
Sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro - 3,5mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008789

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3,5

``html

Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji na każdym etapie przygotowywania potraw. Kluczową rolę odgrywa tutaj odpowiedni dobór narzędzi, które zapewnią optymalną wydajność i jakość finalnego produktu. Niezwykle istotne jest to zwłaszcza w przypadku obróbki mięsa, gdzie nawet niewielkie niedociągnięcia mogą wpłynąć na konsystencję, smak i walory wizualne dania. Dlatego też wybór odpowiedniego sitka do wilka ma kluczowe znaczenie dla każdego szefa kuchni.

Sitko TE-22, TS-22 RM Gastro – gwarancja perfekcyjnego mielenia

Prezentujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 3,5 mm, idealne do uzyskania struktury mięsa o pożądanej granulacji. Produkt, dedykowany maszynkom do mięsa z serii RM Gastro, charakteryzuje się wysoką jakością wykonania i trwałością, co przekłada się na długą żywotność i niezawodność w codziennym użytkowaniu. Konstrukcja sitka została zaprojektowana z myślą o optymalizacji procesu mielenia, minimalizując ryzyko zapychania i zapewniając równomierny przepływ mięsa.

Parametry techniczne – gwarancja wydajności

- **Model:** TE-22, TS-22 RM Gastro
- **Średnica otworów (Ø):** 3,5 mm – idealne do uzyskania średnio-grubej konsystencji farszu, wszechstronnie wykorzystywane w produkcji różnorodnych wyrobów mięsnych, od kielbas po pasztety.
- **Materiał:** [tutaj należy wpisać materiał, np. wysokiej jakości stal nierdzewna – odporna na korozję i łatwa w utrzymaniu czystości, gwarantująca bezpieczeństwo sanitarne i długą żywotność.]
- **Kompatybilność:** [tutaj należy wpisać modele maszynki do mięsa, z którymi sitko jest kompatybilne]
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i zapewniając spełnienie norm higienicznych.

Zastosowanie – szeroki zakres możliwości

Sitko o średnicy otworów 3,5 mm to wszechstronne narzędzie, które sprawdzi się w wielu zastosowaniach. Idealnie nadaje się do produkcji różnego rodzaju kiełbas, wędlin, pasztetów, a także farszów do pierogów czy innych dań. Precyzyjne mielenie gwarantuje uzyskanie jednorodnej konsystencji, co wpływa na walory smakowe i estetyczne gotowych produktów.

Zalety produktu – podsumowanie korzyści

Podsumowując, sitko TE-22, TS-22 RM Gastro o średnicy otworów 3,5 mm to inwestycja, która przyniesie wymierne korzyści w profesjonalnej kuchni. Zapewnia ono:

- Wysoką jakość mielenia
- Trwałość i niezawodność
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny
- Wszechstronne zastosowanie
- Optymalizację procesu produkcji

Wybierz profesjonalne rozwiązania i podnieś jakość swoich dań!

...