



63355 Tarcza do plastrów karbowanych Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00016927

Cechy produktu

Kod producenta: 63355

```html

## **Precyzja krojenia w zasięgu ręki – tarcza do profesjonalnego przygotowania potraw**

Poszukujesz rozwiązania, które podniesie efektywność i precyzję pracy w Twojej kuchni gastronomicznej? Zależy Ci na uzyskaniu idealnie równych, karbowanych plastrów warzyw i owoców, gwarantujących nie tylko estetyczny wygląd potraw, ale i równomierne przyrządzenie? Wówczas przedstawiamy element, który rewolucjonizuje proces przygotowywania składników – tarczę o kodzie producenta 63355.

### **Kompatybilność i wszechstronność zastosowania**

Ta specjalistyczna tarcza została zaprojektowana z myślą o profesjonalnych szatkownicach RG-200 oraz RG-250. Perfekcyjne dopasowanie gwarantuje bezproblemową instalację i stabilną pracę, minimalizując ryzyko drgań i zapewniając bezpieczeństwo użytkownika. Jej konstrukcja została starannie przemyślana, aby zapewnić optymalne użytkowanie w wymagającym środowisku gastronomicznym, charakteryzującym się intensywną eksploatacją urządzeń.

### **Nieźrównana precyzja krojenia karbowanego**

Tarcza 63355 to gwarancja uzyskania karbowanych plastrów o idealnej grubości i równej strukturze. Specjalnie zaprojektowany profil ostrzy gwarantuje czysty i precyzyjny przekrój, eliminując straty produktu i minimalizując ryzyko uszkodzenia składników. Karbowanie zapewnia nie tylko atrakcyjny wygląd potraw, ale również polepsza ich teksturę i ułatwia chłonięcie sosów i marynat, co przekłada się na lepsze walory smakowe dania.

### **Materiały najwyższej jakości – gwarancja trwałości i wydajności**

---

W produkcji tarczy zastosowano materiały najwyższej jakości, odporne na korozję, ścieranie i uszkodzenia mechaniczne. To przekłada się na długą żywotność produktu i minimalizuje koszty eksploatacyjne. Solidna konstrukcja zapewnia trwałość i niezawodność nawet przy intensywnym użytkowaniu, co jest niezwykle istotne w profesjonalnej kuchni.

## Łatwość czyszczenia i konserwacji

Higiena to podstawa w gastronomii. Tarcza 63355 została zaprojektowana z uwzględnieniem łatwości czyszczenia i konserwacji. Konstrukcja ułatwia docieranie do wszystkich części, zapewniając skuteczne usunięcie zanieczyszczeń. Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej znacznie ułatwia proces utrzymania czystości i higieny.

## Podsumowanie korzyści:

- Precyzyjne krojenie karbowane
- Kompatybilność z szatkownicami RG-200 i RG-250
- Wysoka jakość wykonania i trwałość
- Łatwość czyszczenia
- Optymalizacja pracy w kuchni gastronomicznej

Zastosowanie tarczy 63355 to inwestycja w efektywność, precyzję i wysoką jakość przygotowywania potraw. To rozwiązanie, które podniesie standardy Twojej kuchni i pozwoli na przygotowanie dań na najwyższym poziomie.

...