



83364 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022342

Cechy produktu

Kod producenta: 83364

``html

Precyzyjne krojenie miękkich warzyw, to nie lada wyzwanie w profesjonalnej kuchni. Wymaga nie tylko wprawy, ale i odpowiedniego narzędzia, które zapewni idealne, cienkie plastry bez zgniecenia czy deformacji produktu. Zdajemy sobie z tego sprawę, dlatego oferujemy rozwiązanie, które podniesie efektywność pracy i jakość finalnego produktu.

Optymalizacja procesu krojenia miękkich warzyw

W gastronomii, czas to pieniądz. Szybkie i efektywne przygotowanie składników jest kluczowe dla utrzymania płynnego procesu pracy, zwłaszcza w godzinach szczytu. Niewłaściwe narzędzie może prowadzić do strat czasu, a co za tym idzie, do redukcji wydajności. Nasza tarcza do krojenia została zaprojektowana z myślą o minimalizacji tych problemów.

Tarcza 83364 Halde – precyzja i wydajność

Tarcza przeznaczona do szatkownicy RG-100, oznaczona kodem producenta 83364, to profesjonalne rozwiązanie dedykowane krojeniu miękkich warzyw w cienkie, równe plastry. Jej konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy.

- **Ostrza o wysokiej precyzji:** Zapewniają idealnie równe plastry, minimalizując straty produktu i gwarantując estetyczny wygląd potrawy.
- **Trwała konstrukcja:** Wytrzymała budowa tarczy gwarantuje długotrwałą eksploatację, redukując koszty wymiany i konserwacji.
- **Kompatybilność z szatkownicą RG-100:** Perfekcyjne dopasowanie do modelu RG-100 zapewnia optymalną wydajność i bezpieczeństwo pracy.
- **Łatwość czyszczenia:** Prosty design ułatwia czyszczenie i konserwację, minimalizując czas poświęcony na przygotowanie narzędzia do kolejnej pracy.
- **Kod producenta: 83364:** Ułatwia identyfikację i zamówienia części zamiennych.

Zwiększenie wydajności i jakości pracy

Wprowadzenie tarczy 83364 do procesu przygotowywania potraw to inwestycja w efektywność i jakość. Idealnie równe plastry warzyw nie tylko poprawią estetykę dań, ale również wpłyną na ich smak i konsystencję. Szybkie i precyzyjne krojenie przełoży się na oszczędność czasu i zwiększenie wydajności pracy całego zespołu gastronomicznego.

Podsumowanie: Tarcza 83364 Halde to niezawodne narzędzie dla profesjonalnych kucharzy, ceniących sobie precyzję, wydajność i jakość. Jej zastosowanie znacząco usprawni proces przygotowywania potraw, a co za tym idzie, przyczyni się do sukcesu Twojego biznesu.

...