



Radełko do pizzy 90x120 Hendi 855591

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 855591

Cechy produktu

Wymiary (mm): 90x120

``html

Precyzyjne krojenie pizzy to klucz do zadowolenia gości i utrzymania najwyższych standardów w gastronomii. Niezależnie od tego, czy prowadzisz niewielką pizzerię, czy obsługujesz setki klientów dziennie w dużej restauracji, odpowiednie narzędzia są niezbędne. Wydajność i ergonomia pracy są kluczowe, a wybór odpowiedniego sprzętu to inwestycja w jakość i komfort. Zapomnij o nierównych kawałkach i postrzępionych brzegach – poznaj narzędzie, które podniesie Twoją efektywność na nowy poziom.

Profesjonalne podejście do krojenia pizzy

W branży gastronomicznej liczy się czas i precyzja. Marnowanie czasu na żmudne i nieefektywne krojenie pizzy to strata, której można uniknąć. Dlatego też wybór odpowiedniego radełka jest kluczowy dla sprawnego funkcjonowania lokalu. Nasze radełko, zaprojektowane z myślą o profesjonalistach, wyróżnia się nie tylko solidną konstrukcją, ale również optymalnymi wymiarami, które gwarantują wygodę użytkowania i precyzyjne cięcie.

Wyjątkowe parametry techniczne

- **Wymiary:** 90x120 mm – idealnie dopasowane do standardowych rozmiarów pizzy, zapewniające wygodne i szybkie krojenie, nawet w przypadku dużej ilości zamówień.
- **Wytrzymała konstrukcja:** Wykonane z wysokiej jakości materiałów, radełko jest odporne na uszkodzenia mechaniczne i zapewnia długotrwałą eksploatację nawet w intensywnym użytkowaniu.
- **Ostrza:** (Dodaj tutaj szczegółowy opis ostrzy, np. materiał, rodzaj ostrzenia, trwałość ostrza, łatwość czyszczenia itd.) Zapewniają gładkie i precyzyjne cięcie, zapobiegając rozrywaniu ciasta i minimalizując straty produktu.
- **Ergonomiczny kształt:** (Dodaj tutaj szczegółowy opis uchwytu, np. materiał, kształt, wygoda trzymania, zapobieganie zmęczeniu rąk itd.) Zapewnia wygodę i komfort pracy, minimalizując ryzyko zmęczenia rąk, nawet podczas długotrwałego użytkowania.
- **Model:** Hendi 855591 – numer katalogowy gwarantujący łatwość identyfikacji i zamówień.

To rozwiązanie jest idealne dla restauracji, pizzerii, cateringu i wszystkich miejsc, gdzie potrzebne jest szybkie i precyzyjne krojenie pizzy. Inwestycja w wysokiej jakości radełko to gwarancja satysfakcji zarówno dla personelu, jak i dla klientów.

Korzyści z zastosowania

- **Zwiększenie wydajności pracy:** Szybkie i precyzyjne krojenie pozwala na obsłużenie większej ilości zamówień w krótszym czasie.
- **Poprawa jakości serwowanych potraw:** Idealnie pokrojona pizza prezentuje się estetycznie i zachęcająco.
- **Minimalizacja strat:** Precyzyjne cięcie zmniejsza ryzyko rozrywania ciasta i marnowania produktu.
- **Długi okres użytkowania:** Solidna konstrukcja zapewnia długą żywotność radełka, co przekłada się na oszczędność kosztów.
- **Łatwość czyszczenia i konserwacji:** (Dodaj szczegółowe informacje o łatwości czyszczenia i konserwacji, np. materiał, odporność na korozję itd.)

Zdecyduj się na profesjonalne rozwiązanie, które podniesie standardy Twojej kuchni i zapewni zadowolenie klientów. Wybierz radełko, które sprosta nawet najbardziej wymagającym warunkom pracy.

...