
Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 3mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002505

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

doskonale przetworstwo mięsa wymaga precyzji i niezawodności na każdym etapie. Od wyboru surowca, poprzez jego obróbkę, aż po finalny produkt – każdy szczegół ma znaczenie. A jednym z kluczowych elementów, często niedocenianym, jest odpowiednie sitko do wilka. Wybór nieodpowiedniego narzędzia może wpłynąć na konsystencję farszu, a w konsekwencji na jakość i walory smakowe gotowego dania.

Sitko o precyzyjnie określonych parametrach – klucz do sukcesu

Precyzyjne sito to podstawa dla gastronomów ceniących sobie perfekcję. W naszej ofercie znajdziesz produkt, który sprosta nawet najwyższym wymaganiom. Mówimy o sitku o średnicy otworów wynoszącej dokładnie 3 milimetry. Ta wartość zapewnia optymalne rozdrobienie mięsa, idealne do produkcji szerokiej gamy wyrobów mięsnych.

Idealne rozdrobienie dla wymagających receptur

Rozmiar otworów 3 mm to kompromis pomiędzy uzyskaniem odpowiednio drobno zmielonego farszu a zachowaniem struktury mięsa. To rozwiązanie sprawdzi się doskonale przy produkcji wielu rodzajów kiełbas, pasztetów, a także farszów do pierogów i innych wyrobów kulinarnych. Unikalna konstrukcja sitka gwarantuje równomierne rozdrobienie, eliminując ryzyko powstawania grudek i nierównomiernej konsystencji.

- **Precyzyjna obróbka:** Sitko zostało wykonane z dbałością o najdrobniejsze detale, co gwarantuje równomierne rozdrobienie produktu.
- **Trwałość i odporność:** Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, gwarantujące długą żywotność.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia sitka ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny, co jest niezwykle istotne w gastronomii.
- **Kompatybilność:** Sitko TS-32 RM Gastro jest kompatybilne z wieloma modelami maszynek do mięsa, co zwiększa jego uniwersalność.
- **Ø otworu (mm): 3** – kluczowy parametr określający wielkość otworów sitka i gwarantujący precyzyjne rozdrobienie mięsa.

Dlaczego warto wybrać właśnie to sitko?

W branży gastronomicznej, gdzie czas i efektywność są kluczowe, wybór odpowiedniego sprzętu ma ogromne znaczenie. Nasze sitko to gwarancja niezawodności, trwałości i doskonałych rezultatów. Zapewni ono sprawne i wydajne przetwarzanie mięsa, pozwalając na przygotowanie wysokiej jakości produktów, które zachwycą Twoich klientów. Jego solidna konstrukcja i precyzyjne wykonanie to inwestycja, która zwróci się w postaci doskonałej jakości wyrobów i satysfakcji z pracy.

Nie czekaj, zadbaj o jakość swoich produktów już dziś! Wybierz sitko, które sprosta Twoim oczekiwaniom i podniesie standardy Twojej kuchni.

...