



Sitko do wilka TS-12D RM Gastro - 2,5mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008796

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2,5

```html

## Precyzyjne Sitko do Profesjonalnego Przetwarzania Mięsa

Wydajność i precyzja to kluczowe elementy w profesjonalnej gastronomii. Kiedy liczy się każda sekunda, a jakość produktu jest priorytetem, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Właśnie dlatego oferujemy Państwu komponent, który podniesie efektywność pracy Waszej maszyny do mięsa na zupełnie nowy poziom.

### Sitko o Zoptymalizowanej Perforacji

Prezentowane sitko, o średnicy otworów wynoszącej 2,5 mm, jest zaprojektowane z myślą o szerokim zakresie zastosowań. Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje nie tylko wytrzymałość i odporność na korozję, ale również ułatwia zachowanie higieny, co jest niezwykle istotne w przestrzeganiu norm HACCP. Starannie wykonana perforacja zapewnia równomierne przetwarzanie mięsa, minimalizując ryzyko zatkania i zapewniając płynną pracę urządzenia.

### Doskonałe Parametry Techniczne Dla Niezawodnej Pracy

Konstrukcja sitka TS-12D RM Gastro jest wynikiem starannego projektowania i zaawansowanych testów. Optymalny rozmiar otworów (Ø 2,5 mm) jest idealny do produkcji różnorodnych wędlin i farszów, pozwalając na uzyskanie pożądanej tekstury produktu końcowego. Grubość blachy i precyzja wykonania gwarantują długą żywotność elementu, nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach restauracji, masarni czy innych zakładów gastronomicznych.

### Łatwość Utrzymania Higieny - Klucz do Sukcesu

Higiena jest niezbędna w branży gastronomicznej. Sitko TS-12D RM Gastro jest łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji, co minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii

---

i zapewnia bezpieczeństwo konsumentów. Gładka powierzchnia stali nierdzewnej uniemożliwia gromadzenie się zanieczyszczeń, a prosta konstrukcja ułatwia dokładne mycie, również w zmywarkach przemysłowych.

## Kompatybilność i Uniwersalność

Sitko TS-12D RM Gastro jest kompatybilne z szeroką gamą maszynek do mięsa, co czyni je uniwersalnym rozwiązaniem dla różnych potrzeb gastronomicznych. Sprawdzi się zarówno w małych restauracjach, jak i dużych zakładach przetwórstwa mięsnego. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci zwiększonej efektywności i wyższej jakości produktów.

### Podsumowanie Zalety:

- Precyzyjne otwory  $\varnothing$  2,5 mm
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji
- Długa żywotność
- Kompatybilne z wieloma modelami wilków
- Zwiększona wydajność pracy

Wybierając sitko TS-12D RM Gastro, inwestujesz w niezawodność, wydajność i bezpieczeństwo. To element, który znacznie wpłynie na jakość i efektywność Twojej pracy.

...