



Sitko do wilka TS-12D RM Gastro - 2mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002459

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

```html

## Profesjonalne Sitko do Wilka – Niezawodność w Każdej Kuchni

Wydajne przetwarzanie mięsa jest kluczowe dla sukcesu każdego zakładu gastronomicznego. Od jakości uzyskanego farszu zależy smak i konsystencja wielu potraw, a to przekłada się bezpośrednio na zadowolenie klientów. Dlatego wybór odpowiedniego wyposażenia jest tak istotny. Precyzja i niezawodność to cechy, których poszukują szefowie kuchni i kucharze, a właśnie te wartości oferuje nasze sitko.

### Doskonała Jakość i Precyzja – Ø 2mm

Sitko do wilka TS-12D RM Gastro, z otworem o średnicy 2 mm, to element, który znacząco podniesie efektywność pracy w Twojej kuchni. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje wytrzymałość i odporność na korozję, co jest niezwykle ważne w intensywnie eksploatowanych warunkach gastronomicznych. Stal nierdzewna to materiał bezpieczny dla żywności, a jednocześnie łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji – aspekty kluczowe w przestrzeganiu norm HACCP.

### Idealne do Szerokiego Zakresu Zastosowań

Sitko o średnicy otworów 2 mm jest uniwersalnym rozwiązaniem idealnym do przygotowywania różnego rodzaju farszów mięsnych. Doskonale sprawdzi się przy produkcji kiełbas, pasztetów, a także farszów do pierogów i innych wyrobów kulinarnych. Precyzyjna konstrukcja gwarantuje równomierne mielenie mięsa, eliminując ryzyko powstawania grudek i zapewniając jednolitą strukturę farszu. To z kolei przekłada się na lepszą konsystencję i smak finalnego produktu.

### Ergonomia i Łatwość Użycia

---

Konstrukcja sitka TS-12D RM Gastro jest przemyślana pod kątem ergonomii. Intuicyjny montaż i demontaż ułatwiają pracę i skracają czas niezbędny do wymiany sitka. Gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie i zapobiegają gromadzeniu się resztek mięsa, co minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii.

## Kompatybilność i Uniwersalność

Sitko TS-12D RM Gastro jest zaprojektowane tak, aby zapewnić maksymalną kompatybilność z wieloma modelami maszyn do mięsa dostępnymi na rynku. Sprawdź specyfikację techniczną swojego wilka, aby upewnić się, że sitko pasuje do Twojego urządzenia. Przed zakupem zawsze warto potwierdzić kompatybilność, aby uniknąć nieporozumień.

## Inwestycja w Jakość i Wydajność

Wybór profesjonalnego sitka do wilka to inwestycja w jakość, wydajność i trwałość. Sitko TS-12D RM Gastro to gwarancja niezawodnej pracy przez długi czas, co przekłada się na oszczędność czasu i pieniędzy w dłuższej perspektywie. Zapewnij sobie najlepsze narzędzia do pracy i podnieś standardy swojej kuchni.

## Podsumowanie kluczowych cech:

- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna
- **Średnica otworu:** 2 mm
- **Zastosowanie:** Kielbasy, pasztety, farsze do pierogów i inne
- **Łatwość czyszczenia:** Gładkie powierzchnie, łatwy demontaż
- **Trwałość:** Odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne

...