



## Szarpak do wilka TS-32D RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002526

### Cechy produktu

``html

Wydajny i niezawodny sprzęt to podstawa w każdej profesjonalnej kuchni. Szczególnie w przypadku przetwórstwa mięsa, gdzie precyzja i wytrzymałość narzędzi decydują o jakości finalnego produktu, wybór odpowiedniego wyposażenia ma kluczowe znaczenie. Nieprawidłowo dobrany element może prowadzić do spowolnienia procesu produkcji, a nawet uszkodzenia drogiej maszyny do mięsa. Dlatego warto zainwestować w rozwiązania sprawdzone, o wysokiej trwałości i ergonomicznym designie.

## Szarpak TS-32D RM Gastro – Niezawodność w każdym detalu

Prezentowany szarpak został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w zakładach gastronomicznych i przemysłowych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje wysoką odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długą żywotność urządzenia, nawet w warunkach ciągłej pracy. Wykończenie powierzchni jest idealnie gładkie, co ułatwia utrzymanie higieny i spełnia najwyższe standardy sanitarne wymagane w przemyśle spożywczym.

## Solidna konstrukcja – gwarancja trwałości

Szarpak TS-32D RM Gastro charakteryzuje się solidną i stabilną konstrukcją. Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304 zapewnia nie tylko odporność na korozję, ale również dużą wytrzymałość na naprężenia, co jest szczególnie istotne podczas intensywnego użytkowania. Precyzyjne wykonanie gwarantuje długotrwałą, bezawaryjną pracę, minimalizując ryzyko uszkodzeń i przestoju w produkcji. Sztwna konstrukcja zapobiega drganiom i wibracjom, co przekłada się na płynny i efektywny proces szarpania mięsa.

## Ergonomia i funkcjonalność

Projektanci zadbałi o ergonomię użytkowania. Intuicyjna obsługa i praktyczny design minimalizują wysiłek operatora i przyspieszają pracę. Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają bezpieczne i komfortowe użytkowanie, minimalizując ryzyko urazów. Dodatkowo, łatwy dostęp do wszystkich elementów ułatwia czyszczenie i konserwację szarpka.

---

## Kompatybilność i uniwersalność

Model TS-32D RM Gastro jest kompatybilny z szeroką gamą maszyn do mięsa, co zwiększa jego uniwersalność i adaptację do różnych warunków pracy. Specjalnie zaprojektowane mocowanie gwarantuje stabilne i bezpieczne połączenie ze sprzętem, eliminując ryzyko poluzowania się lub przesunięcia podczas pracy. Uniwersalne zastosowanie sprawia, że szarpak ten jest idealnym rozwiązaniem dla różnorodnych zakładów przetwórstwa mięsa.

## Łatwość czyszczenia i konserwacji

- Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii.
- Rozbieralna konstrukcja umożliwia dogłębne czyszczenie wszystkich elementów.
- Brak trudno dostępnych zakamarków minimalizuje czas poświęcony na konserwację.

Podsumowując, Szarpak do wilka TS-32D RM Gastro to inwestycja w niezawodność, wydajność i higienę. Jego solidna konstrukcja, ergonomiczny design i łatwość konserwacji sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kucharzy i zakładów przetwórstwa mięsa, dbających o wysoką jakość swoich produktów i efektywność pracy.

...