



## 83424 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010746

### Cechy produktu

Kod producenta: 83424

``html

## Zoptymalizuj proces szatkowania dzięki precyzyjnej tarczy Halde

Profesjonalna gastronomia wymaga niezawodnego sprzętu, a kluczem do sukcesu jest precyzja i efektywność w każdym etapie przygotowywania potraw. Szatkowanie warzyw, owoców czy sera to proces, który wpływa na jakość finalnego dania, a także na tempo pracy w kuchni. Dlatego wybór odpowiedniej tarczy do szatkownicy ma fundamentalne znaczenie. Przedstawiamy rozwiązanie, które sprosta nawet najwyższym wymaganiom.

### Doskonała precyzja cięcia – klucz do sukcesu

Precyzyjne cięcie to podstawa estetycznej prezentacji potraw i równomiernego rozmieszczenia składników. Nasza tarcza, oznaczona kodem producenta 83424, została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu idealnie równych wiórków, niezależnie od obrabianego produktu. Ostra krawędź robocza, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje niezawodność i trwałość, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej kuchni. Zapomnij o nierównomiernych kawałkach i poświęcaj mniej czasu na przygotowywanie składników – skup się na kreowaniu kulinarnych arcydzieł.

### Kompatybilność i uniwersalność – idealne dopasowanie do Twojej szatkownicy

Tarcze 83424 są perfekcyjnie dopasowane do szatkownic RG-200 i RG-250, zapewniając bezproblemową i efektywną pracę. Bez względu na to, czy potrzebujesz cienkich wiórków do sałatek, czy grubszych do zup lub innych dań, ta tarcza sprosta Twoim oczekiwaniom. Łatwość montażu i demontażu minimalizuje czas przygotowania do pracy, a ergonomiczny design zapewnia komfort użytkowania.

### Wysoka jakość wykonania – gwarancja długotrwałej eksploatacji

Wykonana z trwałej stali nierdzewnej, tarcza 83424 jest odporna na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarancja długiej żywotności i oszczędność kosztów w perspektywie długoterminowej. Odporność na wysokie temperatury i wilgoć pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych, znacznie upraszczając proces czyszczenia i utrzymania higieny w kuchni. Inwestycja w naszą tarczę to inwestycja w komfort, efektywność i higienę w Twojej gastronomicznej działalności.

### Kluczowe korzyści:

- **Precyzyjne cięcie:** Idealnie równe wiórki o pożądanej grubości.
- **Kompatybilność:** Doskonale dopasowanie do szatkownic RG-200 i RG-250.
- **Trwałość:** Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia.
- **Łatwość czyszczenia:** Możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych.

- 
- **Efektywność:** Oszczędność czasu i minimalizacja strat surowców.
  - **Kod producenta:** 83424

Podsumowując, tarcza Halde 83424 to nieodzowny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia niezawodność, precyzję i wydajność, co przekłada się na lepszą jakość przygotowywanych dań i oszczędność czasu. Wybierz jakość i profesjonalizm – wybierz tarczę Halde.

^^^