



Ociekacz do pojemników GN GN 1/4 Hendi 806593

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 806593

Cechy produktu

Opis: odpowiedni do pojemników GN 1/4

``html

Zoptymalizuj proces chłodzenia i utrzymania higieny w Twojej gastronomii

Profesjonalna kuchnia to precyzja i efektywność na każdym etapie. Kluczem do sukcesu jest nie tylko doskonale przygotowanie potraw, ale także prawidłowe przechowywanie i chłodzenie półproduktów oraz gotowych dań. Niewłaściwe postępowanie może prowadzić do strat surowców, a co ważniejsze – do zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego. Dlatego wybór odpowiedniego sprzętu, który wspiera utrzymanie najwyższych standardów higieny i minimalizuje ryzyko skażenia, jest inwestycją o kluczowym znaczeniu.

Właśnie dlatego przedstawiamy rozwiązanie, które znacząco usprawni pracę w Twojej kuchni i zapewni optymalne warunki przechowywania żywności. Mowa o systemie, który minimalizuje czas potrzebny na schładzanie potraw, jednocześnie gwarantując perfekcyjne odprowadzanie nadmiaru wilgoci – kluczowy element w zapobieganiu rozwojowi bakterii.

Ociekacz dedykowany dla pojemników GN 1/4: wydajność i higiena w kompaktowej formie

System ten jest idealnie dopasowany do pojemników GN 1/4, jednego z najczęściej wykorzystywanych formatów w profesjonalnej gastronomii. Kompatybilność z tym standardem zapewnia wszechstronność i elastyczność w zastosowaniu. Niezależnie od tego, czy schładzasz warzywa, przygotowujesz sosy, czy przechowujesz już gotowe dania, ten ociekacz zapewni optymalne warunki.

- **Precyzyjne dopasowanie:** Ociekacz został zaprojektowany z myślą o pojemnikach GN 1/4, gwarantując idealne przyleganie i stabilność.
- **Efektywne odprowadzanie wilgoci:** Specjalna konstrukcja ociekacza zapewnia szybkie i skuteczne usuwanie nadmiaru wody, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i przedłużając świeżość produktów.
- **Higieniczny materiał:** Wykonany z materiałów łatwych w czyszczeniu i odpornych na korozję, co ułatwia utrzymanie wysokich standardów higieny.
- **Wytrzymała konstrukcja:** Solidne wykonanie gwarantuje długotrwałe użytkowanie nawet w intensywnych warunkach pracy profesjonalnej kuchni.

-
- **Optymalizacja przestrzeni:** Kompaktowy rozmiar pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w chłodni lub zmywalni.
 - **Ułatwione chłodzenie:** Szybkie odprowadzanie wilgoci przyspiesza proces chłodzenia, minimalizując ryzyko rozwoju szkodliwych mikroorganizmów.

Zwiększ efektywność i bezpieczeństwo w swojej gastronomii

Inwestycja w ten ociekacz to inwestycja w jakość, bezpieczeństwo i efektywność pracy Twojej kuchni. Zapewnij swoim klientom najwyższy standard, minimalizując ryzyko związane z nieprawidłowym przechowywaniem żywności. Wybierz profesjonalne rozwiązania, które wspomogą Cię w osiągnięciu doskonałych rezultatów.

Numer katalogowy: 806593 (Hendi)
