



Kosz do sztućców Stalgast 810100

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 810100

Cechy produktu

Szerokość (mm): 500

Głębokość (mm): 500

Wysokość (mm): 100

Waga (kg): 1.47

Materiał wykonania: polipropylen

Efektywne zarządzanie zapleczem gastronomicznym wymaga precyzji i dbałości o detale. Każdy element, od wielofunkcyjnego urządzenia do mycia naczyń po najmniej kosz, wpływa na płynność pracy i utrzymanie najwyższych standardów higieny. Właśnie dlatego wybór odpowiedniego wyposażenia jest kluczowy dla każdego profesjonalnego lokalu gastronomicznego.

Kosz do zmywarek – niezbędny element profesjonalnej kuchni

Prezentujemy rozwiązanie, które optymalizuje proces mycia i suszenia sztućców, znacznie ułatwiając pracę personelowi i minimalizując ryzyko uszkodzeń. Konstrukcja, materiały i gabaryty zostały starannie dobrane, aby zapewnić maksymalną funkcjonalność i trwałość w najbardziej wymagającym środowisku.

Solidna konstrukcja i wysoka odporność

Produkt wykonany został z wysokiej jakości polipropylenu, materiału o znakomitej odporności na uszkodzenia mechaniczne, działanie wysokich temperatur oraz wielokrotne cykle mycia w zmywarce przemysłowej. Polipropylen charakteryzuje się również wysoką odpornością chemiczną, co oznacza, że kosz jest odporny na działanie większości detergentów i środków dezynfekujących stosowanych w gastronomii. To przekłada się na dłuższą żywotność produktu i niższe koszty eksploatacji.

Optymalne wymiary dla ergonomicznej pracy

Starannie zaprojektowane wymiary (500 mm szerokości, 500 mm głębokości i 100 mm wysokości) zapewniają optymalne wykorzystanie przestrzeni w zmywarce. Kosz jest wystarczająco pojemny, aby pomieścić dużą ilość sztućców, jednocześnie nie zajmując zbyt wiele miejsca. Kompaktowa konstrukcja ułatwia manewrowanie i załadunek/rozładunek zmywarki, co przekłada się na oszczędność czasu i zwiększenie wydajności pracy.

Niska waga i łatwość użytkowania

Waga produktu wynosząca zaledwie 1,47 kg ułatwia przenoszenie i manipulowanie koszem, minimalizując wysiłek fizyczny pracowników. Lekka konstrukcja jest szczególnie istotna w przypadku intensywnej pracy w gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda.

Podsumowanie kluczowych zalet:

- Wytrzymały polipropylen – odporny na uszkodzenia, wysoką temperaturę i chemikalia.
- Optymalne wymiary – 500x500x100 mm – idealne dopasowanie do większości zmywarek.

-
- Niska waga (1,47 kg) – łatwe przenoszenie i obsługa.
 - Wysoka trwałość – znaczne ograniczenie kosztów wymiany.
 - Ergonomiczna konstrukcja – poprawa komfortu pracy personelu.

Inwestycja w ten koszt to inwestycja w efektywność i higienę Państwa lokalu gastronomicznego. Zapewnij sobie niezawodne rozwiązanie, które usprawni pracę w kuchni i przyczyni się do utrzymania najwyższych standardów jakości.