



83430 Tarcza do dokładnego rozdrabniania Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010754

Cechy produktu

Kod producenta: 83430

``html

Precyzyjna obróbka warzyw i owoców – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, precyzja obróbki składników odgrywa kluczową rolę. Każdy kucharz, szef kuchni czy pracownik restauracji wie, jak ważne jest posiadanie odpowiedniego sprzętu, który umożliwi szybkie i efektywne przygotowanie potraw. Jednym z najważniejszych elementów wyposażenia profesjonalnej kuchni są szatkownice, a ich wydajność w dużej mierze zależy od jakości użytych tarcz.

Dlatego też, gdy szukasz niezawodnego narzędzia do precyzyjnego rozdrabniania, warto zwrócić uwagę na detale, które znacząco wpływają na końcowy rezultat. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz surówki o idealnie równej wielkości kawałków, czy też potrzebujesz starannie posiekanej cebuli do aromatycznego sosu, odpowiednia tarcza jest kluczem do sukcesu. Zbyt grube lub zbyt cienkie plasterki, nierównomierna struktura – to wszystko wpływa na jakość potrawy i jej walory wizualne.

83430 Tarcza do dokładnego rozdrabniania Halde – precyzja w każdym kroju

Prezentujemy tarczę, która sprostą najwyższym wymaganiom profesjonalnej kuchni. To nie tylko element wyposażenia, ale narzędzie gwarantujące wysoką jakość i wydajność pracy. Jej konstrukcja, wykonana z materiałów o wysokiej odporności na zużycie i uszkodzenia mechaniczne, zapewnia długotrwałą eksploatację, nawet w warunkach intensywnego użytkowania. Precyzyjne wykonanie gwarantuje równomierne rozdrabnianie, bez względu na twardość obrabianego produktu.

Kluczowe zalety:

- **Kod producenta: 83430** – łatwa identyfikacja i zamówienie części zamiennej.
- **Kompatybilność z szatkownicami RG-200 i RG-250** – idealne dopasowanie do popularnych modeli, gwarantujące bezproblemową pracę.
- **Dokładne rozdrabnianie** – otrzymanie idealnie równych kawałków, niezależnie od rodzaju warzyw i owoców.
- **Wysoka jakość materiałów** – odporność na korozję i zużycie, zapewniająca długotrwałą eksploatację.
- **Bezpieczeństwo użytkowania** – solidna konstrukcja minimalizuje ryzyko wypadków podczas pracy.

Dla kogo przeznaczona jest ta tarcza?

Tarcza 83430 Halde jest idealnym rozwiązaniem dla: restauracji, barów, stołówek, zakładów przetwórstwa spożywczego oraz wszystkich miejsc, gdzie wydajność i precyzja obróbki składników mają kluczowe znaczenie. To inwestycja w jakość, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i zwiększonej

efektywności pracy.

Nie czekaj, zadbaj o jakość swoich potraw. Wybierz tarczę 83430 Halde i przekonaj się, jak precyzyjna obróbka składników wpływa na ostateczny efekt kulinarny. Zoptymalizuj proces przygotowywania posiłków, popraw wydajność i zadbaj o satysfakcję swoich gości lub klientów.

'''