



Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 3mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002518

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji na każdym etapie przygotowania potraw. Odpowiedni dobór narzędzi to podstawa efektywnej i wydajnej pracy, gwarantującej nie tylko oszczędność czasu, ale przede wszystkim uzyskanie pożądanej struktury i konsystencji finalnego produktu. Właśnie dlatego wybór odpowiedniego sitka do wilka ma kluczowe znaczenie dla jakości farszu, kielbas, pasztetów i wielu innych przetworów mięsnych.

Sitko o precyzyjnie zaprojektowanej perforacji

Wybierając sitko, warto zwrócić uwagę na średnicę otworów – parametr bezpośrednio wpływający na strukturę końcowego produktu. Zbyt duże otwory mogą prowadzić do uzyskania zbyt luźnego farszu, pozbawionego odpowiedniej konsystencji, natomiast otwory zbyt małe mogą utrudnić proces mielenia i obniżyć wydajność pracy. Optymalny dobór rozmiaru otworów jest kluczowy dla uzyskania pożądanych właściwości sensorycznych finalnego produktu.

W tym kontekście, **sitko o średnicy otworu 3 mm** to kompromis pomiędzy precyzyjnym rozdrabnianiem mięsa, a efektywnością pracy. Taka wielkość gwarantuje uzyskanie farszu o odpowiedniej gęstości, idealnego do przygotowania różnego rodzaju kielbas, pasztetów, a także nadzieni do pierogów czy innych wyrobów kulinarnych wymagających delikatnej, ale wyraźnie wyczuwalnej struktury mięsa.

Solidna konstrukcja – gwarancja trwałości i niezawodności

Sitko do wilka TS-32D RM Gastro zostało zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest odporne na korozję, łatwe w czyszczeniu i wytrzymałe na uszkodzenia mechaniczne. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, co przekłada się na ekonomię i bezproblemowe użytkowanie przez długi czas.

Kompatybilność i łatwość użytkowania

Model TS-32D RM Gastro został zaprojektowany z uwzględnieniem standardowych wymiarów wilków mięsnych, zapewniając pełną kompatybilność z szeroką gamą urządzeń dostępnych na rynku. Prosty montaż i demontaż sitka minimalizują czas potrzebny na przygotowanie urządzenia do pracy, a gładka powierzchnia ułatwia mycie i utrzymanie w czystości.

Podsumowanie kluczowych zalet:

- **Ø otworu (mm): 3** - idealne do szerokiej gamy zastosowań kulinarnych
- **Wysoka jakość stali nierdzewnej** - odporność na korozję i uszkodzenia
- **Solidna i trwała konstrukcja** - gwarancja długoletniej eksploatacji
- **Łatwy montaż i demontaż** - minimalizacja czasu przygotowania
- **Proste czyszczenie** - higiena i łatwość utrzymania w czystości
- **Kompatybilność z wieloma modelami wilków** - uniwersalność i funkcjonalność

Wybierając sitko do wilka TS-32D RM Gastro, inwestujesz w profesjonalne narzędzie, które podniesie jakość Twoich mięsnych specjałów i zoptymalizuje proces ich przygotowania.

...