
Sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro - 3mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002473

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

Precyzyjne przetwarzanie mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie jakość i efektywność są priorytetem, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Szczególnie istotne jest to w przypadku przygotowywania farszów, pasztetów czy innych produktów, które wymagają starannego rozdrobnienia mięsa. Nieprawidłowo dobrane narzędzia mogą wpłynąć na konsystencję, smak, a nawet bezpieczeństwo finalnego produktu. Dlatego też wybór sitka do maszynki do mięsa jest decyzją, którą należy podjąć z najwyższą starannością.

Sitko TE-22, TS-22 RM Gastro – gwarant perfekcyjnej struktury

Prezentujemy sitko o średnicy otworu 3 mm, idealne do szerokiego spektrum zastosowań w profesjonalnej kuchni. Model TE-22, TS-22 RM Gastro został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu najwyższej wydajności i precyzji podczas pracy z różnymi rodzajami mięsa. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, sitko charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na korozję, co gwarantuje długą żywotność i bezproblemowe użytkowanie nawet w najbardziej wymagających warunkach.

Parametry techniczne – gwarancja niezawodności

- **Materiał:** Stal nierdzewna – zapewnia higienę, trwałość i odporność na korozję. Spełnia najwyższe normy sanitarne.
- **Ø otworu:** 3 mm – perfekcyjna wielkość otworów do uzyskania pożądanej konsystencji farszu, idealna do wielu zastosowań, od delikatnych pasztetów po grubsze kiełbasy.
- **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z maszynkami do mięsa TE-22 i TS-22 RM Gastro – zapewnia idealne dopasowanie i optymalną wydajność.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia i przemysłowa konstrukcja ułatwiają czyszczenie i dezynfekcję, co jest niezwykle ważne w utrzymaniu najwyższych standardów higieny w gastronomii.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje długotrwałe użytkowanie i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy

intensywnej eksploatacji.

Zastosowanie – szeroki wachlarz możliwości

Sitko o średnicy otworu 3 mm jest wszechstronnym narzędziem, które sprawdzi się w wielu zastosowaniach. Idealnie nadaje się do przygotowania:

- Delikatnych farszów do pierogów i innych wyrobów mącznych
- Paszтетów o aksamitnej konsystencji
- Kielbas i wędlin o różnej grubości
- Mięśnych nadziei do potraw pieczonych

Dzięki precyzyjnie wykonanym otworom, sitko pozwala na uzyskanie idealnej struktury mięsa, co przekłada się na lepszy smak i walory wizualne finalnego produktu. To inwestycja, która zwróci się w postaci zadowolonych klientów i wzmocnionej pozycji w branży gastronomicznej.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wydajność

Wybierając sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro - 3mm, inwestujesz w profesjonalne narzędzie, które podniesie jakość i efektywność Twojej pracy. Trwałość, precyzja i łatwość użytkowania to tylko niektóre z zalet tego produktu. Zapewnij sobie i swoim klientom najlepszą jakość – wybierz profesjonalizm.
