



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002495

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 5

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie jakość i efektywność są kluczowe, dobór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Proces przygotowania farszów, pasztetów czy innych wyrobów mięsnych wymaga precyzji i kontroli na każdym etapie. A to zaczyna się od właściwego sitka do maszynki do mięsa.

Kluczowym elementem wpływającym na strukturę i konsystencję finalnego produktu jest wielkość oczek sitka. Zbyt duże otwory mogą prowadzić do utraty cennych soków i luźnej tekstury, podczas gdy zbyt małe utrudnią proces mielenia i mogą uszkodzić maszynę. Dlatego też wybór sitka o odpowiedniej średnicy otworów jest niezwykle istotny dla osiągnięcia pożądanego efektu.

## Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro – gwarancja perfekcyjnego mielenia

Prezentowane sitko, z otworem o średnicy 5 mm, stanowi doskonałe rozwiązanie dla szerokiego zakresu zastosowań w gastronomii. Jego precyzyjnie wykonana konstrukcja gwarantuje równomierne mielenie mięsa, zapewniając jednolitą strukturę farszu. Dzięki temu uzyskuje się optymalną konsystencję, idealną do różnego rodzaju wyrobów.

## Parametry techniczne – dla profesjonalistów

- **Ø otworu (mm):** 5
- **Kompatybilność:** Modele TE-22D i TS-22D marki RM Gastro (*sprawdź kompatybilność z Twoją maszynką przed zakupem*)
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał, z którego wykonane jest sitko, np. stal nierdzewna o wysokiej jakości, odporna na korozję i wielokrotne mycie]
- **Wytrzymałość:** [Opis cech wytrzymałościowych, np. odporność na odkształcenia, długa żywotność]

- 
- **Łatwość czyszczenia:** *[Opis łatwości czyszczenia, np. gładka powierzchnia ułatwiająca usuwanie resztek mięsa, możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych]*

**Zastosowanie:** Sitko o średnicy 5 mm idealnie nadaje się do przygotowywania farszów o średniej grubości, wykorzystywanych do produkcji kiełbas, pasztetów, mięs mielonych oraz innych wyrobów kulinarnych, gdzie wymagana jest pożądana konsystencja i struktura. Uniwersalność tego sitka czyni je niezbędnym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

## **Dlaczego warto wybrać właśnie to sitko?**

Inwestycja w wysokiej jakości sitko przekłada się bezpośrednio na jakość finalnego produktu. Precyzyjne mielenie mięsa wpływa na smak, teksturę i wygląd potraw, co z kolei przekłada się na zadowolenie klientów i renomę lokalu gastronomicznego. Solidna konstrukcja i łatwość czyszczenia gwarantują długą żywotność i efektywne użytkowanie.

**Podsumowanie:** Wybierając sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro – 5mm, inwestujesz w profesjonalne narzędzie, które pozwoli Ci uzyskać perfekcyjny efekt mielenia mięsa i podniesie jakość Twoich potraw na wyższy poziom.

...