



Sitko do wilka 210468 Hendi

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210468

Cechy produktu

Średnica (mm): 8

Opis: odpowiedni do:210772

``html

Precyzyjne sito do profesjonalnej obróbki mięsa

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się precyzja i wydajność, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Nieprawidłowo dobrany element może znacząco wpłynąć na jakość finalnego produktu, wydłużyć czas pracy i generować niepotrzebne koszty. Dlatego też wybór sit do maszynki do mięsa, takich jak to oferowane przez Hendi, wymaga szczególnej uwagi. To nie tylko element mechaniczny, ale integralna część procesu produkcyjnego, wpływający na strukturę i konsystencję przetwarzanego mięsa.

Doskonała jakość wykonania – gwarancja niezawodności

Sitko o numerze katalogowym 210468 firmy Hendi zostało zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się znakomitą odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarantuje długą żywotność i minimalizuje ryzyko awarii w trakcie pracy, co jest szczególnie ważne w przypadku urządzeń pracujących pod dużym obciążeniem.

Precyzyjna średnica – klucz do idealnej struktury produktu

Średnica otworów sitka, wynosząca 8 mm, jest parametrem decydującym o strukturze końcowego produktu. Dobór odpowiedniej średnicy pozwala na uzyskanie pożądanej konsystencji mięsa, niezależnie od tego czy przygotowujemy farsz do kielbas, pasztetów czy innych wyrobów mięsnych. Precyzyjnie wykonane otwory zapewniają równomierne przetworzenie surowca, minimalizując ryzyko zatykania się sitka i zapewniając płynność pracy.

Kompatybilność – gwarancja sprawnego działania

Sitko 210468 Hendi jest idealnie dopasowane do maszynki do mięsa o numerze katalogowym 210772. Zapewnia to pełną kompatybilność i bezproblemową pracę obu urządzeń. Kompatybilność jest kluczowa dla zapewnienia optymalnych parametrów pracy i długiej żywotności całego zestawu. Wybierając sitko, warto zwrócić uwagę na jego zgodność z posiadanym modelem maszynki, aby uniknąć problemów z montażem i użytkowaniem.

Łatwość czyszczenia – oszczędność czasu i wysiłku

Gładka powierzchnia sitka oraz jego solidna konstrukcja ułatwiają czyszczenie i konserwację. Można je łatwo myć w zmywarce przemysłowej, co znacznie skraca czas poświęcony na prace porządkowe. Higiena jest priorytetem w gastronomii, a łatwość czyszczenia sitka 210468 Hendi przyczynia się do utrzymania najwyższych standardów czystości.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wydajność

Sitko do wilka 210468 Hendi to inwestycja w jakość, wydajność i niezawodność. Wybierając ten produkt, inwestujesz w profesjonalne rozwiązanie, które zapewni Ci wieloletnią, bezproblemową pracę i pozwoli na przygotowywanie produktów mięsnych najwyższej jakości. Precyzyjne wykonanie, solidna konstrukcja i łatwość czyszczenia to tylko niektóre z atutów tego sitka. Sprawdź jego parametry i przekonaj się sam!

- **Numer katalogowy:** 210468
- **Producent:** Hendi
- **Średnica otworów:** 8 mm
- **Kompatybilne z:** 210772
- **Materiał:** Stal nierdzewna

...