



## 83426 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010750

### Cechy produktu

Kod producenta: 83426

``html

Profesjonalna obróbka warzyw i owoców to podstawa sukcesu w gastronomii. Efektywność, precyzja cięcia oraz utrzymanie wysokiej jakości produktu finalnego zależą w dużej mierze od zastosowanego sprzętu. Wybór odpowiednich akcesoriów, takich jak tarcze do szatkownic, ma kluczowe znaczenie dla zapewnienia płynnej pracy w kuchni i osiągnięcia pożądaných rezultatów.

## Doskonała wydajność w profesjonalnej kuchni

Właściwe przygotowanie składników to nie tylko kwestia estetyki, ale również kluczowy element wpływający na smak i teksturę potraw. Niewłaściwie dobrane narzędzia mogą prowadzić do niepotrzebnych strat czasu i produktu, a także wpłynąć negatywnie na jakość finalnego dania. Dlatego też, inwestycja w wysokiej jakości akcesoria, takie jak specjalistyczne tarcze do szatkownic, jest niezbędna w każdej profesjonalnej kuchni.

## Tarcza do wiórków – precyzja i wydajność w jednym

Prezentujemy Państwu tarczę, która sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom. Zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w gastronomii, zapewnia wysoką wydajność i precyzyjne cięcie. Jej specjalna konstrukcja gwarantuje równomierne wiórki o pożądanej grubości, co jest niezwykle istotne dla uzyskania estetycznego wyglądu i jednakowej konsystencji potraw.

Konstrukcja tarczy została wykonana z myślą o maksymalnej trwałości i odporności na zużycie. Materiały użyte do produkcji gwarantują długą żywotność produktu, nawet przy częstym użytkowaniu. Staranne wykonanie minimalizuje ryzyko uszkodzeń i zapewnia niezawodną pracę przez długi czas. Dzięki temu, inwestycja w tę tarczę to gwarancja oszczędności czasu i pieniędzy w dłuższej perspektywie.

## Kompatybilność z popularnymi modelami szatkownic

Tarcza jest idealnie dopasowana do szatkownic RG-200 i RG-250, zapewniając bezproblemową integrację i prawidłowe funkcjonowanie całego systemu. Jej precyzyjne wymiary i specjalny system mocowania gwarantują stabilność podczas pracy i eliminują ryzyko niepożądanych drgań. Dzięki temu, proces cięcia jest bezpieczny i wydajny, a uzyskany efekt spełnia nawet najwyższe wymagania profesjonalnych kucharzy.

## Kluczowe cechy produktu:

- **Kod producenta:** 83426
- **Zastosowanie:** Tworzenie wiórków z warzyw i owoców.
- **Kompatybilność:** Szatkownice RG-200 i RG-250.
- **Materiał:** [Wpisz tutaj materiał, z którego wykonana jest tarcza - np. stal nierdzewna, hartowana stal]
- **Trwałość:** Wysoka odporność na zużycie i korozję.
- **Wydajność:** Precyzyjne i równomierne cięcie.

Podsumowując, ta tarcza to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewni niezawodność, wydajność i precyzję w obróbce warzyw i owoców, pozwalając na przygotowanie dań na najwyższym poziomie.

...