



82519 Tarcza do krojenia w plastry Halde do szatkownicy RG-200, RG-250

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022167

Cechy produktu

Kod producenta: 82519

``html

Precyzja cięcia, wydajność pracy i niezawodność – to fundamenty efektywnego procesu w profesjonalnej kuchni. Dla tych, którzy dbają o perfekcję w każdym detalu, oferujemy innowacyjne rozwiązanie, znacznie usprawniające przygotowywanie składników. Mowa o elemencie kluczowym dla optymalnego funkcjonowania szatkownicy RG-200 i RG-250, niezbędnym w każdej profesjonalnej gastronomii, gdzie czas to pieniądz, a jakość – priorytet.

Zoptymalizowany proces krojenia w plastry

Produkt ten, oznaczony kodem producenta 82519, to niezastąpiona **Tarcza do krojenia w plastry Halde**, dedykowana do szatkownic RG-200 i RG-250. Zapewnia on nie tylko efektywność, ale i powtarzalność cięcia, co jest niezwykle istotne przy seryjnej produkcji potraw lub przygotowywaniu dużych ilości składników. Konstrukcja tarczy została zaprojektowana z myślą o maksymalnej wytrzymałości i precyzji, minimalizując ryzyko uszkodzeń i gwarantując długą żywotność.

Precyzyjne wykonanie gwarancją perfekcji

Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów zapewnia nie tylko trwałość, ale i gładkość cięcia. Ostrza są precyzyjnie wyprofilowane, co minimalizuje rozcieranie produktów i zapewnia estetyczne i równomierne plastry. To kluczowe w kontekście prezentacji dań, a także w przypadku produkcji wyrobów, gdzie jednolitość grubości jest niezbędna.

Kompatybilność i łatwość montażu

Tarcza została zaprojektowana z myślą o pełnej kompatybilności z szatkownicami RG-200 i RG-250. Prosty i intuicyjny montaż umożliwia szybkie i bezproblemowe zainstalowanie tarczy, minimalizując czas przestoju w procesie pracy. To znaczenie oszczędność czasu i efektywność pracy w intensywnym środowisku kuchennym.

Kluczowe zalety:

- Wysoka precyzja cięcia w plastry
- Powtarzalność grubości plastrów
- Wytrzymała konstrukcja gwarantująca długą żywotność
- Łatwy i szybki montaż
- Kompatybilność z szatkownicami RG-200 i RG-250
- Wysokiej jakości materiały gwarantujące gładkość cięcia

Podsumowując, **Tarcza do krojenia w plastry Halde (82519)** to niezbędne narzędzie dla każdego profesjonalnego kuchni. Zapewnia ona optymalną wydajność, precyzję i trwałość, co przekłada się na lepszą jakość pracy i oszczędność czasu. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci poprawy efektywności i jakości przygotowywanych dań.

...