



## **RM-100 Hak do miksera RM RM Gastro**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00003111

### Cechy produktu

---

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji i niezawodności na każdym etapie przygotowywania potraw. Kluczowe znaczenie ma dobór odpowiedniego sprzętu, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz delikatne masy, czy gęste ciasta, odpowiednie narzędzia są gwarancją sukcesu. A jednym z takich narzędzi, często niedocenianym, jest hak do miksera.

## **RM-100 Hak do Miksera RM Gastro – Niezawodność w Profesjonalnej Kuchni**

Wybierając hak do miksera, nie idź na kompromisy. Ten element wyposażenia ma bezpośredni wpływ na jakość i konsystencję finalnego produktu. Kiepskiej jakości hak może prowadzić do niejednorodnych mas, uszkodzenia sprzętu, a nawet niepotrzebnych strat czasu i produktów. Dlatego też, RM-100 Hak do Miksera RM Gastro został zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, którzy cenią sobie precyzję, wydajność i trwałość.

### **Wytrzymała Konstrukcja – Klucz do Długowieczności**

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, RM-100 charakteryzuje się wyjątkową odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarancja długotrwałej eksploatacji, nawet w warunkach intensywnego użytkowania w profesjonalnej kuchni. Stal nierdzewna jest również materiałem łatwym w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest niezwykle istotne w kontekście zachowania najwyższych standardów higieny.

### **Optymalna Geometria – Perfekcyjne Wyniki Mieszania**

Specjalnie zaprojektowany kształt haka RM-100 zapewnia optymalne mieszanie składników, niezależnie od ich konsystencji. Precyzyjnie wyprofilowane ramiona gwarantują skuteczne wchwytywanie i ugniatanie ciasta, eliminując ryzyko powstawania grudek i zapewniając jednolitą strukturę. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz lekkie ciasto biszkoptowe, czy ciężkie ciasto chlebowe, RM-100 sprosta każdemu zadaniu.

### **Kompatybilność i Uniwersalność**

---

Hak RM-100 został zaprojektowany z myślą o kompatybilności z szeroką gamą mikserów planetarnych RM Gastro. Uniwersalność tego modelu pozwala na jego zastosowanie w wielu profesjonalnych kuchniach, eliminując konieczność zakupu wielu różnych akcesoriów. Szczegółowe informacje na temat kompatybilności znajdują się w specyfikacji technicznej produktu.

## **Łatwość Utrzymania Czystości**

Czyszczenie haka RM-100 jest szybkie i proste. Powierzchnia ze stali nierdzewnej jest łatwa do utrzymania w czystości, a brak skomplikowanych elementów ułatwia proces dezynfekcji. Można go myć w zmywarce przemysłowej, co dodatkowo oszczędza czas i redukuje nakład pracy.

## **Podsumowanie**

- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne
- Optymalna geometria dla efektywnego mieszania
- Kompatybilny z wieloma mikserami planetarnymi RM Gastro
- Łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji
- Gwarancja długotrwałej eksploatacji

RM-100 Hak do Miksera RM Gastro to inwestycja w jakość, wydajność i trwałość. Wybierz profesjonalne rozwiązanie, które zapewni Ci perfekcyjne rezultaty każdego dnia.