



K 1/2 -13 Kosz do frytownic Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027356

Cechy produktu

Wymiary (mm): 105x300x120

Waga (kg): 0,8

Kod producenta: K 1/2 -13

Do modelu: K 1/2 -13 1

``html

Optymalizacja procesów frytury – klucz do kulinarnego sukcesu

Efektywność pracy w profesjonalnej kuchni zależy od wielu czynników, a jednym z kluczowych jest dobór odpowiedniego sprzętu. Niezwykle istotne jest, aby wszystkie elementy wyposażenia, nawet te pozornie mniej znaczące, spełniały najwyższe standardy jakości i funkcjonalności. Właściwy kosz do frytownicy to gwarancja równomiernego smażenia, minimalizacji strat produktu i zachowania najwyższych standardów higieny.

Precyzja wykonania – gwarancja niezawodności

Przedstawiamy Państwu kosz oznaczony kodem producenta K 1/2 -13, idealnie dopasowany do frytownic o tej samej nazwie. Konstrukcja kosza została starannie zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach.

Kompaktowe wymiary (105x300x120 mm) sprawiają, że kosz jest łatwy w obsłudze i przechowywaniu, nie zajmując zbędnego miejsca na zapchanym blacie roboczym. Niewielka waga (0,8 kg) ułatwia podnoszenie i przenoszenie, minimalizując wysiłek personelu.

Ergonomia i funkcjonalność – komfort pracy na najwyższym poziomie

Solidna konstrukcja gwarantuje stabilność kosza podczas zanurzania go w gorącym oleju, co jest szczególnie istotne przy dużej ilości przygotowywanych

potraw. Starannie zaprojektowany kształt zapewnia optymalny przepływ gorącego powietrza, co przekłada się na równomierne i szybkie smażenie, minimalizując ryzyko przypalenia produktu.

Kosz K 1/2 -13 jest zaprojektowany tak, aby ułatwić proces przygotowywania potraw. Jego wielkość jest optymalnie dopasowana do pojemności typowych frytownic, co pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni i czasu. Ergonomiczny kształt rączki zapewnia pewny chwyt i wygodę podczas pracy, nawet przy długotrwałym użytkowaniu.

Higiena i łatwość czyszczenia – bezpieczeństwo żywności na pierwszym miejscu

Gładka powierzchnia kosza ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapobiega osadzaniu się resztek pożywienia, co jest kluczowe dla utrzymania najwyższych standardów higieny. Kosz nadaje się do mycia w zmywarce przemysłowej, co znacznie przyspiesza i ułatwia proces utrzymania czystości.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i efektywność

Kosz do frytownic K 1/2 -13 to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Jego solidna konstrukcja, ergonomiczny design i łatwość czyszczenia przekładają się na efektywność pracy i utrzymanie najwyższych standardów jakości potraw. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci zaoszczędzonego czasu, zmniejszonych strat i zadowolenia klientów.

- **Kod producenta:** K 1/2 -13
- **Do modelu:** K 1/2 -13 1
- **Waga:** 0,8 kg
- **Wymiary:** 105x300x120 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna

...