



## 63083 Tarcza do krojenia w plastry 5 mm Halldo do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halldo

Nr referencyjny: 00009695

### Cechy produktu

Kod producenta: 63083

``html

Precyzja krojenia to podstawa sukcesu w każdej profesjonalnej kuchni. Niezależnie czy przygotowujesz delikatne plastry warzyw do sałatek, czy równe kawałki mięsa na steki, odpowiednie narzędzia są kluczowe. Brak precyzji przekłada się nie tylko na estetykę dania, ale również na jego smak i konsystencję. A czas, w gastronomii, to pieniądz.

## Oszczędzaj czas i podnieś jakość dzięki precyzyjnemu krojeniu

Właśnie dlatego oferujemy Państwu innowacyjne rozwiązanie, które zrewolucjonizuje Państwa procesy przygotowywania potraw. Produkt, który ma kluczowe znaczenie w zapewnieniu powtarzalnej i perfekcyjnej struktury każdego plastra.

### Precyzja na poziomie 5 mm

Mówimy o tarczy o grubości cięcia wynoszącej 5 mm. To parametr, który zapewnia optymalną równowagę między wydajnością a precyzją krojenia. Grubość plastrów jest krytyczna dla wielu zastosowań, od prezentacji dania po właściwości sensoryczne produktu po obróbkę. Zbyt cienkie plastry mogą być podatne na uszkodzenia, zbyt grube – wpłyną na czas przygotowania potrawy i jej walory smakowe.

### Kompatybilność z profesjonalnym sprzętem

Tarcza została zaprojektowana z myślą o pełnej kompatybilności z szatkownicami RG-350, RG-300i oraz RG-400i firmy Halldo. Jest to gwarancja bezproblemowego montażu i długotrwałej, niezawodnej pracy. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje wysoką odporność na zużycie, co przekłada się na znacznie dłuższą żywotność tarczy w porównaniu do tańszych zamienników.

---

## Kluczowe zalety produktu:

- Grubość krojenia: 5 mm – idealna dla wielu zastosowań gastronomicznych.
- Kod producenta: 63083 – łatwa identyfikacja i zamówienia części zamiennych.
- Kompatybilność z szatkownicami RG-350, RG-300i, RG-400i – gwarancja pełnej integracji z istniejącym sprzętem.
- Wysoka jakość wykonania – gwarancja długotrwałej i niezawodnej pracy.
- Poprawia efektywność pracy – dzięki precyzyjnemu krojeniu i oszczędności czasu.
- Zwiększa estetykę potraw – precyzyjnie pokrojone składniki poprawiają wygląd finalnego dania.

## Podsumowanie

Inwestycja w 63083 Tarczę do krojenia w plastry 5 mm Halde to gwarancja poprawy jakości, efektywności i estetyki procesów przygotowywania potraw w Państwa kuchni. To narzędzie, które sprawdzi się zarówno w małych jak i dużych obiektach gastronomicznych, zapewniając stałą wysoką jakość wykonywanych dań.

Wybierz profesjonalizm. Wybierz precyzję. Wybierz Halde.

\*\*\*