



63101 Tarcza do krojenia w plastry Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010047

Cechy produktu

Kod producenta: 63101

```html

## Precyzyjne krojenie w gastronomii – klucz do sukcesu

Efektywność pracy w profesjonalnej kuchni zależy od wielu czynników, a jednym z kluczowych jest posiadanie odpowiedniego sprzętu. Dokładne i szybkie krojenie składników to podstawa wielu potraw, wpływając nie tylko na estetykę, ale również na smak i konsystencję. Dlatego wybór tarcz do urządzeń gastronomicznych, takich jak szatkownice, jest niezwykle istotny. Nieprawidłowo dobrana tarcza może prowadzić do uszkodzenia produktu, nierównomiernego krojenia, a w konsekwencji – do marnowania surowców i obniżenia jakości potraw.

## Tarcza do precyzyjnego krojenia w plastry – model 63101

Prezentujemy tarczę o numerze katalogowym 63101, dedykowaną do szatkownic RG-200 i RG-250. To rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie precyzję i wydajność w procesie przygotowywania posiłków. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewnia trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie ważne w warunkach intensywnego użytkowania w gastronomii. Stal nierdzewna gwarantuje także łatwość czyszczenia i higienę pracy, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Kod producenta: 63101** - ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.
- **Kompatybilność:** dedykowana do szatkownic RG-200 i RG-250, gwarantując idealne dopasowanie i optymalną pracę.
- **Materiał:** wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.
- **Precyzyjne krojenie w plastry:** zapewnia jednolitą grubość plastrów, co jest istotne dla estetyki i spójności potraw.
- **Wysoka wydajność:** umożliwia szybkie i efektywne przetwarzanie dużych ilości składników, skracając czas pracy w kuchni.
- **Higieniczna konstrukcja:** gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii.

---

## Dlaczego warto wybrać tę tarczę?

W profesjonalnej kuchni czas to pieniądz. Nasza tarcza 63101 pozwala na znaczne przyspieszenie procesu krojenia, zapewniając jednocześnie doskonałą jakość. Jednolita grubość plastrów wpływa na estetykę potraw i zapewnia ich spójność smakową. Trwała konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność produktu, minimalizując koszty wymiany.

**Podsumowanie:** Tarcza 63101 to inwestycja w efektywność i jakość pracy w Twojej kuchni. Jej precyzja, trwałość i łatwość użytkowania przekładają się na oszczędność czasu, surowców i podnoszą standardy przygotowywanych potraw.

^^