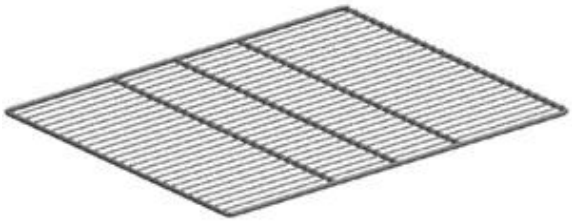

LS Ruszt nierdzewny GN 2/1 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00001488

Cechy produktu

Wymiary (mm): 650x530x30
Kod producenta: LS

Profesjonalny ruszt gastronomiczny – niezbędny element wyposażenia każdej kuchni

Poszukujesz trwałego i higienicznego rozwiązania do pieczenia i grillowania, które sprosta wymaganiom intensywnej eksploatacji w gastronomii? Prezentujemy produkt, który znacząco usprawni pracę Twojej kuchni i zapewni doskonałe rezultaty kulinarne. Mowa o elemencie, który jest fundamentem efektywnego procesu przygotowywania potraw, gwarantując równomierne pieczenie i łatwe utrzymanie czystości.

Solidna konstrukcja dla profesjonalistów

Konstrukcja tego rusztu została zaprojektowana z myślą o wymagających warunkach pracy w profesjonalnej kuchni. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się niezwykłą odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarancja długotrwałej eksploatacji, nawet przy częstym i intensywnym użytkowaniu. Powierzchnia jest gładka i łatwa w czyszczeniu, co minimalizuje czas poświęcony na prace porządkowe i ogranicza ryzyko rozwoju bakterii. Solidne wykonanie przekłada się na stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, nawet przy obciążeniu dużą ilością potraw.

Optymalne wymiary dla efektywnej pracy

Precyzyjnie dobrane wymiary 650x530x30 mm idealnie dopasowują się do standardowych pieców i grilli gastronomicznych, w tym również tych o normach GN 2/1. Kompatybilność z popularnymi wymiarami standardów gastronomicznych gwarantuje łatwość integracji z istniejącym już wyposażeniem kuchni. Dzięki tym wymiarom ruszt zapewnia optymalną powierzchnię roboczą, pozwalając na jednoczesne przygotowywanie większej ilości potraw, co przekłada się na zwiększenie wydajności pracy i redukcję czasu przygotowania posiłków.

Higiena i łatwość utrzymania czystości – kluczowe aspekty w gastronomii

W branży gastronomicznej, higiena jest priorytetem. Gładka powierzchnia stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości i zapobiega gromadzeniu się resztek jedzenia i bakterii. Ruszt można łatwo myć w zmywarce przemysłowej, co znacznie skraca czas poświęcony na prace porządkowe. To rozwiązanie idealne dla restauracji, barów, hoteli i innych obiektów gastronomicznych, gdzie utrzymanie najwyższych standardów higieny jest kluczowe.

Kod producenta LS – gwarancja jakości i niezawodności

Kod producenta LS to gwarancja jakości i niezawodności produktu. Jest to renomowana marka, która od lat dostarcza na rynek gastronomiczny wysokiej jakości sprzęt. Wybierając ruszt z kodem producenta LS, inwestujesz w produkt sprawdzony i trwały, który będzie służył Ci przez wiele lat.

Podsumowanie: Idealne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Podsumowując, ten ruszt to doskonałe połączenie funkcjonalności, trwałości i higieny. Jego solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, optymalne wymiary zgodne z normami GN 2/1 oraz łatwość czyszczenia sprawiają, że jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Wybierając ten

produkt, inwestujesz w jakość, efektywność i wygodę pracy.

Zamów już dziś i przekonaj się o jego wyjątkowych właściwościach!