



WAŁEK ŚLIMAKOWY HENDI 210390

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 210390

Cechy produktu

Opis: odpowiedni do:210765

``html

Profesjonalny element wyposażenia do przetwórstwa mięsa

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego narzędzia, które pozwoli Ci na precyzyjną obróbkę mięsa, gwarantując doskonałą strukturę farszu? Wówczas zapoznaj się z ofertą, która znacząco usprawni Twoją pracę w gastronomii, eliminując uciążliwe i czasochłonne zadania manualne. Mowa o elemencie, który jest kluczowy dla uzyskania idealnej konsystencji w szerokim spektrum wyrobów mięsnych. Zastosowanie zaawansowanych rozwiązań technologicznych gwarantuje nie tylko wysoką efektywność, ale również długą żywotność produktu.

Precyzja i wydajność w jednym

Ten element, kluczowy dla maszynki do mięsa, charakteryzuje się precyzyjnie wykonaną spiralną geometrią. Dzięki temu, mięso jest efektywnie i równomiernie przetwarzane, co przekłada się na jednolitą strukturę farszu. Brak nierównomierności w strukturze gwarantuje wyższą jakość finalnego produktu, a także eliminuje ryzyko powstawania zgrubień czy nieestetycznych włączeń. Solidna konstrukcja zapewnia długotrwałą eksploatację nawet w bardzo intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Kompatybilność i łatwość montażu

Produkt jest idealnie dopasowany do modelu maszynki do mięsa HENDI 210765, zapewniając bezproblemową integrację z całym systemem. Prosty i intuicyjny montaż skraca czas przygotowania do pracy, pozwalając na szybkie i efektywne przetwarzanie dużych ilości mięsa. To rozwiązanie oszczędza cenny czas oraz minimalizuje wysiłek pracowników, pozwalając skupić się na innych ważnych czynnościach w procesie produkcyjnym.

Materiały najwyższej jakości

Wykonany z wysokiej jakości materiałów odpornych na korozję i deformacje mechaniczne, wałek zapewnia długotrwałą i niezawodną pracę. Staranne wykończenie eliminuje ryzyko zatrzymania mięsa w procesie przetwarzania, gwarantując płynny i nieprzerwany przebieg pracy. Higieniczne materiały ułatwiają czyszczenie i dezynfekcję, spełniając najwyższe normy sanitarne.

Kluczowe zalety:

- Precyzyjna obróbka mięsa
- Jednolita struktura farszu
- Wysoka wydajność
- Łatwy i szybki montaż

-
- Solidna i trwała konstrukcja
 - Odporność na korozję
 - Kompatybilny z maszynką do mięsa Hendi 210765
 - Spełnia najwyższe standardy higieniczne

Podsumowując, ten element to nieodzowny komponent dla każdego profesjonalnego kuchni, która cenią wysoką jakość i efektywność w przetwarzaniu mięsa. Jego zastosowanie to gwarancja sukcesu w tworzeniu wyśmienitych wyrobów mięsnych. Inwestycja w ten produkt przekłada się na znaczne oszczędności czasu i efektywność procesu produkcyjnego, a co najważniejsze zapewnia wysoką jakość końcowego produktu.

Numer katalogowy: 210390

^^