



83373 Tarcza do krojenia w plastry 15 mm Halde do szatkownicy RG-50S, RG-50, RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022166

Cechy produktu

Kod producenta: 83373

``html

Precyzyjne krojenie – klucz do perfekcyjnego produktu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie czas i precyzja są kluczowe, wybór odpowiednich narzędzi ma fundamentalne znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz kilogramy warzyw na zupę, czy cienkie plastry mięsa do ekskluzywnego dania, efektywność i jakość krojenia wpływają bezpośrednio na ostateczny efekt. To właśnie dlatego zapewnienie sobie dostępu do komponentów najwyższej jakości, takich jak precyzyjne tarcze do szatkownic, jest inwestycją w sukces kulinarny.

Tarcze do szatkownicy – gwarancja idealnych rezultatów

W naszej ofercie znajdziesz element kluczowy dla efektywnej pracy – tarczę o grubości 15 mm, zaprojektowaną specjalnie do współpracy z szatkownicami RG-50S, RG-50 oraz RG-100. To komponent, który podnosi jakość obróbki warzyw i mięsa do nowego poziomu. Precyzyjne wykonanie gwarantuje jednolitą grubość krojenia, eliminując problem z nierównomiernymi plastrami. Oznacza to oszczędność czasu i minimalizację odpadów, co przekłada się na wyższe zyski i wydajność w Twojej kuchni.

Specyfikacja techniczna – dla profesjonalistów

Produkt oznaczony kodem producenta 83373 to tarcza wykonana z materiałów odpornych na intensywną eksploatację. Jej konstrukcja zapewnia długą żywotność i wysoką precyzję cięcia. Parametry tej tarczy zostały starannie dobrane, by zapewnić optymalne działanie w szatkownicach RG-50S, RG-50 oraz RG-100. Grubość plastrów – 15 mm – jest uniwersalna i sprawdza się w wielu zastosowaniach kulinarnych.

Zastosowanie – szeroki zakres możliwości

- Krojenie mięsa: Idealna do przygotowywania cienkich plasterów mięsa na steki, sznycle czy carpaccio.
- Obróbka warzyw: Doskonale sprawdza się w krojeniu warzyw na surówki, sałatki, zupy czy inne dania.
- Przygotowywanie frytek: Pozwala na krojenie ziemniaków na jednakowej grubości frytki, co przekłada się na równomierne pieczenie lub smażenie.
- Efektywność pracy: Zastosowanie tej tarczy znacznie przyspiesza proces obróbki produktów, zwiększając wydajność pracy w kuchni.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wydajność

Wybierając tarczę do krojenia w plastry 15 mm Halde (83373) inwestujesz w niezawodność i precyzję. To produkt przeznaczony dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość wykonania, wydajność i długą żywotność sprzętu. Zapewni Ci spójne i estetyczne wykończenie wszystkich potraw, dodając im

profesjonalnego wyglądu. Zwiększ efektywność swojej pracy i zadbaj o najwyższą jakość swoich dań.

Pamiętaj: Regularna konserwacja i prawidłowe użytkowanie tarczy przedłużą jej żywotność i utrzymają wysoką jakość krojenia. Sprawdź instrukcję obsługi swojej szatkownicy, aby zapewnić bezpieczeństwo i długą żywotność urządzenia.

'''