



Siatka do pizzy d 280 mm Stalgast 562281

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 562281

Cechy produktu

Średnica (mm): 280

Materiał wykonania: aluminium

Mycie w zmywarce: Nie

Wewnętrzna średnica (mm): 250

``html

Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej pizzerii

Poszukujesz niezawodnego narzędzia, które ułatwi przygotowanie i podawanie pizzy, jednocześnie gwarantując zachowanie jej doskonałej jakości i estetycznego wyglądu? Prezentujemy produkt, który został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, charakteryzuje się trwałością i odpornością na uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długą żywotność i minimalizację kosztów eksploatacyjnych.

Parametry techniczne gwarantujące efektywność

Konstrukcja tego elementu została starannie przemyślana, aby sprostać wysokim wymaganiom profesjonalnej kuchni. Kluczowe parametry, które wyróżniają ten produkt na tle konkurencji, to precyzyjnie dobrane rozmiary. Średnica zewnętrzna wynosząca 280 mm idealnie dopasowuje się do standardowych rozmiarów blach i form do pizzy, minimalizując ryzyko uszkodzenia lub deformacji podczas transportu. Z kolei mniejsza, wewnętrzna średnica – 250 mm – zapewnia odpowiednie podparcie ciasta, zapobiegając jego nadmiernemu rozciąganiu i deformacji podczas pieczenia.

Wytrzymały materiał – klucz do długiej żywotności

Wykonany z anodowanego aluminium, produkt cechuje się wysoką odpornością na korozję i działanie wysokich temperatur. Aluminium to materiał lekki, łatwy w utrzymaniu czystości i odporny na odkształcenia, co jest szczególnie ważne w przypadku intensywnej eksploatacji w gastronomii. Jego właściwości zapewniają doskonałe przewodnictwo ciepła, gwarantując równomierne pieczenie pizzy. Anodyzacja dodatkowo zwiększa odporność na ścieranie i zarysowania, przedłużając żywotność produktu.

Praktyczne aspekty użytkowania

Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego i jest zaprojektowany z uwzględnieniem ergonomii. Łatwość obsługi i czyszczenia to jego kluczowe atuty. Choć nie nadaje się do mycia w zmywarce, ręczne czyszczenie jest szybkie i proste dzięki gładkiej powierzchni aluminium. Unikaj stosowania ostrych detergentów i narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnię. Pamiętaj o dokładnym osuszeniu po umyciu, aby zapobiec powstawaniu plam i korozji.

Podsumowanie: Idealne rozwiązanie dla profesjonalistów

- **Średnica zewnętrzna:** 280 mm
- **Średnica wewnętrzna:** 250 mm
- **Materiał:** Aluminium anodyzowane
- **Mycie w zmywarce:** Nie
- **Trwałość i odporność na uszkodzenia:** Wysoka
- **Łatwość czyszczenia:** Tak

To idealne rozwiązanie dla każdej pizzerii, restauracji, czy cateringu, które ceni sobie jakość, efektywność i długą żywotność sprzętu. Zapewnia niezawodność i profesjonalny wygląd, co przekłada się na pozytywny wizerunek lokalu i zadowolenie klientów.

...