



62633 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010761

Cechy produktu

Kod producenta: 62633

``html

Precyzja cięcia, efektywność pracy i niezawodność – to cechy, które doceni każdy profesjonalista w gastronomii. Wybór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie dla płynnego przebiegu procesu przygotowania potraw, a nawet dla ich ostatecznego smaku i estetyki. W świecie gastronomii, gdzie czas jest na wagę złota, poszukiwanie rozwiązań, które optymalizują pracę i gwarantują wysoką jakość, jest priorytetem.

Zwiększ wydajność swojej pracy z naszą tarczą do wiórków

Jeśli szukasz sposobu na szybsze i bardziej efektywne przygotowanie wiórek, rozwiązanie, które spełni Twoje oczekiwania, jest już na wyciągnięcie ręki. Mowa o precyzyjnie wykonanej tarczy, zaprojektowanej z myślą o profesjonalistach, która podniesie jakość i tempo Twojej pracy.

Kompatybilność i parametry techniczne

Ta niezastąpiona tarcza, oznaczona kodem producenta 62633, jest idealnie dopasowana do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i. Jej precyzyjna konstrukcja gwarantuje idealne dopasowanie do urządzenia, minimalizując ryzyko drgań i zapewniając płynny, stabilny proces pracy. Zapewnia to nie tylko komfort użytkowania, ale także bezpieczeństwo oraz długą żywotność zarówno tarczy, jak i samego urządzenia.

Kluczowe zalety:

- **Doskonała jakość wykonania:** Wykonana z materiałów o wysokiej wytrzymałości, gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w intensywnym użytkowaniu. Odporność na zużycie i korozję to jej istotne atuty.
- **Precyzyjne cięcie:** Ostrza o idealnej geometrii zapewniają równe i cienkie wiórki, idealne do dekoracji dań, sałatek czy innych potraw.
- **Łatwość czyszczenia:** Konstrukcja ułatwia mycie i utrzymanie tarczy w czystości, co jest niezwykle ważne w warunkach gastronomicznych, gdzie higiena ma priorytetowe znaczenie.
- **Kompatybilność z popularnymi modelami:** Idealne dopasowanie do szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i pozwala na natychmiastowe

wdrożenie do istniejącego wyposażenia.

- **Optymalizacja procesu pracy:** Zwiększa efektywność pracy w kuchni, skracając czas przygotowania potraw i pozwalając na obsługę większej ilości zamówień.

Dlaczego warto wybrać właśnie tę tarczę?

W gastronomii, każda sekunda ma znaczenie. Nasza tarcza do wiórków to inwestycja w wydajność i jakość. Zapewnia nie tylko precyzyjne cięcie, ale również oszczędność czasu i minimalizację strat. Dzięki niej, Twoja praca stanie się bardziej efektywna, a dania – jeszcze bardziej atrakcyjne.

Kod produktu: 62633

Zamów już dziś i przekonaj się o jej niezawodności!

...