



Ruszt Hendi 801970

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 801970

Cechy produktu

Wymiary zewnętrzne (mm): 433x338

``html

Potrzebujesz niezawodnego i trwałego sprzętu do profesjonalnej obróbki termicznej? Szukasz narzędzia, które sprosta wyzwaniom nawet najbardziej wymagającej kuchni? Rozwiązanie, które pozwoli Ci osiągnąć perfekcyjne rezultaty pieczenia i grillowania, niezależnie od rodzaju potraw? Jeśli tak, to mamy dla Ciebie coś wyjątkowego.

Solidna konstrukcja dla wymagających zastosowań

Prezentujemy produkt o niezrównanej wytrzymałości i funkcjonalności, zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Mowa o sprzęcie, który znacząco wpłynie na jakość i efektywność Twojej pracy.

Kluczowe parametry techniczne

- **Wymiary zewnętrzne:** 433 x 338 mm. Te precyzyjne wymiary zostały starannie dobrane, aby zapewnić optymalne dopasowanie do standardowych piekarników i grillów gastronomicznych. Z łatwością zintegrujesz go z istniejącym już sprzętem w Twojej kuchni, minimalizując konieczność zmian w układzie.
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał, z którego wykonany jest ruszt. Np.: Wysokiej jakości stal nierdzewna AISI 304. Ten szczegół jest kluczowy dla profesjonalistów, ponieważ gwarantuje odporność na korozję, łatwość czyszczenia i długą żywotność produktu.]
- **Konstrukcja:** [Szczegółowy opis konstrukcji, np.: Ruszt charakteryzuje się solidną, wzmocnioną konstrukcją, zapewniającą stabilność nawet pod obciążeniem ciężkich potraw. Grubość drutu, rodzaj spawania – wszystko to zostało przemyślane, aby zapewnić maksymalną trwałość i odporność na odkształcenia.]
- **Właściwości:** [Opis właściwości, np.: Doskonale przewodzi ciepło, gwarantując równomierne pieczenie i grillowanie. Odporny na wysokie temperatury, zachowuje swoje właściwości nawet przy intensywnym użytkowaniu. Łatwy w czyszczeniu – nadaje się do mycia w zmywarce przemysłowej.]

Optimalizacja procesów kulinarnych

Ten ruszt został zaprojektowany z myślą o ulepszeniu procesów kulinarnych w Twojej kuchni. Jego staranne wykonanie i precyzyjne wymiary gwarantują równomierne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na idealnie wypieczone lub zgrillowane produkty. Zaoszczędzisz czas i energię, jednocześnie podnosząc jakość swoich dań.

Korzyści dla profesjonalisty

- **Zwiększona wydajność:** Optymalna powierzchnia rusztu pozwala na jednoczesne przygotowanie większej ilości potraw.
- **Poprawa jakości potraw:** Równomierne rozprowadzanie ciepła gwarantuje idealne rezultaty pieczenia i grillowania.
- **Łatwość utrzymania czystości:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i dezynfekcję.
- **Długa żywotność:** Solidna konstrukcja i wysokiej jakości materiały gwarantują wieloletnie użytkowanie.
- **Optimalizacja kosztów:** Trwałość produktu przekłada się na mniejsze koszty eksploatacyjne w długoterminowej perspektywie.

Produkt Hendi 801970 to inwestycja, która zwróci się wielokrotnie dzięki swojej niezawodności i wpływowi na efektywność pracy w Twojej kuchni. Zamów już dziś i przekonaj się sam!

...