
Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 8mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002442

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 8

``html

Precyzja w każdym detalu – klucz do perfekcyjnego farszu

Profesjonalna obróbka mięsa wymaga nie tylko wydajnego sprzętu, ale przede wszystkim precyzyjnych narzędzi gwarantujących uzyskanie pożądanej struktury farszu. Właśnie dlatego, wybór odpowiedniego sitka do wilka ma kluczowe znaczenie dla końcowego efektu kulinarnego. Nieprawidłowo dobrany element może wpłynąć na konsystencję, a nawet smak finalnego produktu. Rozważmy więc, jakie czynniki decydują o wyborze idealnego sitka.

Parametry kluczowe dla profesjonalistów

Kluczowym parametrem, który wpływa na strukturę farszu, jest średnica otworów sitka. Im mniejsze otwory, tym drobniejszy i bardziej jednolity farsz uzyskamy. Zbyt duże otwory mogą prowadzić do niepożądanego grubości, a co za tym idzie, wpływać na walory smakowe i teksturalne gotowego dania. Wybór odpowiedniej wielkości otworów jest ściśle powiązany z rodzajem mięsa i zamierzonym zastosowaniem farszu – do kielbas gruboziarnistych użyjemy sitka o większych otworach, podczas gdy do delikatnych wędlin, paszтетów czy nadzień, lepsze będą sitka o mniejszych.

- **Materiał wykonania:** Wytrzymałość i odporność na korozję to fundamenty długowieczności. Sitka wykonane ze stali nierdzewnej gwarantują higienę i bezpieczeństwo użytkowania, co jest niezwykle ważne w przemyśle spożywczym.
- **Kompatybilność:** Przed zakupem sitka należy upewnić się, że jest ono kompatybilne z posiadanym modelem wilka. Niewłaściwie dopasowane sitko może nie tylko utrudniać pracę, ale i uszkodzić maszynkę.
- **Łatwość czyszczenia:** Po zakończonej pracy, szybkie i skuteczne umycie sitka jest konieczne. Wybieraj sitka o gładkiej powierzchni, ułatwiającej usunięcie resztek mięsa i zapobiegające gromadzeniu się bakterii.

Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – 8mm: Detale, które czynią różnicę

Prezentowane sitko charakteryzuje się średnicą otworów wynoszącą 8 mm. Jest to optymalny wybór do produkcji różnorodnych farszów, gdzie pożądana jest nieco grubsza struktura. Idealnie sprawdzi się przy wytwarzaniu kielbas, kaszanek czy innych wyrobów mięsnych, gdzie widoczne kawałki mięsa stanowią walor estetyczny i smakowy. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewnia trwałość i higienę, a jego konstrukcja gwarantuje łatwe czyszczenie i konserwację.

Podsumowanie: Inwestycja w profesjonalne sitko to inwestycja w jakość i wydajność. Wybierając sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – 8mm, zapewniasz sobie narzędzie o parametrach spełniających najwyższe standardy gastronomiczne. Precyzyjna średnica otworów, wysokiej jakości materiał oraz łatwość czyszczenia, to gwarancja satysfakcji i perfekcyjnego farszu.

...
