



63023 Tarcza do krojenia w plastry 1,5 mm Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009691

Cechy produktu

Kod producenta: 63023

```html

## Precyzyjna obróbka warzyw i owoców – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, wybór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie. Efektywność pracy, powtarzalność cięcia oraz precyzja – to aspekty, które decydują o jakości finalnego produktu. Dlatego też, wybierając wyposażenie do swojej gastronomicznej przestrzeni, warto zwrócić uwagę na detale, które z pozoru wydają się nieistotne, a w rzeczywistości wpływają na komfort pracy i jakość przygotowywanych potraw.

Szatkownice, jako nieodzowne urządzenia w każdej profesjonalnej kuchni, wymagają komponentów najwyższej jakości, gwarantujących niezawodność i długotrwałą eksploatację. Kluczową rolę odgrywają tutaj tarcze tnące, których parametry bezpośrednio przekładają się na jakość krojenia i efektywność pracy. Dobór tarczy o odpowiedniej grubości plastrów jest niezwykle istotny dla wielu zastosowań kulinarnych.

### Tarcze o precyzyjnie określonej grubości cięcia

Prezentujemy Państwu element, który znacząco podniesie standard pracy w Państwa kuchni. Mowa o komponencie, który doskonale sprawdzi się w codziennym użytkowaniu, zapewniając powtarzalność cięcia i niezawodność w trakcie intensywnej eksploatacji.

- **Precyzyjna grubość cięcia:** 1,5 mm – idealna do przygotowania cienkich plastrów warzyw i owoców, ułatwiających szybkie gotowanie, smażenie, a także efektowne dekoracje potraw.
- **Kompatybilność:** Komponent został zaprojektowany z myślą o współpracy z popularnymi modelami szatkownic: RG-350, RG-300i oraz RG-400i. Zapewnia to szeroki zakres możliwości zastosowania.
- **Jakość wykonania:** Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza gwarantuje trwałość i odporność na zużycie, co przekłada się na długą żywotność produktu.
- **Łatwość montażu i czyszczenia:** Prosty system montażu i demontażu pozwala na szybką wymianę tarczy, a łatwość czyszczenia ułatwia utrzymanie higieny w miejscu pracy.

- 
- **Kod producenta: 63023** – ułatwia identyfikację i zamówienie komponentu.

## Zastosowanie

Tarcza o grubości 1,5 mm doskonale nadaje się do przygotowywania różnego rodzaju potraw, od cienkich plasterków ogórków do sałatek, przez precyzyjnie pokrojone plastry ziemniaków do frytek, po estetyczne dekoracje z owoców. Zapewnia powtarzalność cięcia, co jest niezwykle istotne w gastronomii, gdzie liczy się jednolitość wyglądu i smaku potraw.

Inwestycja w wysokiej jakości tarczę tnącą to zapewnienie sprawnie działającej kuchni, zadowolenia personelu oraz zadowolenia klientów, którym służy estetyczne i wysokiej jakości jedzenie.

...