



62638 Tarcza do dokładnego rozdrabniania Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010766

Cechy produktu

Kod producenta: 62638

``html

Precyzyjne cięcie, perfekcyjny rezultat – niezbędny element profesjonalnej kuchni

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy element procesu przygotowywania potraw, od wyboru składników po finalną prezentację, ma ogromne znaczenie dla sukcesu. Kluczem do osiągnięcia perfekcji jest dysponowanie odpowiednim sprzętem, a wśród niego – narzędziami gwarantującymi niezawodność i powtarzalność rezultatów. Przedstawiamy element, który znacząco wpłynie na efektywność pracy w Twojej kuchni – komponent, który podniesie jakość przygotowywanych potraw na nowy, wyższy poziom.

Optymalizacja procesu szatkowania: precyzja na pierwszym miejscu

Szatkowanie warzyw i owoców to zadanie, które w profesjonalnej gastronomii wymaga nie tylko szybkości, ale przede wszystkim precyzji. Nierównomierne pokrojenie składników może wpłynąć na estetykę dania, a także na jego konsystencję i smak. Aby uniknąć takich problemów, niezbędne jest zastosowanie odpowiednich narzędzi, gwarantujących uzyskanie idealnego efektu. To właśnie tutaj wkracza nasz produkt, zaprojektowany z myślą o zapewnieniu maksymalnej precyzji cięcia.

Kompatybilność i funkcjonalność: kluczowe aspekty dla profesjonalisty

Produkt ten został stworzony specjalnie do współpracy z modelami szatkownic Halde RG-350, RG-300i oraz RG-400i. Zapewnia idealne dopasowanie i gwarantuje bezproblemową integrację z istniejącym już sprzętem. Nie wymaga żadnych modyfikacji ani dodatkowych adaptacji, co przekłada się na oszczędność czasu i minimalizację ryzyka uszkodzeń. To rozwiązanie, które idealnie wpisuje się w dynamiczne środowisko profesjonalnej kuchni.

Konstrukcja i parametry: gwarancja niezawodności i długotrwałej eksploatacji

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza charakteryzuje się wytrzymałością i odpornością na zużycie, co przekłada się na długotrwałą eksploatację. Jej solidna konstrukcja gwarantuje stabilność pracy i precyzyjne cięcie nawet przy intensywnym użytkowaniu. Produkt ten został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym zastosowaniu, dlatego sprostą nawet najbardziej wymagającym warunkom pracy w gastronomii.

Kod producenta i identyfikacja: łatwe zamawianie i serwis

Dla ułatwienia identyfikacji i zamawiania, produkt został oznaczony kodem producenta **62638**. Ten unikalny kod pozwala na szybkie i precyzyjne określenie potrzebnego elementu, minimalizując ryzyko pomyłki. Kod ten ułatwia również kontakt z serwisem w razie potrzeby, gwarantując sprawną i profesjonalną obsługę.

Podsumowanie: inwestycja w jakość i efektywność

Inwestycja w ten komponent to inwestycja w jakość i efektywność pracy w Twojej kuchni. Precyzyjne cięcie, kompatybilność ze sprzętem Halde oraz wysoka jakość wykonania to argumenty, które przemawiają za wyborem tego produktu. Zwiększ wydajność swojej pracy i podnieś jakość serwowanych potraw – wybierz profesjonalne rozwiązanie.

...