



Walek ślimakowy do Wilka 210475 Hendi

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210475

Cechy produktu

Opis: odpowiedni do:210789

``html

Profesjonalna obróbka mięsa wymaga precyzyjnego i wydajnego sprzętu. Kluczem do sukcesu w gastronomii jest nie tylko dobór odpowiednich składników, ale również sprawne i efektywne narzędzia, które pozwolą na szybką i bezproblemową realizację zadań. Właśnie dlatego, wybór odpowiednich komponentów do maszynki do mięsa ma fundamentalne znaczenie dla jakości pracy i finalnego efektu. Nieprawidłowo funkcjonujący element może znacząco wpłynąć na czas przygotowania potraw, a nawet na ich smak i konsystencję. Z myślą o profesjonalistach, którzy cenią sobie niezawodność i precyzję, stworzono rozwiązanie, które eliminuje problemy z przetwarzaniem mięsa.

Walek ślimakowy – serce maszynki do mięsa

Sercem każdej profesjonalnej maszynki do mięsa jest precyzyjnie wykonany walek ślimakowy. To właśnie on odpowiada za efektywne przemieszczanie mięsa przez komorę roboczą i jego rozdrobnienie. Od jakości wykonania wałka zależy wydajność urządzenia, a także jego trwałość. Niewłaściwy walek może prowadzić do zacinania się maszynki, niszczenia mięsa, a nawet awarii całego urządzenia.

Kompatybilność i parametry

Prezentowany walek ślimakowy, oznaczony numerem katalogowym 210475, jest produktem firmy Hendi, renomowanego producenta sprzętu gastronomicznego. Zapewnia wysoką jakość wykonania i niezawodność w długim okresie użytkowania. Jest on idealnie dopasowany do maszynki do mięsa Hendi o numerze modelu 210789. Zapewnia perfekcyjne współdziałanie z innymi elementami mechanizmu, gwarantując płynny i wydajny proces przetwarzania mięsa.

- **Numer katalogowy:** 210475
- **Producent:** Hendi
- **Kompatybilność:** Maszynka do mięsa Hendi 210789
- **Materiał:** [Wpisz materiał, z którego wykonany jest walek ślimakowy, np. stal nierdzewna]
- **Wysoka odporność na korozję:** [Podaj informacje o odporności na korozję, jeżeli dotyczy]

-
- **Łatwy w czyszczeniu:** [Podaj informacje o łatwości czyszczenia, np. możliwość mycia w zmywarce]

Dlaczego warto wybrać ten wałek ślimakowy?

Wybór odpowiedniego wałka ślimakowego to inwestycja w bezpieczeństwo i efektywność pracy. Nasz produkt charakteryzuje się precyzyjnym wykonaniem, co gwarantuje optymalne rozdrobnienie mięsa. Wykonany z [Wpisz materiał, np. wysokiej jakości stali nierdzewnej], jest odporny na korozję i łatwy w utrzymaniu czystości. Zapewni długą i niezawodną pracę w Twojej kuchni.

Podsumowanie: Inwestując w wałek ślimakowy Hendi 210475, zapewnisz swojej maszynie do mięsa długą żywotność i niezawodne działanie. Jest to niezbędny element dla każdego profesjonalnego kuchni, która ceni sobie jakość i efektywność.

...