83272 Tarcza do wiórków Hallde do szatkownicy RG-100

Producent: Hallde

Nr referencyjny: 00009171

Cechy produktu

Kod producenta: 83272

Precyzja cięcia i efektywność pracy w gastronomii to klucz do sukcesu. Niezależnie czy przygotowujesz kilkadziesiąt porcji sałatki, czy setki frytek, odpowiednie narzędzia znacznie ułatwiają i przyspieszają proces. Wybór tarczy do szatkownicy ma kluczowe znaczenie dla jakości finalnego produktu i wydajności całego procesu przygotowania potraw.

Optymalizacja procesu przygotowania potraw z tarczą Hallde

Przedstawiamy produkt, który podnosi standardy obróbki warzyw i owoców do nowego poziomu. Mowa o elemencie, który znacząco wpływa na efektywność pracy w profesjonalnej kuchni. Jego konstrukcja i parametry zostały starannie opracowane, aby sprostać wymaganiom nawet najbardziej wymagających szefów kuchni i kucharzy.

Kluczowe cechy produktu:

- **Doskonała precyzja cięcia:** Tarcze charakteryzują się niezwykłą precyzją, gwarantującą równomierne wiórki o pożądanej grubości. To kluczowe dla estetyki potraw i ich spójnej konsystencji.
- **Trwałość i odporność na zużycie:** Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, tarcza jest odporna na korozję i zużycie, zapewniając długotrwałą i bezawaryjną pracę. To przekłada się na oszczędność kosztów w długiej perspektywie.
- **Kompatybilność z szatkownicą RG-100:** Produkt idealnie współpracuje z popularnym modelem szatkownicy RG-100, zapewniając optymalną wydajność i bezpieczeństwo pracy. Dokładne dopasowanie gwarantuje stabilne mocowanie i brak wibracji podczas pracy.
- **Łatwość montażu i demontażu:** Intuicyjny system mocowania pozwala na szybki i bezproblemowy montaż oraz demontaż tarczy, co minimalizuje czas poświęcony na przygotowanie urządzenia do pracy.
- **Higiena i łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia i materiał wykonania ułatwiają utrzymanie czystości i higieny, co jest niezbędne w profesjonalnej kuchni. Łatwość czyszczenia zmniejsza ryzyko rozwoju bakterii i zapewnia bezpieczeństwo sanitarne.
- **Kod producenta: 83272:** Numer ten pozwala na jednoznaczną identyfikację produktu i ułatwia proces zamawiania i obsługi posprzedażowej.

Zastosowanie:

Produkt idealnie nadaje się do przygotowywania różnego rodzaju surówek, sałatek, dekoracji potraw oraz frytek. Równomierne wiórki gwarantują estetyczny wygląd dań i ułatwiają ich podawanie. Precyzja cięcia ma znaczenie nie tylko dla walorów wizualnych, ale również dla spójności smaku i konsystencji potraw.

Podsumowanie: Tarcza do wiórków Hallde to inwestycja w jakość, efektywność i higienę pracy w profesjonalnej gastronomii. Jej solidna konstrukcja, precyzja cięcia i łatwość obsługi to atuty, które doceni każdy kucharz.