



## 63045 Tarcza do krojenia w plastry 3 mm Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009693

### Cechy produktu

Kod producenta: 63045

``html

Precyzyjne krojenie warzyw i owoców to podstawa efektywnej pracy w każdej profesjonalnej kuchni. Od jakości narzędzi zależy nie tylko efektywność, ale i estetyka finalnego produktu. Właśnie dlatego, wybór odpowiedniej tarczy do szatkownicy ma kluczowe znaczenie. Nieprawidłowo dobrany element może prowadzić do niepożądanych efektów, takich jak nierównomierne plastry, uszkodzenie produktu lub nawet awaria urządzenia.

## Optymalizacja procesu krojenia z tarczą 63045

Poszukujesz rozwiązania gwarantującego precyzyjne i powtarzalne rezultaty? Chcesz zminimalizować straty produktu i uprościć proces przygotowania potraw? Prezentujemy element, który spełni te oczekiwania, zapewniając wysoką wydajność i niezawodność.

### Parametry techniczne gwarantujące profesjonalizm

- **Kod producenta: 63045** - numer identyfikacyjny gwarantujący pełną kompatybilność z urządzeniami wskazanymi poniżej.
- **Grubość plastra: 3 mm** - precyzyjna konstrukcja zapewnia uzyskanie jednakowej grubości każdego plastra, co jest niezwykle istotne dla zachowania spójności wizualnej i smakowej potraw.
- **Kompatybilność:** Tarcza jest dedykowana do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i marki Halde. Zastosowanie tarczy z innymi urządzeniami może prowadzić do uszkodzenia sprzętu lub urazu.
- **Materiał:** (W tym miejscu należy wpisać materiał z jakiego wykonana jest tarcza, np. stal nierdzewna o wysokiej jakości, odporna na korozję i zużycie. Należy również wspomnieć o ewentualnych powłokach chroniących przed korozją.) Wybór odpowiedniego materiału ma fundamentalne znaczenie dla długotrwałej eksploatacji i higieny pracy.
- **Łatwość czyszczenia:** (Wpisz informację o łatwości czyszczenia, np. gładka powierzchnia ułatwia mycie i zapobiega gromadzeniu się resztek produktu. Wskaż czy można myć w zmywarce.) Higiena jest priorytetem w przemyśle gastronomicznym, dlatego istotna jest łatwość utrzymania czystości tarczy.

---

## Zwiększenie wydajności pracy w gastronomii

Zastosowanie tej tarczy przekłada się na znaczące oszczędności czasu i pracy. Precyzyjne krojenie w plastry o jednakowej grubości pozwala na szybsze przygotowanie potraw, co jest szczególnie ważne w czasie szczytu w restauracji lub zakładzie cateringowym. Dodatkowo, minimalizacja strat produktu przekłada się na niższe koszty.

## Bezpieczeństwo użytkownika

Produkt został zaprojektowany z myślą o bezpieczeństwie użytkownika. (W tym miejscu należy opisać ewentualne zabezpieczenia tarczy, np. zaokrąglone krawędzie, solidna konstrukcja zapobiegająca odpryskiwaniu.) Zachowanie zasad bezpieczeństwa podczas pracy z urządzeniami gastronomicznymi jest niezwykle ważne.

**Podsumowanie:** Tarcza 63045 Hallda to profesjonalne narzędzie, które znacząco usprawnia proces krojenia w plastry. Dzięki precyzyjnej konstrukcji i wysokiej jakości wykonania, gwarantuje optymalną wydajność i bezpieczeństwo pracy.

...