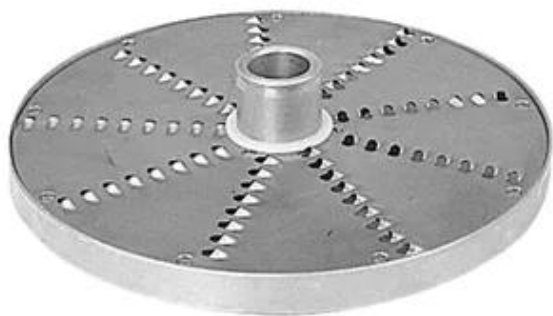




62631 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010759

Cechy produktu

Kod producenta: 62631

Doskonałe krojenie warzyw i owoców to podstawa sukcesu w każdej profesjonalnej kuchni. Precyzyjne szatkowanie, gwarantujące jednolitą konsystencję i rozmiar, wpływa nie tylko na estetykę potrawy, ale również na jej walory smakowe i teksturalne. Brak odpowiedniego narzędzia może natomiast oznaczać straty czasu, nierównomiernie przygotowane składniki i ostatecznie – rozczarowanie gości. Dlatego wybór tarczy do szatkownicy to decyzja, której nie można lekceważyć. Szczególnie, jeśli zależy nam na optymalizacji procesów w gastronomii i osiągnięciu najwyższej jakości rezultatów.

Optymalizacja pracy w gastronomii: Tarcza do wiórków

Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco podniesie efektywność pracy Twojej kuchni. Mowa o elemencie, który zapewni niezawodne i precyzyjne szatkowanie, zaoszczędzając Twój cenny czas i minimalizując ryzyko uszkodzenia produktu. Idealne rozwiązanie dla restauracji, barów, cateringu, a nawet profesjonalnych kuchni domowych. Wykorzystanie zaawansowanych technologii w procesie produkcji gwarantuje wysoką wytrzymałość i odporność na zużycie, co przekłada się na długoterminową oszczędność.

Kompatybilność i wydajność

Ten element jest dedykowany do konkretnych modeli szatkownic, zapewniając pełną kompatybilność i optymalne dopasowanie. Dzięki temu praca przebiega sprawnie i bezpiecznie. Model 62631 jest idealny dla szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i, oferując wyjątkową precyzję krojenia. Produkt gwarantuje uzyskanie jednolitych wiórek o pożądanym rozmiarze, co jest kluczowe dla estetyki i spójności potraw.

- **Kompatybilność:** RG-350, RG-300i, RG-400i
- **Zastosowanie:** Szatkowanie warzyw i owoców do wiórek
- **Wydajność:** Wysoka, zapewniająca szybkie i efektywne przygotowywanie składników

Jakość i trwałość

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza wyróżnia się wyjątkową wytrzymałością i odpornością na uszkodzenia mechaniczne. Dbamy o to, aby nasze produkty służyły przez długi czas, minimalizując koszty związane z wymianą części. Solidna konstrukcja gwarantuje niezawodność i precyzję krojenia nawet przy intensywnym użytkowaniu. Regularna konserwacja w zgodzie z instrukcją producenta znacznie wydłuży żywotność produktu.

Numer katalogowy i identyfikacja

Aby ułatwić identyfikację i zamówienie, produkt posiada unikalny kod producenta: 62631. Ten numer pozwala na szybkie i bezbłędne znalezienie potrzebnej części zamiennej. Pamiętaj, aby zawsze podawać ten kod przy składaniu zamówienia, aby zapewnić dokładność dostawy.

Podsumowując, ta tarcza to inwestycja w wydajność i jakość Twojej pracy. Zapewnia precyzyjne szatkowanie, oszczędność czasu i długą żywotność. Wybierz profesjonalne rozwiązanie, które podniesie standard Twojej kuchni.