



## 63122 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009641

### Cechy produktu

Kod producenta: 63122

``html

Precyzyjne krojenie warzyw w gastronomii to podstawa efektywnej pracy i estetycznego wyglądu potraw. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz kilogramy frytek do popularnego fast-foodu, czy też starannie komponujesz surówkę do ekskluzywnej restauracji, odpowiednie narzędzia są kluczowe. Brak efektywności w tym procesie przekłada się bezpośrednio na koszty czasu i pracy, a niedokładność na estetyce finalnego produktu. Zdajemy sobie z tego sprawę, dlatego oferujemy rozwiązania, które podnoszą standardy pracy w profesjonalnych kuchniach.

## 63122 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-100 – Precyzja i Wydajność w Jednym

Przedstawiamy Państwu niezastąpiony element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni – tę specjalistyczną tarczę do krojenia. Zaprojektowana z myślą o współpracy ze szatkownicą RG-100 marki Halde, zapewnia niezawodne i powtarzalne rezultaty, niezależnie od obciążenia.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Kod producenta: 63122** - ułatwia identyfikację i zamówienia części zamiennych.
- **Kompatybilność z RG-100:** Perfekcyjne dopasowanie gwarantuje bezpieczne i efektywne użytkowanie.
- **Krojenie w słupki:** Idealne do frytek, warzyw do sałatek, a także wielu innych zastosowań wymagających precyzyjnego krojenia o jednakowej grubości.
- **Wysoka jakość wykonania:** Wytrzymała konstrukcja gwarantuje długą żywotność, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach gastronomicznych. Materiały użyte do produkcji są odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na bezpieczeństwo i higienę pracy.
- **Ostrza ze stali nierdzewnej:** Zapewniają precyzyjne i czyste cięcie, minimalizując straty produktu i maksymalizując wydajność. Stal nierdzewna jest łatwa w utrzymaniu czystości, co jest niezbędne w przestrzeganiu standardów higieny w gastronomii.
- **Łatwość montażu i demontażu:** Intuicyjny system mocowania pozwala na szybką wymianę tarczy, minimalizując przestoje w pracy.
- **Optymalizacja procesu:** Zastosowanie tej tarczy pozwala na znaczące przyspieszenie procesu krojenia, co przekłada się na oszczędność czasu i

---

zwiększenie wydajności pracy w kuchni.

Inwestycja w profesjonalne narzędzia, takie jak ta tarcza, to inwestycja w jakość, wydajność i bezpieczeństwo. Zminimalizuj koszty pracy, popraw estetykę potraw i zwiększ efektywność swojej kuchni. Wybierz jakość, wybierz Halldé.

**Podsumowanie:** Tarcza 63122 to niezbędny element dla każdego, kto poszukuje precyzji, wydajności i niezawodności w procesie krojenia warzyw. Jej solidna konstrukcja, łatwość obsługi i kompatybilność z popularnym modelem szatkownicy RG-100 czynią ją idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni.

...