



## 63146 Tarcza do krojenia w słupki Halldé do szatkownicy RG-100

Producent: Halldé

Nr referencyjny: 00009660

### Cechy produktu

Kod producenta: 63146

Poszukujesz niezawodnego narzędzia do precyzyjnego krojenia warzyw i owoców w słupki, gwarantującego wysoką wydajność i powtarzalność procesu? Jeśli tak, to doskonale trafiłeś. Ten produkt, zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego, to prawdziwy game-changer w dziedzinie przygotowania składników. Zaprojektowany z dbałością o każdy szczegół, zapewnia płynność pracy i minimalizuje straty produktu.

## Precyzja i Wydajność w Jednym

Nie musisz już tracić czasu na żmudne, ręczne krojenie. Ten element wyposażenia, oznaczony kodem producenta 63146, idealnie współgra ze szatkownicą RG-100. Jego konstrukcja, opracowana z wykorzystaniem zaawansowanych technik inżynierskich, gwarantuje wyjątkową precyzję cięcia. Otrzymujesz idealnie równe słupki o spójnych wymiarach, co jest kluczowe dla zachowania estetyki potraw i równomiernego procesu obróbki termicznej. Zapomnij o nieestetycznych, nierównomiernie pokrojonych kawałkach – ten produkt gwarantuje profesjonalny efekt za każdym razem.

## Kluczowe cechy produktu 63146 Tarcza do krojenia w słupki Halldé do szatkownicy RG-100:

- Kompatybilność:** Produkt jest dedykowany do szatkownicy RG-100, co gwarantuje idealne dopasowanie i bezproblemową pracę.
- Wysoka jakość wykonania:** Wykonana z materiałów o wysokiej odporności na zużycie, zapewnia długą żywotność i niezawodność nawet przy intensywnym użytkowaniu. Materiały użyte do produkcji są atestowane do kontaktu z żywnością.
- Precyzyjne cięcie:** Ostrza zaprojektowane zostały tak, aby gwarantować idealnie równe słupki o pożądanej grubości, minimalizując odpady i maksymalizując wydajność.
- Łatwość czyszczenia:** Konstrukcja ułatwia czyszczenie i konserwację, minimalizując czas poświęcony na czynności pomocnicze.
- Kod producenta: 63146** – łatwe identyfikowanie i zamawianie produktu.
- Zoptymalizowany proces krojenia:** Redukuje czas przygotowania potraw, zwiększając wydajność pracy w kuchni.

**Podsumowanie:** Inwestycja w 63146 Tarczę do krojenia w słupki Halldé to gwarancja profesjonalizmu i efektywności. Doskonale sprawdzi się w gastronomii, zakładach przetwórstwa spożywczego oraz wszędzie tam, gdzie wymagana jest precyzja i wydajność krojenia w słupki. Zapewni spójność w przygotowaniu potraw, minimalizując straty i podnosząc jakość pracy.

---

Zwiększ efektywność swojej kuchni i zamów już dziś!