
Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 2mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002504

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

```html

## Precyzyjne sito dla profesjonalnej obróbki mięsa

Wybór odpowiedniego sita do wilka ma kluczowe znaczenie dla uzyskania pożądanej tekstury produktu finalnego. Nieprawidłowe sito może prowadzić do niepożądanych efektów, takich jak zbyt gruba lub zbyt drobna konsystencja farszu, co wpływa na walory smakowe i estetyczne gotowego dania. Dlatego też, w naszej ofercie znajdują się wyłącznie produkty najwyższej jakości, zaprojektowane z myślą o najbardziej wymagających kucharzach i rzeźnikach.

### Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 2mm: perfekcja w detalach

Prezentujemy sitko o średnicy otworów wynoszącej 2 mm, idealne do produkcji farszów o średniej konsystencji. Ten element, będący integralną częścią profesjonalnego procesu przetwórstwa mięsa, gwarantuje precyzyjne i powtarzalne rezultaty. Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia nie tylko trwałość i odporność na korozję, ale również łatwość czyszczenia i utrzymania higieny, co jest niezwykle istotne w gastronomii.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Średnica otworów (Ø):** 2 mm - idealne do średnioziarnistych farszów, doskonale do przygotowania kiełbas, pasztetów i innych wyrobów mięsnych wymagających precyzyjnego rozdrabniania.
- **Materiał:** Stal nierdzewna - gwarantuje wysoką odporność na korozję, łatwość czyszczenia i długą żywotność. Spełnia najwyższe standardy higieniczne obowiązujące w przemyśle spożywczym.
- **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z wilkami mięsa TS-32 RM Gastro – zapewnienie optymalnej wydajności i precyzji pracy.
- **Konstrukcja:** Solidna i trwała konstrukcja zapewniająca bezpieczeństwo i niezawodność podczas pracy. Precyzyjne wykonanie gwarantuje równomierne rozdrabnianie mięsa.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości i higieny, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii.
- **Profesjonalne zastosowanie:** Idealne rozwiązanie dla restauracji, zakładów przetwórstwa mięsnego, a także dla domowych entuzjastów

---

kulinarnych poszukujących precyzji i jakości.

## **Dlaczego warto wybrać nasze sito?**

Inwestycja w wysokiej jakości sito do wilka to inwestycja w profesjonalizm i wysoką jakość finalnego produktu. Nasze sito gwarantuje powtarzalne rezultaty, oszczędność czasu i ułatwia proces przygotowywania nawet najbardziej wymagających potraw mięsnych. Wybierając nasze sito, inwestujesz w niezawodność, higienę i doskonałą jakość.

**Podsumowanie:** Sito do wilka TS-32 RM Gastro – 2mm to produkt, który sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających profesjonalistów. Jego precyzyjna konstrukcja, wysoka jakość materiałów i łatwość użytkowania czynią z niego niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni lub zakładu przetwórstwa mięsnego.

...