



63114 Tarcza do krojenia w plastry Halde do szatkownicy RG-50S, RG-50, RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009649

Cechy produktu

Kod producenta: 63114

``html

Precyzyjne krojenie – klucz do perfekcji w gastronomii

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas to pieniądz, a jakość produktu decyduje o sukcesie, efektywność pracy jest kluczowa. Dlatego też wybór odpowiednich narzędzi ma ogromne znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz surówki, warzywne dodatki do potraw, czy też pracujesz z większymi ilościami składników, precyzyjne krojenie jest niezbędne dla zachowania jednolitości i estetyki potraw. Niewłaściwe narzędzie może doprowadzić do strat czasu, niepotrzebnego marnowania produktów oraz wpłynąć negatywnie na walory wizualne i smakowe dania.

Optymalizacja procesu krojenia z dedykowaną tarczą

Prezentujemy rozwiązanie, które usprawni pracę w Twojej kuchni i podniesie jakość przygotowywanych potraw. Mowa o specjalistycznym elemencie, zaprojektowanym z myślą o maksymalnej wydajności i precyzji. Został on stworzony, aby sprostać nawet najbardziej wymagającym zadaniom w profesjonalnym środowisku gastronomicznym.

Ten element, oznaczony kodem producenta 63114, jest dedykowaną tarczą do krojenia w plastry, perfekcyjnie dopasowaną do szatkownic RG-50S, RG-50 oraz RG-100. Jego zastosowanie znacząco wpływa na uproszczenie i przyspieszenie procesu krojenia różnych produktów spożywczych.

Parametry i właściwości zapewniające wysoką wydajność

- **Precyzyjne ostrza:** Zapewniają idealnie równe i cienkie plastry, niezależnie od twardości krojonego produktu. To istotne zarówno dla estetyki, jak i dla równomiernego przygotowania potraw.
- **Kompatybilność:** Produkt jest w pełni kompatybilny z szatkownicami RG-50S, RG-50 i RG-100, zapewniając bezproblemową integrację z istniejącym już sprzętem w Twojej kuchni.
- **Wytrzymałość i trwałość:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na korozję i zużycie, zapewnia długotrwałą niezawodną pracę, minimalizując konieczność częstych wymian.
- **Łatwość czyszczenia:** Konstrukcja tarczy ułatwia proces mycia i dezynfekcji, co jest niezwykle istotne w kontekście higieny w gastronomii.
- **Zwiększenie wydajności:** Dzięki precyzyjnemu i szybkiemu krojeniu, znacznie skraca czas przygotowania potraw, pozwalając na obsługę większej ilości zamówień.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wydajność

Wybór odpowiedniej tarczy do krojenia to inwestycja w wydajność i jakość pracy w Twojej kuchni. Produkt oznaczony kodem 63114 to gwarancja precyzyjnego krojenia, oszczędności czasu i minimalizacji strat produktu. Jego trwałość i łatwość utrzymania czystości czynią go niezbędnym narzędziem w każdej profesjonalnej kuchni.

Numer katalogowy: 63114

Przeznaczenie: Tarcza do krojenia w plastry do szatkownic RG-50S, RG-50, RG-100
