
Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 3,5mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008794

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3,5

```html

## Precyzyjne sito do profesjonalnej obróbki mięsa

Wydajność i jakość – te dwa słowa najlepiej określają oczekiwania w profesjonalnej kuchni. Kluczem do sukcesu jest nie tylko dobór odpowiednich składników, ale również precyzyjna obróbka, która determinuje finalną konsystencję i smak potrawy. A to z kolei w dużej mierze zależy od właściwego sprzętu. Przedstawiamy Państwu rozwiązanie, które podniesie jakość Waszej pracy na zupełnie nowy poziom.

### Najwyższa precyzja rozdrabniania

To sito, element kluczowy w procesie przetwarzania mięsa, zostało zaprojektowane z myślą o profesjonalistach. Zbudowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie ważne w warunkach intensywnego użytkowania w gastronomii. Starannie wykonane, z dbałością o każdy detal, zapewnia niezawodność i długą żywotność, minimalizując ryzyko awarii i przestojów w pracy.

### Optymalna wielkość otworów – klucz do perfekcyjnej struktury

Średnica otworów, wynosząca precyzyjnie 3,5 mm, jest starannie dobrana. Pozwala na uzyskanie jednorodnej struktury farszu, idealnej do różnego rodzaju wyrobów mięsnych. Czy to delikatne pasztety, soczyste kielbasy, czy też tradycyjne mięsa mielone – to sito zapewni optymalną konsystencję, odpowiadającą najwyższym standardom.

- **Ø otworu (mm): 3,5** - precyzyjna wielkość otworów gwarantuje jednolitą strukturę produktu końcowego.
- **Materiał:** Stal nierdzewna - zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.
- **Kompatybilność:** Sito TS-32 RM Gastro jest zaprojektowane do współpracy z profesjonalnymi wilkami mięsa, gwarantując płynną i wydajną pracę.

---

## **Higiena i łatwość czyszczenia**

W gastronomii niezwykle istotna jest dbałość o higienę. Sito TS-32 RM Gastro zostało zaprojektowane z myślą o łatwym i szybkim czyszczeniu. Gładka powierzchnia ze stali nierdzewnej zapobiega osadzaniu się zanieczyszczeń, a ergonomiczny kształt ułatwia mycie. Można je myć w zmywarce przemysłowej, co oszczędza czas i redukuje nakład pracy.

## **Inwestycja w jakość i wydajność**

Wybór odpowiedniego sita do wilka mięsa to decyzja o długoterminowej korzyści. Inwestując w produkt wysokiej jakości, taki jak TS-32 RM Gastro, zyskujecie Państwo pewność niezawodności, trwałości i precyzji. To przekłada się na lepszą jakość produkowanych wyrobów, zadowolenie klientów i ostatecznie – na sukces Waszego biznesu. Sito TS-32 RM Gastro to gwarancja profesjonalizmu w każdej kuchni.

...