



VT 1/9 L Kosz do makaronierek Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027363

Cechy produktu

Wymiary (mm): 145x105x215

Waga (kg): 0,7

Kod producenta: VT 1/9 L

``html

Zoptymalizuj proces przygotowywania potraw dzięki profesjonalnemu koszykowi do makaronierek

Efektywne zarządzanie czasem i przestrzenią w gastronomii to klucz do sukcesu. Każdy detal, nawet pozornie nieznaczący, może wpłynąć na płynność pracy i jakość serwowanych dań. Prezentujemy rozwiązanie, które podniesie komfort pracy w Twojej kuchni, a jednocześnie zapewni zachowanie najwyższych standardów higieny i profesjonalizmu.

Solidna konstrukcja i precyzyjne wymiary – gwarancja niezawodności

Koszyk oznaczony kodem producenta VT 1/9 L to produkt zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na działanie wysokich temperatur i wilgoci, gwarantuje długotrwałą eksploatację bez utraty funkcjonalności. Kompaktowe wymiary (145x105x215 mm) idealnie dopasowują się do większości modeli makaroniarek, optymalizując przestrzeń roboczą. Niewielka waga (0,7 kg) ułatwia manipulowanie koszykiem, minimalizując ryzyko zmęczenia personelu.

Doskonała funkcjonalność dla perfekcyjnego al dente

Koszyk VT 1/9 L został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu optymalnych warunków gotowania makaronu. Starannie dobrane otwory zapewniają równomierny przepływ wody, gwarantując perfekcyjne ugotowanie każdego rodzaju makaronu – od delikatnych tagliatelle po grube penne. Dzięki niemu unikniesz sklejenia się makaronu i zapewnisz gościom doskonałą konsystencję "al dente". Łatwość czyszczenia to kolejna zaleta, która przekłada się na oszczędność czasu i minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii.

Ergonomia i bezpieczeństwo w gastronomii

W gastronomii liczy się nie tylko funkcjonalność, ale i bezpieczeństwo pracy. Koszyk VT 1/9 L został zaprojektowany z uwzględnieniem ergonomii. Zapewnia bezpieczne i wygodne użytkowanie, minimalizując ryzyko poparzeń czy skaleczeń. Intuicyjna obsługa pozwoli na sprawne i szybkie przygotowanie potraw, nawet w najbardziej napiętych momentach pracy.

Kluczowe zalety: Podsumowanie

- **Wysoka jakość wykonania:** Odporny na wysoką temperaturę i wilgoć.
- **Optymalne wymiary:** 145x105x215 mm – idealne dopasowanie do większości makaroniarek.
- **Niska waga:** 0,7 kg – łatwość obsługi i minimalne zmęczenie personelu.
- **Równomierne gotowanie:** Gwarancja perfekcyjnego "al dente".
- **Łatwe czyszczenie:** Minimalizacja ryzyka rozwoju bakterii.
- **Ergonomiczny design:** Bezpieczeństwo i komfort pracy.
- **Kod producenta:** VT 1/9 L

Koszyk VT 1/9 L to inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu, poprawionej jakości potraw oraz zwiększonego komfortu pracy w Twojej kuchni. Wybierz profesjonalizm i postaw na jakość.

...