
Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 6mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002507

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 6

```html

Precyzyjna obróbka mięsa to podstawa sukcesu w każdej profesjonalnej kuchni. Niezależnie czy specjalizujesz się w produkcji tradycyjnych wędlin, czy tworzysz innowacyjne dania z wykorzystaniem mięsa, jakość używanego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Właściwie dobrane akcesoria pozwalają na uzyskanie pożądanej konsystencji farszu, wpływając bezpośrednio na smak, teksturę i walory estetyczne finalnego produktu. A to właśnie od tych czynników zależy zadowolenie Twoich klientów.

## Sitko o kluczowym znaczeniu w procesie produkcji farszu

Kluczowym elementem w procesie przetwarzania mięsa, gwarantującym jednolitość i pożądaną strukturę farszu, jest sitko do wilka. Dobór odpowiedniego sitka determinuje wielkość i rozkład cząsteczek mięsa, a tym samym wpływa na charakterystykę finalnego produktu. Nieprawidłowo dobrany otwór sitka może prowadzić do niedostatecznego rozdrobnienia mięsa, co skutkuje niepożądaną ziarnistością farszu, albo wręcz przeciwnie - do nadmiernego rozdrobnienia, prowadzącego do utraty walorów smakowych i teksturalnych.

## Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 6mm: Precyzja i efektywność w jednym

Oferowane przez nas sitko, o średnicy otworu 6 mm, jest idealnym rozwiązaniem dla szerokiego zakresu zastosowań. Jest to komponent wysokiej jakości, przeznaczony do współpracy z profesjonalnymi wilkami mięsa, zapewniający niezawodność i długą żywotność. Precyzyjnie wykonane otwory gwarantują jednolity i równomierny rozkład cząsteczek mięsa, co przekłada się na wysoką jakość finalnego produktu.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Ø otworu (mm): 6** - optymalny rozmiar dla szerokiego zakresu zastosowań, zapewniający odpowiednią strukturę farszu.
- **Materiał:** [W tym miejscu należy wpisać materiał, z którego wykonane jest sitko, np. stal nierdzewna o wysokiej jakości, odporna na korozję i uszkodzenia mechaniczne.]
- **Kompatybilność:** [W tym miejscu należy wpisać informację o kompatybilności sitka z konkretnymi modelami wilków, np. kompatybilne z wilkami

---

*mięsa TS-32 RM Gastro i innymi modelami o zbliżonych parametrach.]*

- **Łatwość czyszczenia:** *[Należy opisać łatwość czyszczenia, np. gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie i zapobiegająca osadzaniu się resztek mięsa.]*
- **Trwałość:** *[Należy podkreślić wysoką jakość wykonania, odporność na zużycie, gwarantującą długą żywotność produktu.]*

Dzięki zastosowaniu sitka TS-32 RM Gastro - 6mm, uzyskasz perfekcyjny farsz o pożądanej konsystencji, co wpłynie na wysoką jakość Twoich wyrobów i zadowolenie klientów. Inwestycja w profesjonalne akcesoria to inwestycja w sukces Twojego biznesu.

**Podsumowanie:** Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 6mm to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, zapewniający precyzję, efektywność i wysoką jakość obróbki mięsa.

...