



63073 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009706

Cechy produktu

Kod producenta: 63073

```html

Profesjonalna obróbka warzyw i owoców w gastronomii wymaga precyzji i wydajności. Kluczem do sukcesu jest nie tylko dobór odpowiednich urządzeń, ale również starannie dobranych akcesoriów, które zapewnią optymalną pracę i niezawodność. Jeśli zależy Ci na uzyskaniu idealnie równych słupków, pozbawionych zbędnych odpadów i o jednolitym kształcie, pozwól, że przedstawimy Ci rozwiązanie, które znacznie usprawni Twoją pracę.

## Precyzja krojenia w zasięgu ręki

Ta specjalistyczna tarcza została zaprojektowana z myślą o wymaganiach profesjonalnej kuchni. Jej konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje długą żywotność i odporność na intensywną eksploatację. Zapewnia niezawodne i powtarzalne rezultaty, co jest niezwykle istotne w masowej produkcji potraw. Zapomnij o nierównomiernych kawałkach i stracie czasu na manualne korekty – ta tarcza zapewni Ci idealne słupki za każdym razem.

## Kompatybilność i uniwersalność

Kompatybilność z szeroką gamą szatkownic to kolejna zaleta tego produktu. Tarcza 63073 jest idealnie dopasowana do modeli RG-350, RG-300i oraz RG-400i, zapewniając bezproblemową integrację z istniejącym już sprzętem w Twojej kuchni. To eliminuje konieczność wymiany całego sprzętu i pozwala na szybkie i łatwe wdrożenie innowacji w procesie przygotowywania potraw.

- **Model:** 63073
- **Kompatybilność:** Szatkownice RG-350, RG-300i, RG-400i

## Wytrzymałość i higiena

Konstrukcja tarczy została zaprojektowana z naciskiem na wytrzymałość i łatwość czyszczenia. Materiały użyte do jej produkcji są odporne na korozję i

---

uszkodzenia mechaniczne, co zapewnia długą żywotność nawet przy intensywnym użytkowaniu. Gładka powierzchnia ułatwia mycie i zapobiega gromadzeniu się bakterii, co jest kluczowe dla zachowania higieny w profesjonalnej kuchni.

## **Zwiększona wydajność pracy**

Dzięki precyzyjnemu krojeniu, ta tarcza znacznie skraca czas przygotowania potraw. Oszczędność czasu to tłumaczalna korzyść w szybko zmieniającym się środowisku gastronomicznym. Pozwala to na zwiększenie przepustowości i efektywności pracy, co przełoży się na wyższe zyski i zadowolenie klientów.

## **Podsumowanie**

Inwestycja w tarczę do krojenia w słupki 63073 to decyzja, która przyniesie korzyści Twojej gastronomicznej działalności. Zapewni nie tylko wysoką jakość krojenia, ale również zwiększy wydajność i ułatwi pracę w kuchni. Wybierz rozwiązanie, które podniesie standard Twoich potraw i zapewni zadowolenie klientów. Kod producenta: 63073 – zapamiętaj ten numer, to gwarancja jakości i niezawodności.

...