



Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 2,5mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008801

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2,5

``html

Precyzyjne sitko do profesjonalnej obróbki mięsa

Wybór odpowiedniego sitka do wilka ma kluczowe znaczenie dla uzyskania pożądanej konsystencji produktu końcowego. Wpływa on nie tylko na walory estetyczne, ale również na strukturę i teksturę przetwarzanego mięsa, a w konsekwencji – na smak i jakość finalnego dania. Nieprawidłowo dobrany otwór sitkowy może prowadzić do niepożądanych efektów, takich jak zbyt gruba lub zbyt drobna struktura farszu, co przekłada się na straty w wydajności i obniżenie jakości produktu. Dlatego też, inwestycja w wysokiej jakości sitko jest inwestycją w profesjonalizm i perfekcję.

Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro – gwarancja precyzji i wydajności

Prezentowane sitko, oznaczane jako TE-22D i TS-22D RM Gastro, to element, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy i szefów kuchni. Zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach gastronomicznych, wyróżnia się solidną konstrukcją i odpornością na zużycie. Wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, charakteryzuje się znakomitą trwałością i łatwością w utrzymaniu higieny, co jest kluczowe w przestrzeganiu rygorystycznych norm sanitarnych obowiązujących w gastronomii.

Parametry techniczne gwarantujące optymalne rezultaty

Kluczowym parametrem decydującym o przeznaczeniu sitka jest średnica otworów. W tym modelu, **Ø otworu wynosi 2,5 mm**. Ten precyzyjnie określony rozmiar gwarantuje uzyskanie jednolitej i finowo zmielonej masy mięsnej, idealnej do produkcji różnorodnych wyrobów, takich jak kiełbasy, pasztety, farsze do pierogów czy nadziei mięsnych. Precyzja otworów minimalizuje ryzyko zatkania sitka, zapewniając płynną i wydajną pracę urządzenia.

Kompatybilność i łatwość użytkowania

Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro jest zaprojektowane z myślą o kompatybilności z szeroką gamą wilków mięsnych dostępnych na rynku. Prosta i intuicyjna wymiana sitka pozwala na szybkie dostosowanie urządzenia do przetwarzania różnych rodzajów mięsa i uzyskania pożądanej konsystencji. Łatwość czyszczenia i konserwacji minimalizuje czas potrzebny na przygotowanie urządzenia do kolejnego użycia.

Podsumowanie – dlaczego warto wybrać to sitko?

- **Wysoka jakość wykonania:** Stal nierdzewna gwarantuje trwałość i odporność na korozję.
- **Precyzyjna średnica otworów (2,5 mm):** Zapewnia uzyskanie jednolitej konsystencji mięsa.
- **Łatwość montażu i czyszczenia:** Minimalizuje czas i wysiłek związany z konserwacją.
- **Kompatybilność z wieloma modelami wilków:** Uniwersalność i elastyczność zastosowania.
- **Profesjonalne rozwiązanie:** Idealne do intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Inwestując w sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro, inwestujesz w wysoką jakość, wydajność i precyzję w Twojej kuchni. To gwarancja sukcesu w przygotowywaniu wyśmienitych potraw mięsnych.

...