



Ruszt stalowy, GN 1/1 Stalgast 103114

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 103114

Cechy produktu

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 325

Rozmiar GN: 1/1

Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Poszukujesz niezawodnego i trwałego rusztu, który sprosta wymagającym warunkom pracy w profesjonalnej kuchni? Chcesz zapewnić optymalną cyrkulację powietrza podczas pieczenia i grillowania, gwarantując perfekcyjne rezultaty kulinarne? Prezentujemy produkt, który spełni Twoje oczekiwania, zaprojektowany z myślą o wydajności i długiej żywotności.

Solidna konstrukcja – podstawa sukcesu

Wykonany ze stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością i odpornością na korozję, co jest kluczowe w środowisku o podwyższonej wilgotności i temperaturze. Stabilna konstrukcja gwarantuje bezpieczne użytkowanie, nawet przy obciążeniu ciężkimi produktami. Płaska powierzchnia zapewnia równomierne rozprrowadzenie ciepła, eliminując ryzyko przypalenia potraw. Precyzyjne wykonanie zapobiega deformacji, zapewniając długotrwałe użytkowanie bez utraty funkcjonalności.

Funkcjonalna Konstrukcja dla Większej Wydajności

Obniżona konstrukcja w centralnej części rusztu to przemyślane rozwiązanie, które tworzy dodatkową przestrzeń nad nim. Dzięki temu można przygotowywać większe porcje potraw lub umieszczać na ruszcie produkty o niestandardowych rozmiarach bez obawy o ograniczenia przestrzenne.

Duża ziarnistość rusztu skutecznie zapobiega zsuwaniu się mięsa i innych produktów, co znacznie ułatwia proces pieczenia i grillowania. Stabilne ułożenie składników pozwala uzyskać równomierne wypieczenie i perfekcyjny efekt kulinarny.

Dzięki materiałowi, z jakiego wykonano ruszt, jest on przystosowany do mycia zarówno ręcznego, jak i mechanicznego. Możliwość łatwego czyszczenia w zmywarkach gastronomicznych zapewnia oszczędność czasu i zachowanie najwyższych standardów higieny.

Standaryzacja – klucz do efektywności

Ruszt jest zgodny ze standardem GN 1/1. Ten uniwersalny rozmiar ułatwia organizację pracy w kuchni, minimalizując czas poświęcany na przygotowanie i sprzątnięcie. Możliwość stosowania w piecach konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych oraz na grillach pozwala na maksymalne wykorzystanie potencjału sprzętu kuchennego. Dzięki temu produkt jest niezwykle wszechstronny i dostosowany do różnych potrzeb.

Wymiary i parametry – precyzja wykonania

- **Rozmiar GN:** 1/1
- **Szerokość (mm):** 530

-
- **Głębokość (mm):** 325

Dokładne wymiary gwarantują idealne dopasowanie do standardowych półek i wózków gastronomicznych. Kompaktowa konstrukcja pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w kuchni, a jednocześnie zapewnia wystarczającą powierzchnię do przygotowania dużej ilości potraw.

Higiena i łatwość czyszczenia – priorytet w gastronomii

Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie higieny. Produkt jest łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest szczególnie ważne w branży gastronomicznej. Odporność na działanie detergentów i wysokich temperatur pozwala na utrzymanie bezpieczeństwa żywności i wysokich standardów higieny.

Ruszt stalowy GN 1/1 Stalgast 103114 – inwestycja w jakość

Wybierając ten ruszt, inwestujesz w niezawodne i trwałe narzędzie pracy. Solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie oraz zgodność ze standardem GN 1/1 gwarantują wysoką jakość i bezproblemowe użytkowanie przez długi czas. To rozwiązanie idealne dla profesjonalnych kuchni, które cenią sobie wydajność, higienę i jakość wykonania.

Podsumowanie: Ten ruszt to niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni. Jego funkcjonalność, trwałość i zgodność ze standardem GN 1/1 sprawiają, że jest to inwestycja, która zwróci się w postaci wydajności i bezproblemowej pracy przez lata.