1345 Podajnik do cięcia pod kątem Hallde do szatkownicy RG-100, RG-200

Producent: Hallde

Nr referencyjny: 00009180

Cechy produktu
Zastosowanie: RG-100 / 200
Kod producenta: 1345

Precyzyjne cięcie – klucz do efektywnej pracy w gastronomii

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas jest na wagę złota, a jakość wykonania ma fundamentalne znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. Szatkownice przemysłowe, takie jak modele RG-100 i RG-200, stanowią nieodzowny element wyposażenia, gwarantując szybkie i równomierne krojenie warzyw i owoców. Jednakże, maksymalizacja ich potencjału wymaga precyzyjnego sterowania procesem cięcia. To właśnie tutaj wkracza kluczowy element, który znacząco podnosi efektywność i ergonomię pracy.

Usprawnij proces krojenia dzięki precyzyjnemu podajnikowi

Oferujemy zaawansowane rozwiązanie, które eliminuje niedoskonałości w procesie krojenia i pozwala uzyskać idealnie jednolity produkt końcowy. Mowa o dedykowanym akcesorium, zaprojektowanym specjalnie do współpracy z szatkownicami RG-100 i RG-200. Ten niezastąpiony dodatek umożliwia precyzyjne cięcie pod różnymi kątami, pozwalając na szeroki zakres aplikacji w różnych stylach gotowania.

Podajnik do cięcia pod kątem – szczegółowe parametry techniczne

- **Zastosowanie:** Kompatybilny z modelami szatkownic RG-100 oraz RG-200. Idealnie dopasowany do specyfikacji technicznych tych urządzeń, gwarantując bezpieczeństwo i niezawodność pracy.
- **Precyzja cięcia:** Zapewnia precyzyjne cięcie pod ustalonym kątem, minimalizując straty produktu i zwiększając jednorodność krojonych warzyw i owoców. To przekłada się na estetykę wykończenia potraw i spójność w prezentacji.
- **Ergonomia:** Zaprojektowany z myślą o komforcie i łatwości użycia. Intuicyjna obsługa pozwoli na szybkie i wydajne prace, nawet przy dużych objętościach produktów.
- **Solidna konstrukcja:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na intensywną eksploatację w warunkach profesjonalnej kuchni. Trwała konstrukcja gwarantuje długą żywotność i bezawaryjną pracę.
- **Kod producenta:** 1345 – ułatwia identyfikację i zamawianie produktu.

Zwiększ efektywność swojej kuchni

Dzięki zastosowaniu tego podstawowego, acz niezwykle ważnego elementu, znacznie poprawisz jakość swojej pracy. Oszczędność czasu i minimalizacja strat to tylko niektóre z korzyści. Jednolity wygląd pokrojonych warzyw i owoców wpłynie pozytywnie na estetykę gotowanych dań, a to z kolei przekłada się na satysfakcję klientów. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w profesjonalizm i efektywność Twojej kuchni.

Podsumowując: Ten niezbędny element wyposażenia kuchni profesjonalnej zapewnia precyzyjne cięcie pod różnymi kątami, zwiększając wydajność pracy i jakość finalnego produktu. Kompatybilność z szatkownicami RG-100 i RG-200 czyni go niezbędnym narzędziem dla każdego profesjonalnego kucharza.