



## Sitko do wilka TS-32D RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002521

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 8

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i efektywność, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Proces przygotowania farszów, nadzień czy innych przetworów mięsnych wymaga precyzji i wydajności. A to właśnie zapewniają odpowiednio dobrane akcesoria do maszyn do mięsa, takie jak...

### Sitko do wilka TS-32D RM Gastro – gwarancja perfekcyjnej struktury

Ten element, oznaczony jako TS-32D, jest integralną częścią efektywnego systemu przetwórstwa mięsa. Jego funkcjonalność skupia się na zapewnieniu jednnorodnej struktury finalnego produktu. Kluczową cechą tego sitka jest średnica otworów, wynosząca precyzyjne 8 mm. Ta wartość jest starannie dobrana, aby zapewnić optymalną konsystencję farszu, eliminując ryzyko zbyt grubej lub zbyt gładkiej struktury.

Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, sitko TS-32D RM Gastro charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na korozję. To gwarancja długoletniej i bezproblemowej eksploatacji nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej gastronomii. Stal nierdzewna zapewnia także łatwość w utrzymaniu czystości i higieny, co jest niezwykle istotne w kontekście przepisów sanitarnych i bezpieczeństwa żywności.

### Zalety sitka TS-32D RM Gastro:

- **Precyzyjna średnica otworów (8 mm):** Zapewnia optymalną strukturę farszu, idealną do szerokiego zakresu zastosowań kulinarnych.
- **Wysoka jakość stali nierdzewnej:** Gwarancja trwałości, odporności na korozję i łatwości czyszczenia.
- **Kompatybilność z maszynami RM Gastro:** Idealne dopasowanie gwarantuje bezproblemową i efektywną pracę.
- **Higieniczny design:** Łatwe czyszczenie i dezynfekcja, spełniające najwyższe standardy bezpieczeństwa żywności.

- 
- **Profesjonalne wykonanie:** Solidna konstrukcja zapewniająca długą żywotność w intensywnej eksploatacji.

## **Idealne do:**

- Przygotowywania farszów mięsnych o różnym stopniu grubości.
- Produkcji kiełbas, wędlin i innych przetworów mięsnych.
- Efektywnego przetwarzania mięsa w dużych ilościach.
- Utrzymania wysokiej jakości i higieny w procesie produkcji żywności.

Sitko TS-32D RM Gastro to inwestycja w jakość i efektywność pracy. Dzięki niemu, proces przygotowania farszów i innych przetworów mięsnych stanie się szybszy, prostszy i bardziej precyzyjny, gwarantując zawsze doskonały efekt końcowy. Wybierz profesjonalne rozwiązanie i ciesz się niezawodnością i trwałością na lata.

**Podsumowanie:** Inwestycja w Sitko do wilka TS-32D RM Gastro to gwarancja wysokiej jakości, precyzji i bezpieczeństwa w Twojej gastronomicznej kuchni. Wybierając ten produkt, stawiasz na profesjonalizm i efektywność.

...