



Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 8mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002496

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 8

``html

Precyzyjne Sita do Profesjonalnej Gastronomii

Wydajna praca w gastronomii wymaga nie tylko umiejętności, ale i odpowiedniego sprzętu. Kluczem do sukcesu jest nie tylko wybór wysokiej jakości maszynki do mięsa, ale także dobór właściwych akcesoriów, które pozwolą osiągnąć pożądany efekt końcowy. Mówimy tu o sitach, które stanowią fundamentalny element procesu przetwarzania mięsa, decydując o strukturze i konsystencji finalnego produktu. Nieprawidłowo dobrane sito może znacząco wpłynąć na jakość wyrobu, prowadząc do niepożądanych efektów, takich jak zbyt gruba lub zbyt gładka konsystencja farszu, co przekłada się bezpośrednio na odbiór smakowy i estetyczny dania.

Sito TE-22D, TS-22D RM Gastro - Precyzja w Każdym Szczegółu

Przedstawiamy Państwu sitko o średnicy otworów 8 mm, dedykowane do profesjonalnych maszyn do mięsa. To element, który docenią zarówno doświadczeni kucharze, jak i początkujący, poszukujący niezawodnego i wydajnego narzędzia do swojej pracy. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się znakomitą odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne, gwarantując długą i bezawaryjną eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Dlaczego warto wybrać właśnie to sito? Odpowiedź jest prosta: precyzja. Otwory o średnicy 8 mm pozwalają na uzyskanie idealnie zbalansowanej struktury farszu, doskonale nadającej się do szerokiej gamy zastosowań. Od tradycyjnych kiełbas, przez pasztety, aż po nowoczesne warianty mięsnych nadziei – to sito sprosta wymaganiom każdego przepisu.

Kluczowe Parametry Techniczne:

- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – gwarantująca trwałość i higienę.
- **Ø otworu (mm):** 8 – idealny do szerokiego zakresu zastosowań.
- **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z modelami maszyn TE-22D oraz TS-22D RM Gastro.

-
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i minimalizuje czas poświęcony na mycie.
 - **Trwałość:** Konstrukcja odporna na zużycie i uszkodzenia mechaniczne, gwarantująca wieloletnią eksploatację.

Dzięki zastosowaniu profesjonalnych materiałów i precyzyjnego wykonania, nasze sito gwarantuje nie tylko wysoką wydajność pracy, ale również bezpieczeństwo i higienę. Jest to produkt niezbędny w każdej profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się precyzja, jakość i trwałość.

Podsumowanie: Wybierając sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 8mm, inwestujesz w niezawodne narzędzie, które pozwoli Ci na przygotowanie najwyższej jakości wyrobów mięsnych. Jego solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie i łatwość czyszczenia to gwarancja satysfakcji i efektywnej pracy w Twojej gastronomicznej działalności.

^^