



63082 Tarcza do krojenia w plastry 0,5 mm Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009689

Cechy produktu

Kod producenta: 63082

``html

Precyzyjne krojenie warzyw i owoców na cienkie plastry to podstawa wielu profesjonalnych receptur. Osiągnięcie idealnej grubości, zapewniającej zarówno estetykę, jak i optymalną teksturę potrawy, wymaga zastosowania odpowiednich narzędzi. Dlatego też, wybór odpowiedniej tarczy do szatkownicy ma kluczowe znaczenie dla efektywności pracy w gastronomii i uzyskania pożądanego rezultatu.

63080 Tarcza do krojenia w plastry 0,5 mm Halde – precyzja w każdym kroju

Przedstawiamy Państwu niezwykle precyzyjny element wyposażenia profesjonalnych kuchni – tarczę do krojenia w plastry o grubości 0,5 mm, dedykowaną do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i marki Halde. Ten produkt, oznaczony kodem producenta 63082, to gwarancja powtarzalnych, idealnie równych plastrów, niezależnie od obrabianego produktu. Jej konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewnia nie tylko doskonałą ostrość i trwałość, ale również odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu czystości – co jest niezwykle istotne w warunkach intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Kluczowe cechy produktu 63082:

- **Grubość plastra:** 0,5 mm – idealna do przygotowywania carpaccio, cienkich sałatek warzywnych, dekoracji dań i wielu innych zastosowań.
- **Kompatybilność:** Produkt dedykowany do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i marki Halde, zapewniając idealne dopasowanie i bezproblemową pracę.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna, gwarantująca trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Odporność na zużycie minimalizuje konieczność częstej wymiany, co przekłada się na redukcję kosztów eksploatacji.
- **Precyzja wykonania:** Równe i ostre ostrze gwarantuje precyzyjne krojenie i minimalizuje straty produktu. Oznacza to wyższą wydajność pracy oraz minimalizację odpadów.
- **Kod producenta:** 63082 - ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

Zastosowanie tarczy 63082 to gwarancja profesjonalizmu i efektywności w kuchni. Zapewnia ona nie tylko oszczędność czasu, ale również wysoką jakość obróbki surowców, co przekłada się na lepszą jakość finalnego dania. Jej precyzja pozwala na uzyskanie jednolitych plastrów, co jest niezwykle ważne zarówno pod względem estetyki, jak i spójności smaku i tekstury potrawy.

Korzyści dla użytkownika:

- **Zwiększona wydajność pracy:** Szybkie i precyzyjne krojenie dużej ilości produktów.
- **Doskonała jakość krojenia:** Równe, cienkie plastry o idealnej grubości.
- **Minimalizacja odpadów:** Precyzyjne cięcie zmniejsza straty produktu.
- **Łatwość czyszczenia:** Wykonanie ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie higieny.
- **Trwałość:** Wysoka jakość materiałów gwarantuje długą żywotność produktu.

Inwestycja w tarczę 63082 to inwestycja w profesjonalizm i jakość. Wybierz precyzję i efektywność - wybierz Halldé.

...