



Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 3,5mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008806

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3,5

```html

## Profesjonalne sitko do wilka mięsa – niezawodność w Twojej gastronomicznej kuchni

Precyzja i wydajność to kluczowe aspekty w każdej profesjonalnej kuchni. Dobór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie dla efektywności pracy i jakości finalnego produktu. Właśnie dlatego oferujemy Państwu produkt, który sprosta nawet najwyższym wymaganiom – sitko do wilka mięsa, zaprojektowane z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii.

### Wyjątkowa konstrukcja dla perfekcyjnej tekstury

Sitko TS-32D RM Gastro, z otworem o średnicy 3,5 mm, to element, który zapewnia idealną kontrolę nad strukturą mielonego mięsa. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową odpornością na korozję i deformację, gwarantując długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy. Solidna konstrukcja gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo podczas procesu mielenia, minimalizując ryzyko uszkodzenia.

### Idealne dopasowanie do profesjonalnych maszyn

Produkt został zaprojektowany z myślą o kompatybilności z szeroką gamą profesjonalnych wilków mięsa. Precyzyjne wykonanie gwarantuje szczelne i stabilne dopasowanie, eliminując ryzyko przecieków i zapewniając płynny, wydajny proces mielenia. To przekłada się na oszczędność czasu i minimalizację strat produktu.

### Parametry techniczne dla profesjonalistów

- **Model:** TS-32D RM Gastro

- 
- **Średnica otworu:** 3,5 mm – idealna do uzyskania średnio zmielonego mięsa, odpowiedniego do różnorodnych zastosowań kulinarnych, od kotletów po paszety.
  - **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – odporna na korozję, łatwa w czyszczeniu i spełniająca najwyższe standardy higieny.
  - **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z wieloma modelami profesjonalnych maszyn do mięsa.
  - **Trwałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długoletnią i bezawaryjną pracę, minimalizując koszty eksploatacyjne.

## Higiena i łatwość czyszczenia – klucz do sukcesu

Gładka powierzchnia stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, spełniając najwyższe standardy higieny wymagane w profesjonalnej gastronomii. Łatwość utrzymania czystości minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i gwarantuje bezpieczeństwo konsumentów.

## Zwiększ efektywność swojej kuchni

Inwestując w sitko do wilka mięsa TS-32D RM Gastro, zyskujesz nie tylko niezawodny sprzęt, ale również zwiększasz efektywność pracy swojej kuchni. Precyzyjne mielenie mięsa przekłada się na lepszą jakość potraw i zadowolenie klientów. To gwarancja profesjonalizmu i sukcesu Twojego gastronomicznego przedsięwzięcia.

*Podsumowanie: Sitko TS-32D RM Gastro to profesjonalny produkt, który łączy w sobie wysoką jakość wykonania, trwałość i łatwość użytkowania. Jest idealnym rozwiązaniem dla każdej profesjonalnej kuchni, która stawia na precyzję, efektywność i najwyższe standardy higieny.*

...