



## 63128 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009659

### Cechy produktu

Kod producenta: 63128

```html

Precyzyjne krojenie warzyw i owoców to podstawa efektywnej pracy w każdej profesjonalnej kuchni. Odpowiednio dobrane narzędzia gwarantują nie tylko oszczędność czasu, ale przede wszystkim wysoką jakość finalnego produktu. Wybór tarczy do szatkownicy ma kluczowe znaczenie dla uzyskania pożądanej konsystencji i jednolitości krojonych składników. Złe narzędzie może prowadzić do niepożądanych strat, nieefektywnej pracy i frustracji. Dlatego też, wybór odpowiedniej tarczy to decyzja, która wpływa bezpośrednio na wydajność i jakość pracy.

## 63128 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-100 - Precyzja w każdym cięciu

Przedstawiamy Państwu tarczę o kodzie producenta 63128, idealnie dopasowaną do szatkownicy RG-100. To rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie precyzję i wydajność w procesie przygotowywania potraw. Tarcza ta została zaprojektowana z myślą o profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się każda sekunda.

### Konstrukcja i materiały – gwarancja trwałości

Zastosowane materiały zapewniają wysoką odporność na ścieranie i korozję, co przekłada się na długą żywotność produktu. Tarcza została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwaśnych i zasadowych środowisk, co jest niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym. Jej konstrukcja jest solidna i stabilna, minimalizując ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

### Parametry techniczne - precyzyjne krojenie

- **Kod producenta:** 63128
- **Zastosowanie:** Krojenie w słupki
- **Kompatybilność:** Szatkownica RG-100

- 
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna
  - **Trwałość:** Wysoka odporność na ścieranie i korozję

Precyzyjne wykonanie zapewnia jednolitą grubość i długość krojonych słupków, co jest szczególnie ważne przy przygotowywaniu potraw wymagających estetycznego ułożenia składników, takich jak sałatki, surówki czy dekoracje dań. Dzięki zastosowaniu tej tarczy, zapewnią Państwo sobie wysoką jakość i spójność gotowanych potraw.

## Higiena i łatwość czyszczenia

Gładka powierzchnia tarczy ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń. Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej dodatkowo skraca czas pracy i ułatwia utrzymanie higieny. To kluczowe elementy w profesjonalnej gastronomii, mające bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo konsumentów.

## Podsumowanie – inwestycja w jakość

Inwestycja w tarczę 63128 to gwarancja efektywnej i wydajnej pracy. Zapewni Państwo sobie nie tylko oszczędność czasu, ale przede wszystkim wysoką jakość krojonych produktów, co przekłada się na zadowolenie klientów i renomę Państwa lokalu gastronomicznego. Wybierając naszą tarczę, wybierają Państwo jakość, trwałość i precyzję.

...