



Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 6mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002520

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 6

``html

Precyzyjne sitko dla wymagających - efektywne przetwarzanie mięsa

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas i jakość są kluczowe, odpowiedni sprzęt to podstawa. Wybór akcesoriów, takich jak sitka do maszynki do mięsa, ma bezpośredni wpływ na finalny efekt kulinarny – strukturę, konsystencję i walory estetyczne produktu. To właśnie tutaj, w detalach, kryje się sekret perfekcyjnego dania.

Przedstawiamy Państwu element, który podniesie efektywność pracy Waszej maszyny do mięsa na nowy poziom – sitko o precyzyjnie wykonanych otworach, gwarantujące niezawodne i powtarzalne rezultaty. Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia trwałość i higienę, co jest szczególnie istotne w środowisku gastronomicznym. Staranne wykonanie minimalizuje ryzyko zablokowania i ułatwia czyszczenie, skracając czas przygotowania do kolejnych zadań.

Parametry techniczne – klucz do precyzji

- **Średnica otworu:** 6 mm – idealny rozmiar do uzyskania pożądanej konsystencji różnego rodzaju farszów. Otwory o tej średnicy zapewniają optymalne połączenie tekstury i smaku, niezależnie od rodzaju użytego mięsa.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Spełnia najwyższe standardy higieny, co jest niezbędne w gastronomii.
- **Kompatybilność:** Sitko TS-32D RM Gastro zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z wilkami mięsa (maszynkami do mięsa) o odpowiednich parametrach technicznych. Przed zakupem prosimy o sprawdzenie zgodności z posiadanym sprzętem.
- **Łatwość użytkowania:** Intuicyjna konstrukcja zapewnia łatwy montaż i demontaż, co skraca czas pracy i minimalizuje wysiłek.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja i użycie wysokiej jakości materiałów gwarantują długą żywotność sitka, nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Dlaczego warto wybrać Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 6mm?

Inwestycja w profesjonalne sitko do maszynki do mięsa to decyzja, która przekłada się na jakość finalnego produktu i efektywność pracy. Precyzyjnie wykonane otwory o średnicy 6 mm pozwalają na uzyskanie idealnej konsystencji farszu, niezależnie od rodzaju mięsa. Stal nierdzewna zapewnia trwałość i higienę, spełniając najwyższe standardy branżowe. Łatwość montażu i czyszczenia to dodatkowe atuty, które doceni każdy kucharz.

Wybierając Sitko do wilka TS-32D RM Gastro - 6mm, inwestujecie Państwo w niezawodny i trwały element wyposażenia Waszej kuchni, który przyczyni się do podniesienia jakości Waszych potraw i ułatwi codzienne obowiązki.

Podsumowanie: Produkt ten to idealne rozwiązanie dla gastronomii poszukującej precyzji i niezawodności w procesie przetwarzania mięsa.

...