



## 63132 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009684

### Cechy produktu

Kod producenta: 63132

``html

Precyzja cięcia, efektywność pracy, niezawodność działania – te trzy filary leżą u podstaw profesjonalnej gastronomii. A to wszystko zaczyna się od odpowiedniego sprzętu. Bez względu na to, czy przygotowujesz surówki do codziennego menu, czy kroisz warzywa na wielkie bankiety, odpowiednia tarcza do szatkownicy to absolutna podstawa. Nieodpowiednio dobrany element może nie tylko spowolnić pracę, ale również wpłynąć na jakość i estetykę potraw, a to przekłada się bezpośrednio na zadowolenie klienta.

## 63132 Tarcza do krojenia w słupki Halde – precyzja w każdym detalu

Przedstawiamy tarczę, która została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu optymalnej wydajności i niezawodności w najbardziej wymagających warunkach pracy w profesjonalnej kuchni. Model 63132, dedykowany szatkownikom RG-200 i RG-250, to element o wysokim stopniu precyzji wykonania, gwarantujący powtarzalność i idealną jednolitość cięcia.

### Wyjątkowa jakość wykonania

Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, tarcza 63132 charakteryzuje się wytrzymałością i odpornością na korozję. To kluczowy element wpływający na długą żywotność produktu oraz zachowanie jego parametrów przez długi czas. Ostrza zostały zaprojektowane i wyprofilowane w taki sposób, aby zapewnić gładkie, czyste cięcie bez rozdrabniania produktów. To istotne, szczególnie podczas pracy z delikatnymi warzywami.

### Kompatybilność i łatwość montażu

Tarcza 63132 jest perfekcyjnie dopasowana do szatkownic RG-200 i RG-250. Prosty i intuicyjny system montażu pozwala na szybkie i bezproblemowe wpięcie tarczy do urządzenia, minimalizując tym samym czas potrzebny na przygotowanie pracy. Brak skomplikowanych mechanizmów i precyzyjne spaspowanie gwarantują bezpieczeństwo użytkownika.

---

## Krojenie w słupki – efektywność i estetyka

Specjalna konstrukcja ostrzy umożliwia krojenie warzyw w idealnie równe słupki. To nie tylko usprawnia proces przygotowania potraw, ale również podnosi estetykę dania. Równomiernie pokrojone warzywa prezentują się atrakcyjniej na talerzu, a jednolity rozmiar wszystkich kawałków gwarantuje równomierne przeprowadzenie dalszych etapów obróbki termicznej lub łączenia z innymi składnikami.

### Kluczowe zalety:

- Kod producenta: 63132
- Kompatybilność z szatkownicami RG-200 i RG-250
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Precyzyjne krojenie w słupki
- Łatwy i szybki montaż
- Wysoka odporność na korozję
- Zapewnia długą żywotność
- Gwarantuje powtarzalność cięcia

Inwestując w tarczę 63132 Halld, inwestujesz w efektywność, precyzję i niezawodność swojej pracy. To produkt, który został zaprojektowany dla profesjonalistów i spełnia najwyższe standardy jakości. Zoptymalizuj swoją kuchnię i podnieś jakość swoich potraw!

...