



Siatka do pizzy, aluminiowa, Ø 380 mm Stalgast 562361

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 562361

Cechy produktu

Średnica (mm): 380

Materiał wykonania: aluminium

Mycie w zmywarce: Nie

Wewnętrzna średnica (mm): 350

Optymalizacja procesu wypieku – klucz do doskonałej pizzy

W profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy szczegół ma znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi to podstawa sukcesu. Doskonała pizza to nie tylko starannie dobrane składniki i umiejętności pizzermana, ale również precyzyjne narzędzia, które wspierają cały proces produkcji. Zapobieganie przywieraniu, równomierne rozprowadzanie ciepła i łatwość czyszczenia – to tylko niektóre z aspektów, które wpływają na jakość finalnego produktu. Nasza oferta skupia się na dostarczaniu rozwiązań, które znacząco usprawniają pracę w kuchni i gwarantują powtarzalność wysokiego poziomu. Właśnie dlatego przedstawiamy Państwu produkt, który będzie nieocenionym wsparciem w codziennej pracy.

Siatka do pizzy – niezawodność i precyzja

Prezentowany produkt, wykonany z wysokiej jakości aluminium, to gwarancja wytrzymałości i odporności na uszkodzenia mechaniczne. Aluminium, jako materiał o doskonałym przewodnictwie cieplnym, zapewnia równomierne pieczenie ciasta, zapobiegając powstawaniu przypaleń i gwarantując idealnie chrupką konsystencję. Konstrukcja siatki, oparta na starannie zaprojektowanym wzorze, umożliwia swobodną cyrkulację gorącego powietrza, co jest kluczowe dla uzyskania perfekcyjnie wypieczonej pizzy.

Parametry techniczne – precyzja wykonania

- Średnica zewnętrzna:** 380 mm – idealnie dopasowana do standardowych rozmiarów piekarników gastronomicznych oraz pozwala na przygotowanie pizzy o dużej średnicy.
- Średnica wewnętrzna:** 350 mm – zapewnia odpowiednią przestrzeń na ciasto, jednocześnie zapobiegając jego nadmiernemu rozplątaniu się podczas pieczenia.
- Materiał:** Aluminium – gwarantuje wysoką trwałość, odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu czystości. Dobór materiału uwzględnia zarówno aspekty higieniczne, jak i praktyczne – łatwość czyszczenia i dezynfekcji.

-
- **Zmywarka:** Niezalecane mycie w zmywarce przemysłowej. Zalecamy mycie ręczne, aby zapewnić długą żywotność produktu i zachować jego walory estetyczne.

Unikanie mycia w zmywarce jest zalecane w celu ochrony powierzchni aluminium przed uszkodzeniami mechanicznymi i chemicznymi, które mogą wystąpić podczas intensywnego cyklu mycia w wysokich temperaturach i z użyciem silnych detergentów. Mycie ręczne pozwala na delikatniejsze potraktowanie siatki, co wydłuża jej żywotność i zapobiega deformacjom.

Korzyści dla użytkownika – wydajność i trwałość

Wybierając naszą siatkę do pizzy, inwestujesz w profesjonalne narzędzie, które zwiększy efektywność pracy Twojej kuchni. Równomierne pieczenie, łatwość w obsłudze i długotrwała wytrzymałość to tylko niektóre z zalet tego produktu. Siatka pozwoli Ci zaoszczędzić czas i zapewnić stałą wysoką jakość serwowanych potraw. Dzięki niej proces wypieku pizzy staje się bardziej efektywny i przewidywalny. Idealna dla pizzerii, restauracji i innych zakładów gastronomicznych, gdzie liczy się precyzja i niezawodność.

Podsumowanie: Produkt stanowi doskonałe rozwiązanie dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, niezawodność i ergonomię. Zastosowanie wysokiej jakości aluminium oraz przemysłowa konstrukcja gwarantują długotrwałą eksploatację i doskonałe rezultaty w procesie wypieku pizzy.