



## Sitko do wilka TS-12D RM Gastro - 8mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002463

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 8

``html

Precyzja obróbki mięsa to podstawa udanej produkcji kulinarnej, niezależnie czy mówimy o restauracyjnym menu, czy domowych przetworach. Kluczem do uzyskania pożądanej konsystencji farszu, kiełbasy czy pasztetu jest odpowiednie przygotowanie mięsa, a w tym niezwykle istotną rolę odgrywa dobór odpowiedniego sprzętu. Niezależnie od skali produkcji, od małej domowej maszynerii po przemysłowe przetwornie, jakość wykonania i precyzja narzędzi przekładają się bezpośrednio na efekt końcowy.

## Sitko do wilka – klucz do perfekcyjnego farszu

W kontekście profesjonalnej obróbki mięsa, wybór sitka do maszynki jest decyzją o strategicznym znaczeniu. To ono decyduje o strukturze końcowego produktu – o jego gładkości, zawartości włókien mięsniowych, a co za tym idzie, o walorach smakowych i teksturalnych. Sitko o nieodpowiednio dobranym otworze może zniszczyć nawet najszlachetniejsze mięso, wpływając negatywnie na jego soczystość i konsystencję.

## Sitko do wilka TS-12D RM Gastro – 8 mm: Specyfikacja techniczna

Prezentowany model, **Sitko do wilka TS-12D RM Gastro – 8 mm**, został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu optymalnej wydajności i precyzji pracy. Jest to komponent wysokiej jakości, wykonany z trwałych materiałów, odpornych na korozję i zużycie mechaniczne, gwarantujący długotrwałą i bezawaryjną eksploatację.

- **Ø otworu (mm): 8** – średnica otworów sitka wynosi 8 mm, co umożliwi uzyskanie średnio-grubego farszu, idealnego do wielu zastosowań. Rozmiar ten jest uniwersalny i nadaje się do przygotowywania różnorodnych rodzajów mięs, od drobiu po wieprzowinę i wołowinę. Doskonale sprawdzi się do produkcji kiełbas, pasztetów, a także farszów do pierogów czy gołąbków.
- **Kompatybilność:** Sitko TS-12D RM Gastro zostało zaprojektowane do współpracy z maszynami z serii RM Gastro – prosimy sprawdzić specyfikację swojej maszynki przed zakupem.
- **Materiał:** Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i łatwe w czyszczeniu – zapewnia to higieniczne warunki pracy i bezpieczeństwo żywności.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach

---

gastronomicznych.

- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia sitka ułatwia utrzymanie czystości, co jest niezwykle istotne w procesie produkcji żywności.

**Podsumowanie:** Sitko do wilka TS-12D RM Gastro – 8 mm to profesjonalne narzędzie, które pozwoli na uzyskanie perfekcyjnego farszu o pożądanej strukturze. Jego solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie i łatwość czyszczenia sprawiają, że jest to inwestycja opłacalna zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i entuzjastów domowej obróbki mięsa.

*Pamiętaj, że wybór odpowiedniego sitka ma kluczowe znaczenie dla jakości końcowego produktu. Zadbaj o precyzję i jakość – wybierz profesjonalne rozwiązania!*

^^