



Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 2,5mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008805

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2,5

``html

Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się każdy detal, a jakość produktu finalnego jest priorytetem, wybór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. To właśnie od precyzji narzędzi zależy finalny efekt kulinarnych działań – tekstura, smak i estetyka potrawy. Dlatego też, inwestycja w wysokiej klasy komponenty, takie jak sitka do maszynki do mięsa, jest inwestycją w sukces.

Sitko TS-32D RM Gastro – perfekcja w detalach

Przedstawiamy sitko o średnicy otworów wynoszącej 2,5 mm, element idealnie dopasowany do wymagań gastronomii. Konstrukcja, wykonana z dbałością o najwyższą jakość materiałów, gwarantuje nie tylko trwałość, ale także bezpieczeństwo użytkowania. Solidna budowa pozwala na intensywną eksploatację, co jest niezwykle ważne w dynamicznym środowisku profesjonalnej kuchni.

Sitko TS-32D RM Gastro to nie tylko narzędzie pracy, to element, który wpływa na efektywność procesu produkcyjnego. Precyzyjnie wykonane otwory o średnicy 2,5 mm umożliwiają uzyskanie jednorodnej struktury mięsa, idealnej do produkcji różnego rodzaju kielbas, pasztetów czy farszów. Dzięki temu, gotowe produkty charakteryzują się pożądanym stopniem kruszenia, niezależnie od rodzaju użytego mięsa.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i funkcjonalności

- **Ø otworu (mm): 2,5** – zapewnia precyzyjne rozdrabnianie mięsa, idealne do różnorodnych zastosowań.
- **Materiał:** [Wstawić tutaj materiał, z którego wykonane jest sitko - np. stal nierdzewna – odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu] – gwarantuje długotrwałą eksploatację i bezpieczeństwo sanitarne.
- **Kompatybilność:** [Wstawić tutaj informację o kompatybilności z konkretnymi modelami wilków - np. kompatybilne z większością maszyn do mięsa o standardowych wymiarach] – ułatwia integrację z istniejącym sprzętem.

-
- **Łatwość czyszczenia:** [Wstawić tutaj informację o łatwości czyszczenia – np. gładka powierzchnia ułatwia mycie i dezynfekcję] – minimalizuje czas potrzebny na konserwację i zapewnia higienę pracy.

Podsumowanie – inwestycja w profesjonalizm

Sitko do wilka TS-32D RM Gastro – 2,5mm to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia nie tylko wysoką jakość obróbki mięsa, ale również komfort i bezpieczeństwo pracy. Precyzja wykonania, trwałe materiały i łatwość czyszczenia czynią z niego idealny wybór dla kucharzy stawiających na najwyższą jakość i profesjonalizm.

Wybierz jakość. Wybierz TS-32D RM Gastro.

...