



## Szarpak do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002494

### Cechy produktu

``html

## Zwiększ efektywność swojej produkcji z profesjonalnym szarpakiem

W branży gastronomicznej, gdzie czas to pieniądz, a precyzja jest kluczowa, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Niezależnie od tego, czy jesteś właścicielem małej restauracji, czy prowadzisz dużą przetwórnę mięs, optymalizacja procesów jest niezbędna do osiągnięcia sukcesu. A kluczem do efektywnego przetwarzania mięsa jest odpowiednio dobrany szarpak do maszyny.

Zapomnij o żmudnym, ręcznym formowaniu kielbasy. Przeszarpane metody nie tylko zabierają cenny czas, ale także wpływają na jakość finalnego produktu. Nierównomierne wypełnienie osłonek, niedostateczne zagęszczenie mięsa – to tylko niektóre z problemów, które możesz wyeliminować dzięki zastosowaniu nowoczesnego sprzętu.

## Szarpak TE-22D / TS-22D RM Gastro – innowacyjne rozwiązanie dla wymagających

Prezentujemy szarpki do maszyny do mięsa TE-22D i TS-22D RM Gastro – urządzenia zaprojektowane z myślą o zapewnieniu maksymalnej wydajności i precyzji. Solidna konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych.

### Kluczowe cechy, które wyróżniają nasze szarpki:

- **Wysoka wydajność:** Dzięki optymalnej konstrukcji i precyzyjnemu mechanizmowi, szarpak zapewnia szybkie i efektywne formowanie kielbasy, znacząco skracając czas produkcji.
- **Precyzyjne dozowanie:** Równomierne napełnianie osłonek minimalizuje ryzyko powstawania pustek powietrznych, gwarantując jednolitą konsystencję i smak produktu końcowego. Unikamy tym samym strat produktu.
- **Łatwość czyszczenia i konserwacji:** Konstrukcja szarpka ułatwia demontaż i czyszczenie, minimalizując czas potrzebny na konserwację, a to przekłada się na oszczędność czasu i pieniędzy. Higiena jest priorytetem!
- **Solidna i trwała konstrukcja:** Wykonany z wytrzymałych materiałów, szarpak jest odporny na uszkodzenia mechaniczne i zapewnia długotrwałą, niezawodną pracę.

---

bezproblemową pracę.

- **Kompatybilność:** Szarpak jest zaprojektowany do współpracy z szeroką gamą maszynek do mięsa, co zwiększa jego uniwersalność i przydatność w różnych typach zakładów gastronomicznych.
- **Bezpieczeństwo użytkowania:** Ergonomiczny design i intuicyjna obsługa zapewniają bezpieczeństwo pracy. Konstrukcja minimalizuje ryzyko wypadków.

Inwestycja w profesjonalny szarpak TE-22D / TS-22D RM Gastro to inwestycja w efektywność, jakość i komfort pracy. Zwiększ wydajność swojej produkcji i podnieś standardy kulinarne dzięki naszemu sprzętowi. Skontaktuj się z nami, aby uzyskać więcej informacji i złożyć zamówienie.

*Uwaga: Specyfikacja techniczna modeli TE-22D i TS-22D może się nieznacznie różnić. Szczegółowe dane techniczne znajdują się w karcie produktu.*

...