



1/2 dla 13 l Kosz do frytownicy Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00028694

Cechy produktu

Wymiary (mm): 100x300x120

Waga (kg): 0,5

Kod producenta: 1/2 dla 13 l

Optymalizacja procesu smażenia: klucz do sukcesu w gastronomii

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każda sekunda i perfekcja smaku, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację serwującą dania z frytkami jako gwiazdą menu, czy też jesteś szefem kuchni w lokalu o szerokiej ofercie, efektywność pracy przekłada się bezpośrednio na zadowolenie klienta i zysk. A efektywność zaczyna się od detali – takich jak dobór właściwego kosza do frytownicy.

Precyzyjne wymiary dla optymalnej wydajności

Pamiętaj, że odpowiednio dobrany kosz to nie tylko kwestia wygody, ale przede wszystkim gwarancja równomiernego smażenia. Niewłaściwie dobrany rozmiar może prowadzić do przepełnienia kosza, co skutkuje niejednorodną temperaturą oleju i w efekcie – do nierównomiernie usmażonych produktów. Ten kosz, o wymiarach 100x300x120 mm, został zaprojektowany z myślą o frytownicach o pojemności 13 litrów. Precyzyjne dopasowanie gwarantuje optymalne wykorzystanie przestrzeni, maksymalizując efektywność pracy i minimalizując straty czasu.

Waga 0,5 kg to kolejny dowód na przemyślaną konstrukcję. Lekkość kosza ułatwia obsługę, minimalizując ryzyko zmęczenia rąk, szczególnie podczas intensywnego użytkowania w godzinach szczytu. To z kolei przekłada się na komfort pracy personelu i utrzymanie wysokiego tempa przygotowywania zamówień.

Solidna konstrukcja, gwarantująca trwałość

W gastronomii sprzęt jest poddawany intensywnej eksploatacji. Dlatego też, kluczowa jest wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Kosz został zaprojektowany z myślą o tych wyzwaniach, gwarantując długotrwałą i bezawaryjną pracę. Konstrukcja zapewni odpowiednią sztywność, zapobiegając odkształceniom i deformacjom nawet podczas regularnego, intensywnego użytkowania.

Łatwość w czyszczeniu – oszczędność czasu i kosztów

Czyszczenie sprzętu kuchennego to czasochłonne zadanie, które bezpośrednio wpływa na koszty utrzymania lokalu. Zastosowane materiały w koszu umożliwiają łatwe i szybkie czyszczenie, minimalizując czas poświęcany na tę czynność. To przekłada się na oszczędność czasu i redukcję kosztów związanych z utrzymaniem higieny w kuchni.

Specyfikacja techniczna:

- **Kod producenta:** 1/2 dla 13 l
- **Waga:** 0,5 kg
- **Wymiary:** 100x300x120 mm

-
- **Zastosowanie:** Frytownice o pojemności 13 litrów

Podsumowując, ten koszt do frytownicy to inwestycja w wydajność, komfort pracy i trwałość. To element, który zoptymalizuje proces smażenia, pozwalając skupić się na tym, co najważniejsze – na tworzeniu pysznych i atrakcyjnych potraw dla Twoich klientów.