



## **85057 Tarcza do krojenia w słupek Halde do szatkownicy RG-50S, RG-50**

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009389

### Cechy produktu

---

Kod producenta: 85057

---

```html

## **Precyzyjne krojenie w gastronomii – klucz do efektywności**

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania pod względem wydajności i precyzji. Efektywne przygotowywanie składników to podstawa sukcesu, a kluczową rolę odgrywają w tym procesie odpowiednio dobrane narzędzia. Szczególnie istotne jest sprawne i równomierne krojenie warzyw i owoców, które wpływa nie tylko na estetykę potraw, ale również na ich konsystencję i smak. Niedokładne krojenie może prowadzić do nierównomiernego smażenia, pieczenia, czy gotowania, a w konsekwencji – do rozczarowania gości.

Dlatego też wybór odpowiednich tarcz do urządzeń gastronomicznych jest decyzją o ogromnym znaczeniu. Nie tylko wpływa na szybkość pracy, ale przede wszystkim na jakość finalnego produktu. A co w sytuacji, gdy potrzebujemy uzyskać idealne słupek warzywne, niezbędne do wielu popularnych dań? Rozwiązanie jest proste – i kryje się w precyzyjnym wykonaniu.

## **Tarcza do krojenia w słupek – gwarancja profesjonalizmu**

Przedstawiamy tarczę, zaprojektowaną z myślą o zapewnieniu najwyższej jakości krojenia. Wykonana z materiałów o wysokiej odporności na zużycie i korozję, gwarantuje długotrwałą eksploatację, nawet w intensywnych warunkach pracy w profesjonalnej kuchni. Jej konstrukcja, precyzyjnie zaprojektowany profil ostrzy, zapewnia równomierne i cienkie słupek o idealnym kształcie. To przekłada się na oszczędność czasu i minimalizację strat surowca.

Kompatybilna z popularnymi modelami szatkownic RG-50S i RG-50, idealnie integruje się z istniejącym już sprzętem, eliminując potrzebę wymiany całego urządzenia. Szybki montaż i demontaż gwarantują prostotę obsługi oraz minimalizują czas poświęcany na przygotowanie stanowiska pracy. Dzięki temu, szefowie kuchni mogą skoncentrować się na kreowaniu dań, zamiast tracić czas na żmudne czynności przygotowawcze.

## **Kluczowe parametry i korzyści:**

- **Kod producenta: 85057** – ułatwia identyfikację i zamówienia części zamiennych.

- 
- **Precyzyjne krojenie w słupki:** zapewnia estetykę i jednolitość potraw.
  - **Wysoka jakość materiałów:** gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia.
  - **Kompatybilność z RG-50S i RG-50:** łatwa integracja z istniejącym sprzętem.
  - **Szybki montaż i demontaż:** minimalizuje czas przygotowania pracy.
  - **Zwiększenie efektywności pracy:** pozwala na szybsze i bardziej precyzyjne krojenie.
  - **Redukcja strat surowca:** precyzyjne cięcie minimalizuje odpady.

Podsumowując, ta tarcza to inwestycja w wydajność i jakość pracy w gastronomii. Zapewnia profesjonalne rezultaty, oszczędność czasu i minimalizację strat. Jest nieodzownym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, dbającej o najwyższe standardy.

...