



## Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 6mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002499

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 6

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa - klucz do sukcesu kulinarnego

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każda sekunda, a jakość produktu jest priorytetem, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Proces przygotowania farszu, niezależnie od rodzaju mięsa, wymaga precyzji i wydajności. Nieodłącznym elementem tego procesu jest dobór odpowiedniego sitka do maszynki do mięsa, które gwarantuje uzyskanie pożądanej konsystencji. Zbyt duże otwory prowadzą do zbyt grubej masy, natomiast zbyt małe utrudniają pracę i mogą prowadzić do zatykania się mechanizmu.

### Sitko o precyzyjnie wykonanych otworach - gwarancja perfekcyjnego farszu

Zastosowanie sitka o odpowiedniej średnicy otworów jest kluczowe dla uzyskania idealnej konsystencji farszu. Zapewnienie optymalnego poziomu rozdrobnienia mięsa przekłada się bezpośrednio na jakość finalnego produktu. Zbyt drobno zmielone mięso może prowadzić do suchego, pozbawionego soczystości farszu. Zbyt grube kawałki natomiast mogą negatywnie wpłynąć na teksturę potrawy, sprawiając, że będzie ona mniej jednolita i mniej atrakcyjna wizualnie.

### Sitko TE-22D, TS-22D RM Gastro - 6mm: Idealne rozwiązanie dla wymagających kucharzy

Prezentowane sitko, o średnicy otworów wynoszącej 6 mm, stanowi złoty środek pomiędzy zapewnieniem odpowiedniej struktury farszu a zachowaniem wydajności pracy. Ten precyzyjny wymiar gwarantuje uzyskanie optymalnej konsystencji dla szerokiego spektrum zastosowań. Czy to delikatne farsze do pierogów, czy bardziej zwarte do kiełbas – sitko to sprostą wyzwaniom nawet najbardziej wymagających receptur.

### Cechy produktu, które wyróżniają go na tle konkurencji:

- **Ø otworu (mm): 6** - precyzyjnie wykonane otwory zapewniające jednolitą strukturę farszu.
- **Kompatybilność** - sitko jest zaprojektowane do współpracy z maszynkami do mięsa z serii TE-22D i TS-22D RM Gastro, gwarantując idealne dopasowanie i bezproblemową pracę.
- **Wytrzymałość** - wykonane z wysokiej jakości materiałów, zapewniających długotrwałą eksploatację nawet w intensywnych warunkach pracy profesjonalnej kuchni.
- **Łatwość czyszczenia** - gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie i konserwację, co minimalizuje czas poświęcony na prace porządkowe.
- **Bezpieczeństwo** - solidna konstrukcja gwarantuje bezpieczeństwo pracy i zapobiega uszkodzeniom podczas eksploatacji.

---

## Podsumowanie:

Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 6mm to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Jego precyzyjna konstrukcja i wysoka jakość wykonania gwarantują uzyskanie perfekcyjnego farszu, a tym samym – potraw o najwyższej jakości. Inwestycja w to sitko to inwestycja w jakość, wydajność i satysfakcję z pracy.

...