



63157 Tarcza do krojenia w plastry Halde do szatkownicy RG-50S, RG-50, RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009647

Cechy produktu

Kod producenta: 63157

``html

Precyzyjna obróbka warzyw i owoców - klucz do sukcesu w gastronomii

Profesjonalna kuchnia to nie tylko umiejętności kucharza, ale również odpowiedni sprzęt. Efektywność pracy, a co za tym idzie, zadowolenie klienta, zależy w dużej mierze od wyboru narzędzi umożliwiających szybkie i precyzyjne przygotowanie składników. Wśród niezbędnych elementów wyposażenia znajdują się szatkownice, a w ich komplecie nie może zabraknąć odpowiednio dobranej tarczy tnącej, gwarantującej pożądany efekt krojenia.

W kontekście wysokiej wydajności i jednorodności produktu końcowego, wybór tarczy jest decydujący. Niewłaściwie dobrana tarcza może prowadzić do niepożądanego rozdrobnienia składników, nieefektywnego wykorzystania surowca lub wręcz uszkodzenia samej szatkownicy. Dlatego tak ważne jest zapewnienie sobie dostępu do wysokiej jakości części zamiennych, które zapewnią bezpieczeństwo i niezawodność pracy.

Tarcza do krojenia w plastry – perfekcyjne rezultaty za każdym razem

Prezentujemy Państwu element kluczowy dla bezproblemowej pracy z szatkownicami RG-50S, RG-50 i RG-100. Jest nim tarcza o numerze katalogowym 63157, zapewniająca precyzyjne krojenie w cienkie plastry. Dzięki ostrym i trwałym ostrzom, tarcza ta charakteryzuje się wyjątkową efektywnością i dużą wytrzymałością. Zapewnia równomierne krojenie, minimalizując straty produktu i zapewniając wysoką jakość wykończenia.

Kluczowe cechy produktu:

- **Numer katalogowy producenta:** 63157
- **Kompatybilność:** Szatkownice RG-50S, RG-50, RG-100
- **Funkcja:** Krojenie w cienkie plastry
- **Materiał:** [W tym miejscu należy umieścić informacje o materiale, z którego wykonana jest tarcza, np. stal nierdzewna, stop specjalny itp.]

-
- **Trwałość:** [W tym miejscu należy umieścić informacje o trwałości i odporności na zużycie, np. wysoka odporność na korozję, długotrwała ostryść ostrzy itp.]
 - **Łatwość czyszczenia:** [W tym miejscu należy umieścić informacje o łatwości czyszczenia tarczy, np. łatwe czyszczenie, zmywarka itp.]

Zastosowanie tej tarczy znacznie ułatwi i przyspieszy przygotowywanie wiele dań, pozwalając na osiągnięcie profesjonalnego wyglądu i jednorodności potraw. Nie tylko ułatwi pracę kucharzom, ale również przyczyni się do zwiększenia efektywności pracy całej kuchni. Zapewni stabilną i niezawodną pracę przez długi czas, minimalizując koszty eksploatacji.

Podsumowanie: Wybierając tarczę 63157, inwestujesz w jakość, wydajność i komfort pracy. Jest to nieodzowny element dla każdego, kto ceni sobie precyzję i profesjonalizm w gastronomii.

...