



Wiadro Hendi 516744

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 516744

Cechy produktu

Pojemność (l): 12

Wymiary (mm): Ø310x300

``html

Niezawodne rozwiązanie dla Twojej profesjonalnej kuchni

W gastronomii, gdzie precyzja i efektywność są kluczowe, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Każdy element wyposażenia, od najmniejszego noża po największy piec, wpływa na płynność pracy i jakość finalnego produktu. Dlatego też, dbamy o to, aby oferowane przez nas rozwiązania spełniały najwyższe standardy jakości i trwałości. Prezentujemy produkt, który idealnie wpisuje się w te wymagania – wytrzymałe i funkcjonalne naczynie, stworzone z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych kuchniach.

Solidna konstrukcja dla wymagających warunków

Naczynie zostało wykonane ze stali nierdzewnej, materiału znanego z doskonałej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Jest to niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym, gdzie narażone jest na częste mycie w wysokich temperaturach, kontakt z różnymi substancjami chemicznymi oraz intensywne użytkowanie. Stal nierdzewna gwarantuje długą żywotność produktu, minimalizując koszty wymiany i zapewniając stabilność przez lata.

Optymalne wymiary i pojemność dla efektywnej pracy

Starannie dobrane wymiary Ø310x300 mm i pojemność 12 litrów sprawiają, że naczynie jest wygodne w użytkowaniu i doskonale sprawdza się w wielu zastosowaniach. Pozwala na efektywne przygotowywanie większych porcji potraw, magazynowanie składników lub transport produktów. Kompaktowe rozmiary ułatwiają przechowywanie, a odpowiednia głębokość zapobiega rozlewaniu się zawartości.

Higieniczne rozwiązanie dla bezpiecznego przygotowywania potraw

Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie wysokich standardów higieny. Brak porowatości materiału uniemożliwia rozwój bakterii i grzybów, co jest niezwykle ważne w przestrzeganiu rygorystycznych norm sanitarnych obowiązujących w gastronomii. Naczynie jest łatwe w czyszczeniu, co pozwala zaoszczędzić czas i wysiłek personelowi.

Idealne do szerokiego zakresu zastosowań

- **Przygotowywanie potraw:** Idealne do marynowania mięsa, warzyw, a także do przechowywania gotowych dań.
- **Magazynowanie składników:** Praktyczne do przechowywania surowców w chłodniach lub spizarniach.
- **Transport żywności:** Nadaje się do transportu produktów spożywczych między różnymi pomieszczeniami w lokalu gastronomicznym.
- **Mycie i dezynfekcja:** Możliwość łatwej i szybkiej dezynfekcji zapewnia bezpieczeństwo sanitarne.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i trwałość

Wybierając to naczynie, inwestujesz w niezawodny i trwały sprzęt, który przez długi czas będzie wiernie służył w Twojej kuchni. Solidna konstrukcja, praktyczne wymiary i łatwość w utrzymaniu czystości to gwarancja efektywnej i higienicznej pracy.

Produkt spełnia najwyższe standardy jakości i jest idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się niezawodność i wytrzymałość.

...