



## **62630 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i**

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010758

### Cechy produktu

Kod producenta: 62630

``html

## **Precyzyjna obróbka warzyw – klucz do kulinarnego sukcesu**

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas jest na wagę złota, a jakość produktu kluczowa, wybór odpowiednich narzędzi ma fundamentalne znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz kilogramy warzyw na imprezę cateringową, czy też perfekcyjnie kroisz składniki do finezyjnego dania, efektywność i precyzja pracy są nie do przecenienia. To właśnie one decydują o finalnym efekcie i, co równie ważne, o komforcie pracy kucharzy.

Optymalizacja procesu przygotowywania potraw zaczyna się od wyboru właściwych akcesoriów. A w przypadku szatkownic przemysłowych, kluczową rolę odgrywa element bezpośrednio odpowiedzialny za jakość i efektywność krojenia – tzn. tarcza. Od jej jakości zależy jednolitość i precyzja ciętych składników, a co za tym idzie, estetyka i spójność gotowego dania. Złe narzędzia mogą spowodować nie tylko straty czasu, ale również utrudnić pracę i wpłynąć na jakość finalnego produktu.

## **Kompatybilność i precyzja wykonania – gwarancja niezawodności**

Prezentujemy Państwu produkt, który znacznie ułatwi i usprawnia pracę w każdej profesjonalnej kuchni. Idealnie dopasowany do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i, zapewnia niezawodne i powtarzalne wyniki krojenia. Kompatybilność z tymi modelami zapewnia bezproblemowe wpasowanie i bezpieczeństwo użytkowania. Produkt został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji i wytrzymałości na duże obciążenia.

**Numer katalogowy 62630** jednoznacznie identyfikuje ten element, ułatwiając jego zamówienie i identyfikację w magazynach. Dzięki temu, proces zamawiania i dostarczania jest szybszy i bardziej efektywny.

## **Trwałość i odporność – dla profesjonalnego zastosowania**

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na zużycie. To gwarancja długiej żywotności i niezawodności nawet w warunkach intensywnego użytkowania. Dzięki temu, inwestycja w ten produkt to zapewnienie stabilności procesów w kuchni na długi czas.

## **Łatwość czyszczenia – oszczędność czasu i pracy**

Prosty i intuicyjny system czyszczenia ułatwia utrzymanie higieny i zapewnia bezpieczeństwo sanitarne. Szybkie i łatwe czyszczenie minimalizuje czas przestoju i zapewnia gotowość do pracy w każdej chwili.

- **Kod producenta:** 62630
- **Kompatybilność:** RG-350, RG-300i, RG-400i

- 
- **Wysoka jakość materiałów:** zapewniająca trwałość i niezawodność.
  - **Łatwość czyszczenia:** minimalizująca czas przestoju.
  - **Precyzyjne cięcie:** zapewniające jednolitość i estetykę potraw.

Podsumowując, jest to niezbędny element dla każdej profesjonalnej kuchni poszukującej niezawodnych i wydajnych rozwiązań. Zainwestuj w jakość i efektywność – wybierz produkt, który zapewni Ci długoletnią i bezproblemową pracę.

...