



Patelnia żeliwna GN1/1 Hendi 932001

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 932001

Cechy produktu

Długość (mm): 530

Szerokość (mm): 325

``html

Profesjonalna Gastronomia Wymaga Profesjonalnego Sprzętu

W świecie intensywnej pracy w gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda, a jakość potraw jest priorytetem, wybór odpowiedniego wyposażenia ma kluczowe znaczenie. Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni w renomowanej restauracji, czy prowadzisz niewielki lokal, efektywność i trwałość używanego sprzętu przekładają się bezpośrednio na sukces Twojego biznesu. Właśnie dlatego warto zwrócić uwagę na detale, które często decydują o komfort pracy i jakości finalnego produktu.

Nieźródnana Wytrzymałość i Uniwersalność

Prezentowany produkt, choć pozornie prosty w swej formie, jest doskonałym przykładem sprzętu, który spełnia najwyższe wymagania profesjonalnej kuchni. Jego solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie i przemyślana ergonomia to cechy, które doceni każdy kucharz, niezależnie od poziomu zaawansowania. Mówimy tutaj o narzędziu, które przetrwa lata intensywnej eksploatacji, zachowując swoje parametry użytkowe i estetyczne.

Parametry Techniczne – Klucz do Sukcesu

Kluczowe znaczenie ma tutaj jego format GN 1/1, idealnie dopasowany do standardowych systemów gastronomicznych. Wymiary 530 mm długości i 325 mm szerokości gwarantują optymalną powierzchnię roboczą, pozwalając na przygotowanie dużej ilości potraw jednocześnie. Jest to niezwykle istotne w warunkach dużego natężenia pracy, gdzie czas to pieniądz. Kompatybilność z systemami GN umożliwia również łatwe przechowywanie i transportowanie przygotowanych potraw.

- **Format GN 1/1:** Zapewnia pełną kompatybilność z systemami Gastronorm, ułatwiając organizację pracy w kuchni.
- **Wymiary:** 530 mm x 325 mm – optymalna powierzchnia robocza do przygotowywania dużych ilości dań.
- **Materiał:** Żeliwo – gwarantuje wysoką trwałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne i równomierne rozpraszanie ciepła.

Żeliwo – Materiał o Nieźródnanych Właściwościach

Wybór żeliwa jako materiału konstrukcyjnego nie jest przypadkowy. Żeliwo, znane ze swoich właściwości akumulacyjnych, gwarantuje równomierne rozpraszanie ciepła, co przekłada się na idealnie przyrumienioną i równomiernie ugotowaną potrawę. Jest to szczególnie istotne w przypadku potraw wymagających precyzyjnej kontroli temperatury. Dodatkowo, patelnia żeliwna jest niezwykle trwała i odporna na uszkodzenia mechaniczne, co jest nieocenione w wymagających warunkach profesjonalnej kuchni. Właściwości nieprzywierające żelaza po odpowiednim sezonowaniu również są wysoko

cenione przez profesjonalnych kucharzy.

Hendi 932001 – Synonim Jakości i Niezawodności

Marka Hendi jest synonimem profesjonalnego sprzętu gastronomicznego. Patelnia żeliwna Hendi 932001 to inwestycja, która zwróci się w postaci efektywności, trwałości i zadowolenia z użytkowania. Jest to produkt przeznaczony dla osób, które cenią sobie jakość, niezawodność i komfort pracy.

Podsumowanie

Inwestując w patelnię żeliwną GN 1/1 Hendi 932001, inwestujesz w komfort, wydajność i długoterminową satysfakcję. To produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym warunkom pracy w profesjonalnej gastronomii.

...