K 1/2 -17 Kosz do frytownic Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027358

Cechy produktu
Wymiary (mm): 135x300x120
Waga (kg): 0,8
Kod producenta: K 1/2 -17
Do modelu: K 1/2 -17 l

Optymalizacja procesu smażenia – klucz do sukcesu w gastronomii

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania pod względem efektywności i jakości przygotowywanych potraw. Kluczem do sukcesu jest nie tylko dobór odpowiednich składników i kunszt kucharza, ale również zastosowanie profesjonalnego sprzętu, który usprawni procesy technologiczne i zapewni powtarzalność wyników. Właśnie dlatego dobór kosza do frytownicy ma fundamentalne znaczenie dla całego procesu smażenia.

Precyzja wykonania i starannie dobrane materiały to podstawa dla zapewnienia długiej żywotności i niezawodności urządzenia. Kosz, o którym mowa, został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Jego konstrukcja gwarantuje optymalną cyrkulację gorącego tłuszczu, co przekłada się na równomierne usmażenie produktów i minimalizację ryzyka przypalenia.

Parametry techniczne gwarantujące wysoką wydajność

Kompaktowe wymiary (135x300x120 mm) pozwalają na efektywne wykorzystanie przestrzeni w frytownicy, a niska waga (0,8 kg) ułatwia obsługę i czyszczenie. Precyzyjnie wykonane otwory w koszu zapewniają idealny przepływ gorącego oleju, minimalizując czas smażenia i gwarantując chrupiącą skórkę potraw. Dzięki temu proces obróbki termicznej jest zoptymalizowany pod kątem oszczędności czasu i energii, co jest niezwykle istotne w pracy gastronomicznej, gdzie liczy się każda sekunda.

- **Waga:** 0,8 kg - lekki i łatwy w obsłudze
- **Wymiary:** 135x300x120 mm - kompaktowy i idealny do różnych frytownic
- **Kod producenta:** K 1/2 -17 - łatwa identyfikacja i zamówienie części zamiennych
- **Do modelu:** K 1/2 -17 l - perfekcyjne dopasowanie do konkretnego modelu frytownicy

Higiena i łatwość konserwacji – podstawa w gastronomii

Materiał, z którego został wykonany kosz, jest łatwy w czyszczeniu i odporny na korozję, co jest niezwykle istotne w utrzymaniu wysokich standardów higieny. Prosta konstrukcja ułatwia mycie i dezynfekcję, minimalizując czas poświęcony na prace porządkowe. Odpowiednio zaprojektowane powierzchnie zapobiegają gromadzeniu się resztek jedzenia, a tym samym redukują ryzyko rozwoju bakterii i innych mikroorganizmów.

Podsumowując, kosz do frytownicy K 1/2 -17 to inwestycja, która przyniesie wymierne korzyści Twojemu biznesowi. Dzięki niemu zoptymalizujesz proces smażenia, poprawisz jakość potraw i obniżysz koszty eksploatacji. Wybierz profesjonalne rozwiązania, które podniosą standardy Twojej kuchni.