
Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 3,5mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00006573

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3,5

``html

Profesjonalne sitko do wilka mięsa – klucz do perfekcyjnej struktury farszu

Precyzyjna obróbka mięsa to podstawa sukcesu w gastronomii. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz klasyczne kielbasy, delikatne pasztety, czy innowacyjne nadzienia, jakość użytego sprzętu ma kluczowe znaczenie. A w sercu tego procesu stoi właśnie sitko do wilka mięsa – element, który determinuje finalną konsystencję farszu. Dlatego wybór odpowiedniego modelu jest decyzją, od której zależy ostateczny smak i tekstura Twoich potraw.

Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – precyzja w każdym detalu

Oferujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 3,5 mm, idealne do szerokiej gamy zastosowań. Ta specyfikacja gwarantuje uzyskanie farszu o optymalnej strukturze – wystarczająco drobno zmielonego, aby zapewnić jednolitość i delikatność, jednocześnie zachowując widoczne fragmenty mięsa dla amatorów bardziej wyrazistej faktury. Sitko jest kompatybilne z popularnymi modelami wilków mięsa S-12 i TS-12, czyniąc je wszechstronnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni.

Wytrzymałość i higieniczność – fundamenty jakości gastronomicznej

Konstrukcja sitka została zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w środowisku gastronomicznym. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii, spełniając najwyższe standardy higieny wymagane w przemyśle spożywczym. To gwarancja bezpieczeństwa i długotrwałej eksploatacji, co przekłada się na oszczędność czasu i kosztów.

Kluczowe zalety Sitka do wilka S-12, TS-12 RM Gastro - 3,5mm:

- **Średnica otworów:** 3,5 mm – idealna do szerokiego spektrum zastosowań, zapewniając optymalną strukturę farszu.

-
- **Kompatybilność:** Dopasowane do popularnych modeli wilków mięsa S-12 i TS-12.
 - **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – odporna na korozję i uszkodzenia, łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji.
 - **Higieniczne wykonanie:** Gładka powierzchnia zapobiega gromadzeniu się bakterii, spełniając najwyższe standardy.
 - **Trwałość:** Zaprojektowane do intensywnego użytkowania w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Podsumowanie:

Inwestycja w profesjonalne sitko do wilka mięsa to inwestycja w jakość i efektywność Twojej pracy. Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro - 3,5mm to produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym potrzebom gastronomicznym, zapewniając precyzyjną obróbkę mięsa i doskonałą jakość finalnego produktu. Wybierz jakość, wybierz precyzję, wybierz Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro - 3,5mm.

...