



Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 3mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002497

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

Precyzyjne przetwarzanie mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie perfekcja smaku i konsystencji jest priorytetem, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Proces przygotowania farszu, niezależnie od rodzaju mięsa czy zastosowanego przepisu, wymaga precyzji i efektywności. Nieodzownym elementem tego procesu jest odpowiednio dobrane sitko do wilka, które gwarantuje uzyskanie pożądanej struktury produktu końcowego. Zbyt grube otwory mogą sprawić, że farsz będzie zbyt luźny i mało zwarty, natomiast zbyt małe – utrudnią pracę i wpłyną na jakość produktu.

Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro – precyzja w każdym detalu

Prezentujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 3 mm, idealne do szerokiej gamy zastosowań w gastronomii. Ten element, dedykowany do maszynki do mięsa, charakteryzuje się wysoką jakością wykonania i trwałością, co gwarantuje wieloletnią, bezproblemową eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy. Konstrukcja sitka została zaprojektowana z myślą o optymalizacji procesu mielenia, minimalizując ryzyko zablokowania i zapewniając równomierne przetwarzanie mięsa.

Kluczowe parametry i korzyści:

- **Średnica otworów:** 3 mm – idealna do produkcji farszów o średniej grubości, doskonała do kielbas, pasztetów i innych wyrobów mięsnych, gdzie pożądana jest delikatna struktura.
- **Kompatybilność:** Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro jest zaprojektowane do współpracy z szeroką gamą maszynek do mięsa, co gwarantuje wszechstronność i elastyczność w zastosowaniu. (Sprawdź specyfikację techniczną Twojej maszynki przed zakupem).
- **Materiał:** Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zapewnia to długą żywotność produktu oraz łatwość czyszczenia i utrzymania higieny – kluczowy aspekt w gastronomii.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja i zastosowanie wytrzymałych materiałów gwarantują, że sitko będzie służyć przez długi czas, minimalizując koszty eksploatacji.

-
- **Łatwość montażu i demontażu:** Intuicyjny system mocowania pozwala na szybką i bezproblemową wymianę sitka, co skraca czas przygotowania i zwiększa efektywność pracy.

Podsumowując, sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro z otworami o średnicy 3 mm to niezbędne narzędzie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie precyzję, jakość i efektywność w procesie przygotowania mięsnych specjalów. Zapewnia ono niezawodność i trwałość, pozwalając na przygotowanie wyrobów mięsnych najwyższej klasy.

Pamiętaj: Zawsze sprawdzaj kompatybilność sitka z posiadanym modelem maszynki do mięsa.
