



65021 Tarcza do krojenia w plastry WW 15 mm Halldé do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halldé

Nr referencyjny: 00025039

Cechy produktu

Kod producenta: 65021

```html

Precyzyjne krojenie warzyw i owoców to podstawa efektywnej pracy w każdej profesjonalnej kuchni. Kluczem do uzyskania idealnie równych plastrów o pożądanej grubości jest dobór odpowiednich narzędzi. A nieodłącznym elementem wydajnego procesu przygotowywania surówek, sałatek, czy też innych potraw, jest bezkompromisowa jakość używanych akcesoriów. Zastanawialiście się kiedyś, jak znacząco wpłynąć na efektywność pracy, minimalizując jednocześnie straty produktu?

## Tarcza do precyzyjnego krojenia – klucz do sukcesu w gastronomii

Odpowiedź tkwi w detalach, a jednym z nich jest wybór odpowiedniej tarczy do szatkownicy. Niezależnie od tego, czy przygotowujecie Państwo potrawy w dużej restauracji, czy w mniejszym lokalu gastronomicznym, precyzyjne i szybkie krojenie jest niezbędne. To właśnie precyzja pozwala zaoszczędzić czas i surowce, jednocześnie gwarantując wysoką jakość wizualną przygotowywanych potraw.

### Szczegóły techniczne – perfekcja w każdym detalu

Niniejsza tarcza, oznaczona kodem producenta 65021, jest przeznaczona do współpracy ze szatkownicami RG-350, RG-300i oraz RG-400i. Jej wyjątkową cechą jest grubość krojenia wynosząca 15 mm. Ta precyzyjnie określona wartość pozwala uzyskać jednolitą strukturę plastrów, idealną do wielu zastosowań kulinarnych. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza gwarantuje długotrwałą eksploatację, nawet w warunkach intensywnego użytkowania w profesjonalnej gastronomii.

### Kluczowe zalety produktu:

- **Precyzyjne krojenie:** Uzyskanie idealnie równych plastrów o grubości 15 mm.
- **Kompatybilność:** Tarcza jest dedykowana do szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i marki Halldé.
- **Wysoka jakość wykonania:** Zapewnia długotrwałą i bezawaryjną pracę.

- 
- **Efektywność:** Znaczaco przyspiesza proces krojenia, minimalizując straty produktu.
  - **Kod producenta:** 65021 - ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

Wybierając tarczę 65021 Halde, inwestują Państwo w profesjonalne rozwiązanie, które zwiększy wydajność pracy w kuchni i wpłynie na jakość przygotowywanych potraw. Jest to doskonały wybór dla wszystkich, którzy cenią sobie precyzję, efektywność i trwałość.

**Podsumowanie:** Zastosowanie tej tarczy to gwarancja uzyskania idealnie równych plastrów o grubości 15 mm, co przekłada się na oszczędność czasu i surowców oraz podwyższenie standardów estetycznych przygotowanych potraw. Jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

...