



65045 Tarcza do krojenia w plastry WW 3 mm Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00028826

Cechy produktu

Kod producenta: 65045

``html

Precyzyjne krojenie – klucz do kulinarnego sukcesu

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji i wydajności na każdym etapie przygotowania potraw. Kluczowym elementem w procesie obróbki warzyw i owoców jest odpowiednio dobrana tarcza do szatkownicy. Od jej jakości zależy nie tylko efektywność pracy, ale również estetyka i finalna jakość dania. Nieprawidłowo dobrany element tnący może prowadzić do nierównomiernego krojenia, uszkodzeń produktu oraz, co za tym idzie, do strat czasu i surowców.

Tarcza o grubości 3 mm – dla perfekcyjnego plastra

Prezentujemy Państwu tarczę o kodzie producenta 65045, dedykowaną do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i marki Halde. Jej konstrukcja, oparta na wieloletnim doświadczeniu w branży HoReCa, zapewnia wyjątkową precyzję krojenia w plastry o grubości 3 mm. Ta precyzyjna miara jest idealna do przygotowania różnorodnych dań, od eleganckich sałatek po starannie ułożone warzywa do zup i dań głównych.

Grubość 3 mm to kompromis pomiędzy estetyką a funkcjonalnością. Plastry są wystarczająco cienkie, aby zachwycać wyglądem, a jednocześnie na tyle grube, aby zachować odpowiednią konsystencję i zapobiec rozpadaniu się produktu podczas obróbki termicznej lub serwowania.

Kompatybilność i wysoka jakość wykonania

Tarcza 65045 jest w pełni kompatybilna z modelami szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i. Dzięki temu gwarantujemy bezproblemową integrację z Państwa istniejącym parkiem maszyn. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długą żywotność i rentowność inwestycji. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność i bezpieczeństwo pracy, minimalizując ryzyko wypadków.

Kluczowe zalety:

- **Precyzyjne krojenie w plastry o grubości 3 mm:** Idealne do różnorodnych zastosowań w gastronomii.
- **Kompatybilność z modelami RG-350, RG-300i i RG-400i:** Bezproblemowa integracja z istniejącym sprzętem.
- **Wysoka jakość stali nierdzewnej:** Odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne, długa żywotność.
- **Solidna konstrukcja:** Stabilna i bezpieczna praca.
- **Kod producenta: 65045:** Łatwa identyfikacja i zamawianie części zamiennych.

Inwestując w tarczę 65045, inwestują Państwo w efektywność, precyzję i jakość. To rozwiązanie idealne dla restauracji, hoteli, barów i innych obiektów gastronomicznych, które cenią sobie perfekcję i profesjonalizm.
