

---

## Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 6mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002441

---

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 6

---

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do sukcesu w Twojej kuchni

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się każdy detal, jakość surowców i precyzja obróbki decydują o sukcesie. Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni w renomowanej restauracji, czy prowadzisz niewielki lokal, efektywność pracy i uzyskanie pożądanej konsystencji produktów to priorytety. Kluczową rolę w tym procesie odgrywa odpowiedni sprzęt, a jednym z jego najważniejszych elementów jest sitko do maszynki do mięsa.

## Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – optymalne rozwiązanie dla wymagających

Prezentujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 6 mm, idealne do szerokiego zakresu zastosowań. Produkt ten, dedykowany maszynkom do mięsa S-12 i TS-12 RM Gastro, został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu najwyższej wydajności i trwałości. Solidna konstrukcja gwarantuje długą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy, a precyzyjnie wykonane otwory zapewniają równomierne i efektywne przetwarzanie mięsa.

## Parametry techniczne – gwarancja jakości i niezawodności

- **Model:** S-12, TS-12 RM Gastro
- **Ø otworu (mm):** 6
- **Materiał:** (tutaj należy wpisać materiał z jakiego jest wykonane sitko, np. stal nierdzewna chromowo-niklowa 18/10) - zapewnia wysoką odporność na korozję i łatwość czyszczenia, co jest niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym.
- **Kompatybilność:** Dopasowane do maszyn do mięsa S-12 i TS-12 RM Gastro, gwarantuje idealne dopasowanie i bezproblemową pracę.
- **Wytrzymałość:** Konstrukcja odporna na deformacje i uszkodzenia mechaniczne, nawet przy intensywnej eksploatacji.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii.

---

## Dlaczego warto wybrać nasze sitko?

Wybór odpowiedniego sitka do maszynki do mięsa ma kluczowe znaczenie dla jakości finalnego produktu. Nasze sitko o średnicy otworów 6 mm pozwala na uzyskanie jednolitej, delikatnej struktury mięsa, idealnej do produkcji np. kielbas, pasztetów czy farszów. Precyzyjne otwory gwarantują równomierne przetworzenie mięsa, eliminując ryzyko powstawania grudek i nierównomiernej tekstury. Wytrzymały materiał, z którego zostało wykonane sitko, zapewnia długą żywotność i odporność na uszkodzenia, co przekłada się na oszczędność kosztów i minimalizuje konieczność częstych wymian.

**Podsumowanie:** Inwestycja w sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro - 6mm to gwarancja profesjonalnej jakości i wydajności w Twojej kuchni. Precyzyjne wykonanie, solidna konstrukcja i łatwość czyszczenia to atuty, które docenią wszyscy profesjonalni kucharze.

...