



63099 Tarcza do krojenia w plastry Halde do szatkownicy RG-50S, RG-50, RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009655

Cechy produktu

Kod producenta: 63099

Precyzyjna obróbka warzyw: niezbędny element profesjonalnej kuchni

Współczesna gastronomia wymaga nie tylko kreatywności i kulinarnego kunsztu, ale również niezawodnego sprzętu. Efektywność pracy, precyzja krojenia i powtarzalność rezultatów są kluczowe dla utrzymania wysokiego standardu i tempa pracy w każdej, nawet najbardziej wymagającej kuchni. Dlatego wybór odpowiednich narzędzi, takich jak wysokiej jakości tarcze do urządzeń gastronomicznych, ma fundamentalne znaczenie dla sukcesu całego procesu przygotowywania potraw.

Zdajemy sobie sprawę z tych wyzwań i oferujemy Państwu rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej restrykcyjnym wymaganiom. Mowa o elemencie, który znacząco wpłynie na wydajność i jakość przygotowywanych dań, minimalizując jednocześnie czas i nakład pracy.

Optymalizacja procesu krojenia w plastry: Tarcza Halde

Prezentowany element to niezastąpione narzędzie w profesjonalnej gastronomii. Zapewnia on niezrównaną precyzję krojenia w plastry, co jest kluczowe dla wielu zastosowań, od przygotowywania surówek i sałatek, po dekorowanie potraw i przygotowywanie apetycznych kanapek.

Wykonana z wysokiej jakości materiałów, tarcza charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na zużycie, co przekłada się na jej długotrwałą eksploatację, nawet w warunkach intensywnego użytkowania. Gwarantuje to stałą jakość krojenia i znacząco redukuje konieczność częstej wymiany.

Kompatybilność i specyfikacja:

- **Kod producenta:** 63099
- **Kompatybilność:** Szatkownice RG-50S, RG-50, RG-100
- **Funkcja:** Krojenie w plastry
- **Materiał:** (tutaj należy wpisać materiał z jakiego wykonana jest tarcza, np. stal nierdzewna, o wysokiej zawartości chromu i niklu dla zapewnienia

odporności na korozję i higienicznych warunków pracy)

- **Średnica:** (tutaj należy wpisać średnicę tarczy)
- **Grubość plastrów:** (tutaj należy wpisać zakres grubości plastrów, jakie można uzyskać za pomocą tarczy)

Idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach szybkiej obsługi, cateringach i innych placówkach gastronomicznych, gdzie efektywne i precyzyjne krojenie warzyw i owoców jest niezbędne.

Korzyści z zastosowania:

- **Zwiększenie wydajności pracy:** precyzyjne i szybkie krojenie.
- **Poprawa jakości potraw:** jednolita grubość plastrów.
- **Redukcja kosztów:** długa żywotność tarczy.
- **Bezpieczeństwo użytkowania:** solidna konstrukcja i wysoka jakość materiałów.
- **Łatwość czyszczenia:** (tutaj należy opisać jak łatwo czyścić się tarczę)

Inwestycja w tę tarczę to inwestycja w profesjonalizm i efektywność Państwa kuchni. Zwiększy ona wydajność pracy, poprawi jakość przygotowywanych dań i zminimalizuje koszty związane z częstą wymianą zużytych części.