



10844 Pojemnik Halde

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00028569

Cechy produktu

Kod producenta: 10844

``html

Szukasz profesjonalnego rozwiązania do przechowywania żywności, które sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej kuchni gastronomicznej? Prezentujemy pojemnik, zaprojektowany z myślą o optymalizacji procesów magazynowych i zapewnieniu najwyższej jakości przechowywania produktów spożywczych. Produkt ten, oznaczony kodem producenta 10844, to prawdziwy kombajn funkcjonalności i trwałości, idealny dla kuchni restauracyjnych, cateringowych, a także zakładów przetwórstwa spożywczego.

Nieźródnana Funkcjonalność dla Profesjonalnej Gastronomii

Ten pojemnik to nie tylko proste naczynie, ale zaawansowane narzędzie pracy, które zwiększy efektywność i bezpieczeństwo przechowywania Twoich produktów. Konstrukcja została starannie przemyślana, by zapewnić maksymalną wygodę użytkownika oraz optymalną ochronę przechowywanych składników.

Wytrzymałość i Higiena na Najwyższym Poziomie

Pojemnik został wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na uszkodzenia mechaniczne, zmiany temperatury oraz wielokrotne mycie w zmywarkach przemysłowych. Gładkie powierzchnie i zaokrąglone krawędzie ułatwiają kompletną higienę, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i innych drobnoustrojów. To kluczowy element zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w Twojej kuchni.

- Odporność na wysoką temperaturę – idealny do przechowywania zarówno potraw gorących, jak i schłodzonych.
- Bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością – spełnia najwyższe normy bezpieczeństwa i higieny.
- Łatwość czyszczenia – gładkie powierzchnie i brak trudnodostępnych zakamarków.

Optymalizacja Przestrzeni Magazynowej

Ergonomiczny kształt i zróżnicowane rozmiary pojemnika (dostępne w zależności od wersji) pozwalają na maksymalne wykorzystanie przestrzeni magazynowej. Możliwość sztaplowania umożliwia efektywne składowanie, oszczędność miejsca i lepszą organizację zapasów.

Przeznaczenie i Zastosowanie

Produkt ten jest przeznaczony do przechowywania różnego rodzaju produktów spożywczych, zarówno surowców, jak i gotowych dań. Doskonale sprawdzi się w magazynach, chłodniach, a także bezpośrednio w linii produkcyjnej. Może być używany do przechowywania:

- Surowych składników (warzywa, mięsa, owoce)
- Gotowych potraw (zupy, sosy, dania główne)
- Półproduktów (ciasta, ciastka)
- Składników do przygotowywania potraw

Kod Producenta: 10844

Pamiętaj, że podany kod producenta (10844) ułatwi Ci identyfikację produktu i zamówienie dodatkowych pojemników w razie potrzeby. Zawsze warto mieć pod ręką zapas pojemników, aby zapewnić ciągłość pracy w kuchni.

Podsumowując, pojemnik o kodzie producenta 10844 to inwestycja w profesjonalizm, higienę i efektywność Twojej kuchni. Zapewnia optymalne warunki przechowywania żywności, zwiększając jakość i bezpieczeństwo Twoich produktów.

...