



83375 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022185

Cechy produktu

Kod producenta: 83375

Precyzyjna obróbka delikatnych warzyw, wymagająca minimalnego wysiłku i gwarantująca doskonały efekt – to marzenie każdego szefa kuchni, kucharza i personelu gastronomicznego. Realizacja tego marzenia staje się możliwa dzięki zastosowaniu odpowiednich narzędzi, które minimalizują straty produktu, a jednocześnie pozwalają na osiągnięcie pożądanej konsystencji i grubości krojenia. Właśnie takie rozwiązanie oferujemy.

Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry – optymalizacja pracy w gastronomii

Wprowadzenie do profesjonalnej kuchni innowacyjnych rozwiązań, to klucz do efektywności i sukcesu. Dlatego też, proponujemy Państwu komponent o kodzie producenta 83375 – tarczę zaprojektowaną specjalnie do szatkownicy RG-100. Jest to element o kluczowym znaczeniu dla precyzyjnego krojenia miękkich warzyw, takich jak pomidory, ogórki, papryka, czy cukinia, w cienkie, równe plastry.

Nieźrównana precyzja krojenia

Tarcza 83375 została wykonana z wysokiej jakości materiałów, gwarantujących długą żywotność i odporność na zużycie. Jej specjalnie zaprojektowany profil ostrzy zapewnia jednolitą grubość plastrów, minimalizując odpady i maksymalizując wydajność pracy. Oznacza to mniej marnowanego produktu, co przekłada się na oszczędność w kosztach i większą rentowność.

Kompatybilność i łatwość użytkowania

Produkt jest w pełni kompatybilny ze szatkownicą RG-100. Montaż i demontaż tarczy jest szybki i intuicyjny, co skraca czas przygotowania pracy i minimalizuje ryzyko uszkodzenia urządzenia. Ergonomiczny design ułatwia obsługę i zapobiega zmęczeniu rąk, nawet podczas długiej pracy.

Kluczowe korzyści wynikające z zastosowania tarczy 83375:

- **Precyzyjne krojenie:** Otrzymywanie cienkich, równych plastrów miękkich warzyw.
- **Minimalizacja odpadów:** Zredukowanie ilości marnowanego produktu i optymalizacja kosztów.
- **Wysoka wydajność:** Szybkie i efektywne przygotowywanie warzyw.
- **Łatwość użytkowania:** Intuicyjny montaż i demontaż, ergonomiczny design.
- **Długa żywotność:** Wytrzymała konstrukcja z wysokiej jakości materiałów.
- **Kompatybilność:** Idealne dopasowanie do szatkownicy RG-100.

Podsumowanie

Tarcza 83375 to niezawodne i efektywne rozwiązanie dla każdego profesjonalnego lokalu gastronomicznego. Zapewni ona precyzję, oszczędność czasu i redukcję kosztów, przyczyniając się do optymalizacji pracy w kuchni i podniesienia jakości serwowanych potraw. Jej zastosowanie to inwestycja w efektywność i profesjonalizm.