



SITKO DO WILKA 210420 Hendi

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210420

Cechy produktu

Średnica (mm): 8

Opis: odpowiedni do:210765

``html

Precyzyjna filtracja – klucz do doskonałej konsystencji farszu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, kluczem do sukcesu jest precyzja i kontrola na każdym etapie procesu kulinarnego. To właśnie dlatego dobór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Wybór nieodpowiedniego wyposażenia może znacząco wpłynąć na jakość finalnego produktu, prowadząc do niepożądanych efektów, takich jak niejednolita konsystencja farszu, zatykanie maszyny czy nawet uszkodzenie mechanizmu. Uniknięcie tych problemów wymaga świadomego podejścia do wyboru komponentów, a jednym z najważniejszych elementów jest prawidłowo dobrane sito do maszyny do mięsa.

SITKO DO WILKA 210420 Hendi – gwarancja perfekcyjnego rezultatu

Przedstawiamy Państwu produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom. To element, który zrewolucjonizuje Państwa proces przygotowywania farszów, zapewniając niezawodną pracę i doskonały efekt końcowy. Mowa o sicie o precyzyjnie wykonanej perforacji, gwarantującej idealne rozdrobnienie składników. Dzięki niemu uzyskają Państwo jednolitą i pożądaną konsystencję farszu, niezależnie od rodzaju mięsa czy dodatków.

Konstrukcja sita została zaprojektowana z myślą o trwałości i łatwości czyszczenia. Wykonane z wysokiej jakości materiałów, odpornych na korozję i uszkodzenia mechaniczne, zapewni długą i bezproblemową eksploatację. Gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie, minimalizując czas poświęcony na konserwację i utrzymanie higieny w warsztacie gastronomicznym.

Parametry techniczne gwarantujące profesjonalizm:

- **Średnica:** 8 mm – ta precyzyjnie dobrana średnica oczek gwarantuje odpowiednią wielkość cząstek farszu, idealną dla szerokiego wachlarza zastosowań.
- **Zgodność:** Sito jest idealnie dopasowane do maszyny do mięsa Hendi 210765, zapewniając perfekcyjne dopasowanie i bezproblemową pracę.

Wybierając SITKO DO WILKA 210420 Hendi, inwestują Państwo w profesjonalne rozwiązanie, które znacznie podniesie jakość i efektywność pracy w kuchni. To nie tylko element wyposażenia, ale narzędzie, które pozwoli Państwu osiągnąć perfekcję w sztuce kulinarnej. Zapewni nie tylko doskonałą konsystencję farszu, ale również zaoszczędzi Państwa cenny czas i minimalizuje ryzyko uszkodzeń maszynki. Inwestycja w jakość to inwestycja w sukces.

Dlatego, jeśli szukają Państwo niezawodnego i wydajnego rozwiązania do przygotowywania farszów, SITKO DO WILKA 210420 Hendi jest idealnym wyborem.
