
Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 4,5mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002506

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 4,5

``html

Profesjonalne sito do wilka mięso- mielące precyzję i wydajność

Wydajne przetwarzanie mięsa to podstawa w każdej profesjonalnej kuchni. Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni w renomowanej restauracji, czy prowadzisz niewielki zakład przetwórstwa mięsa, jakość używanego sprzętu ma kluczowe znaczenie. To właśnie od precyzji narzędzi zależy ostateczny efekt – soczysta kiełbasa, delikatny farsz, a nawet struktura pasztetu. A jednym z najważniejszych elementów w tym procesie jest sito do wilka. Dobór odpowiedniego sita determinuje wielkość i konsystencję produktu końcowego, wpływając na jego walory smakowe i teksturalne.

Sito TS-32 RM Gastro – klucz do perfekcyjnego mielenia

Prezentujemy Państwu produkt, który sprosta najsurowszym wymaganiom gastronomii: sito o średnicy otworów 4,5 mm, zaprojektowane z myślą o profesjonalnym zastosowaniu. Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje nie tylko trwałość i odporność na korozję, ale także łatwość utrzymania higieny, co jest niezwykle ważne w branży spożywczej. Zgodność z normami bezpieczeństwa i higieny potwierdza jego przydatność w profesjonalnych kuchniach oraz zakładach przetwórstwa mięsa.

Parametry techniczne – gwarancja precyzji

- **Ø otworu (mm): 4,5** – precyzyjna wielkość otworów zapewnia idealną konsystencję mielonego mięsa, dostosowaną do szerokiej gamy zastosowań. Od delikatnych farszy po grubsze kiełbasy, ten rozmiar otworów pozwala na uzyskanie pożądanej struktury.
- **Materiał:** Stal nierdzewna – zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Higiena to podstawa w gastronomii, a stal nierdzewna jest materiałem idealnie spełniającym te wymagania. Ułatwia również proces dezynfekcji, co jest kluczowe dla zachowania najwyższych standardów sanitarnych.
- **Kompatybilność:** Sito jest zaprojektowane do współpracy z wilkami mięsa TS-32 RM Gastro (sprawdź specyfikację swojego urządzenia przed zakupem). Kompatybilność jest kluczowa dla prawidłowego funkcjonowania całego systemu mielenia. Upewnij się, że wybrane sito jest kompatybilne z twoją maszynką.

Zalety produktu:

Wybierając sito TS-32 RM Gastro z otworem 4,5 mm, zyskujesz:

- **Wysoką jakość mielenia:** precyzyjne otwory zapewniają jednolitą strukturę mięsa.
- **Trwałość i niezawodność:** stal nierdzewna gwarantuje długą żywotność produktu.
- **Łatwość czyszczenia i dezynfekcji:** gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny.
- **Optymalną wydajność pracy:** sprawne mielenie oszczędza czas i zwiększa efektywność.

Podsumowując, sito do wilka TS-32 RM Gastro – 4,5mm to inwestycja w jakość, wydajność i higienę w Twojej kuchni lub zakładzie przetwórstwa mięsa. Jest to profesjonalny produkt, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy i technologów żywności. Nie czekaj, zamów już dziś i przekonaj się o jego wyjątkowych zaletach!

...