



## Ruszt stalowy, GN 1/1 Stalgast 103114

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 103114

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 325

Rozmiar GN: 1/1

## Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Poszukujesz niezawodnego i trwałego rusztu, który sprosta wymagającym warunkom pracy w profesjonalnej kuchni? Chcesz zapewnić optymalną cyrkulację powietrza podczas pieczenia i grillowania, gwarantując perfekcyjne rezultaty kulinarne? Prezentujemy produkt, który spełni Twoje oczekiwania, zaprojektowany z myślą o wydajności i długiej żywotności.

### Solidna konstrukcja – podstawa sukcesu

Wykonany ze stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością i odpornością na korozję, co jest kluczowe w środowisku o podwyższonej wilgotności i temperaturze. Stabilna konstrukcja gwarantuje bezpieczne użytkowanie, nawet przy obciążeniu ciężkimi produktami. Płaska powierzchnia zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła, eliminując ryzyko przypalenia potraw. Precyzyjne wykonanie zapobiega deformacji, zapewniając długotrwałe użytkowanie bez utraty funkcjonalności.

### Funkcjonalna Konstrukcja dla Większej Wydajności

Obniżona konstrukcja w centralnej części rusztu to przemyślane rozwiązanie, które tworzy dodatkową przestrzeń nad nim. Dzięki temu można przygotowywać większe porcje potraw lub umieszczać na ruszcie produkty o niestandardowych rozmiarach bez obawy o ograniczenia przestrzenne.

Duża ziarnistość rusztu skutecznie zapobiega zsuwaniu się mięsa i innych produktów, co znacznie ułatwia proces pieczenia i grillowania. Stabilne ułożenie składników pozwala uzyskać równomierne wypieczenie i perfekcyjny efekt kulinarny.

Dzięki materiałowi, z jakiego wykonano ruszt, jest on przystosowany do mycia zarówno ręcznego, jak i mechanicznego. Możliwość łatwego czyszczenia w zmywarkach gastronomicznych zapewnia oszczędność czasu i zachowanie najwyższych standardów higieny.

### Standaryzacja – klucz do efektywności

Ruszt jest zgodny ze standardem GN 1/1. Ten uniwersalny rozmiar ułatwia organizację pracy w kuchni, minimalizując czas poświęcany na przygotowanie i sprzątanie. Możliwość stosowania w piecach konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych oraz na grillach pozwala na maksymalne wykorzystanie potencjału sprzętu kuchennego. Dzięki temu produkt jest niezwykle wszechstronny i dostosowany do różnych potrzeb.

### Wymiary i parametry – precyzja wykonania

- **Rozmiar GN:** 1/1
- **Szerokość (mm):** 530

- 
- **Głębokość (mm):** 325

Dokładne wymiary gwarantują idealne dopasowanie do standardowych półek i wózków gastronomicznych. Kompaktowa konstrukcja pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w kuchni, a jednocześnie zapewnia wystarczającą powierzchnię do przygotowania dużej ilości potraw.

## Higiena i łatwość czyszczenia – priorytet w gastronomii

Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie higieny. Produkt jest łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest szczególnie ważne w branży gastronomicznej. Odporność na działanie detergentów i wysokich temperatur pozwala na utrzymanie bezpieczeństwa żywności i wysokich standardów higieny.

## Ruszt stalowy GN 1/1 Stalgast 103114 – inwestycja w jakość

Wybierając ten ruszt, inwestujesz w niezawodne i trwałe narzędzie pracy. Solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie oraz zgodność ze standardem GN 1/1 gwarantują wysoką jakość i bezproblemowe użytkowanie przez długi czas. To rozwiązanie idealne dla profesjonalnych kuchni, które cenią sobie wydajność, higienę i jakość wykonania.

**Podsumowanie:** Ten ruszt to niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni. Jego funkcjonalność, trwałość i zgodność ze standardem GN 1/1 sprawiają, że jest to inwestycja, która zwróci się w postaci wydajności i bezproblemowej pracy przez lata.