. Inwestycja w ten kosz to gwarancja długoterminowej oszczędności i komfortu w Twojej kuchni.

...