



Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 2mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002517

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

```html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji na każdym etapie przygotowania potraw. Od starannego doboru składników po finalną prezentację, każdy detal ma znaczenie. A jednym z kluczowych elementów, często niedocenianym, jest odpowiednie przygotowanie mięsa. To właśnie tutaj, w procesie mielenia, tkwi sekret udanych kielbas, pasztetów czy farszów. Nieodpowiednie sito może doprowadzić do niejednorodnej struktury produktu, wpływającej na jego konsystencję, smak i walory estetyczne.

Dlatego wybór sitka do wilka to decyzja, którą należy podejmować z rozważą. Nie chodzi tylko o samą funkcjonalność, ale o parametry, które bezpośrednio przekładają się na jakość finalnego produktu. Rozmiar otworów, materiał wykonania, a nawet sposób mocowania – wszystkie te czynniki wpływają na efektywność pracy i trwałość urządzenia.

## Sitko TS-32D RM Gastro – gwarantowana precyzja mielenia

Prezentujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 2 mm, zaprojektowane z myślą o wymagających kucharzach i technologach żywności. Ta precyzyjna wielkość otworów gwarantuje uzyskanie jednorodnej i delikatnej masy mięsnej, idealnej do wyrafinowanych wyrobów. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz delikatne pate, czy strukturę farszu do pierogów, sitko TS-32D RM Gastro zapewni Ci optymalne rezultaty.

Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje nie tylko długą żywotność sitka, ale także bezpieczeństwo sanitarne. Materiał jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu i spełnia najwyższe standardy higieny wymagane w profesjonalnej gastronomii. Gładka powierzchnia zapobiega osadzaniu się resztek mięsa, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i ułatwiając utrzymanie czystości.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Ø otworu (mm): 2** – idealne do uzyskania delikatnej, jednorodnej struktury mięsa.

- 
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – odporna na korozję, łatwa w czyszczeniu i bezpieczna sanitarne.
  - **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z maszynkami do mięsa RM Gastro (należy sprawdzić dokładną kompatybilność z modelem posiadanej maszynki).
  - **Trwałość:** Solidna konstrukcja zapewnia długotrwałą i niezawodną pracę.
  - **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie resztek mięsa.

Inwestycja w sitko TS-32D RM Gastro to inwestycja w jakość i profesjonalizm. To element, który wpłynie na poprawę jakości Twoich produktów i zwiększy zadowolenie klientów. Wybierz precyzję, wybierz TS-32D RM Gastro.

^^