VT 1/3 DH Kosz do makaroniarek Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027360

Cechy produktu

Wymiary (mm): 290x160x215
Waga (kg): 1,2
Kod producenta: VT 1/3 DH

Efektywna praca w gastronomii wymaga nie tylko doskonałego sprzętu, ale również przemyślanych akcesoriów, które usprawniają procesy i minimalizują czas przygotowania potraw. Organizacja przestrzeni roboczej jest kluczowa dla płynnego funkcjonowania kuchni, a odpowiednie pojemniki i kosze znacznie podnoszą jej ergonomię.

Optymalizacja przestrzeni roboczej z koszem VT 1/3 DH

Prezentowany kosz, zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kuchniach, to rozwiązanie, które idealnie wpisuje się w koncepcję efektywnego zarządzania zapasami. Jego kompaktowe wymiary (290x160x215 mm) pozwalają na oszczędne wykorzystanie miejsca, co jest szczególnie istotne w niewielkich przestrzeniach roboczych. Lekka konstrukcja (waga zaledwie 1,2 kg) ułatwia przenoszenie i manipulowanie koszem, minimalizując wysiłek personelu.

Kompatybilność i funkcjonalność

Kosz VT 1/3 DH jest idealnie dopasowany do makaroniarek Red Fox, stanowiąc praktyczne uzupełnienie ich wyposażenia. Precyzyjne wykonanie gwarantuje stabilne i bezpieczne umieszczenie kosza w urządzeniu, zapewniając wygodne odcedzanie makaronu i innych produktów. Dzięki temu proces przygotowywania potraw staje się bardziej efektywny i higieniczny.

- **Kompatybilność:** Doskonale współpracuje z linią makaroniarek Red Fox, optymalizując ich funkcjonalność.
- **Higiena:** Gładka powierzchnia kosza ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się resztek jedzenia.
- **Ergonomia:** Lekka waga i kompaktowe rozmiary zapewniają wygodę użytkowania.
- **Wytrzymałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długotrwałą eksploatację w intensywnych warunkach pracy.

Parametry techniczne:

- **Kod producenta:** VT 1/3 DH
- **Waga:** 1,2 kg
- **Wymiary:** 290 x 160 x 215 mm

Podsumowując, kosz VT 1/3 DH to niezastąpiony element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia on optymalne rozwiązanie do przechowywania i odcedzania makaronu, przyczyniając się do usprawnienia pracy i podniesienia standardów higieny. Jego ergonomiczny design i solidna konstrukcja gwarantują wieloletnią, bezawaryjną eksploatację, stanowiąc wartościową inwestycję dla każdego zakładu gastronomicznego.

Zaufaj sprawdzonym rozwiązaniom i podnieś efektywność swojej kuchni!