



COLADOR CHINO ACERO 20 CM. GASTROMAQ

Código: 7436

- Tamiz cónico profesional fabricado en acero inoxidable. Su diseño está pensado para filtrar sólidos de preparaciones líquidas como caldos, salsas y cremas, permitiendo obtener texturas suaves y homogéneas. La forma en punta permite que el líquido se concentre en un solo flujo, facilitando el vertido en recipientes de boca estrecha o biberones de salsa.
- **Material:** Acero inoxidable de grado alimenticio.
- **Diseño:** Estructura de malla perforada fina que resiste la presión mecánica de manos o manos de mortero.
- **Mango:** Asa larga reforzada para mantener la mano alejada del calor y facilitar el manejo sobre ollas profundas.
- **Estabilidad:** Equipado con un gancho de soporte opuesto al mango para un anclaje seguro sobre el borde de cacerolas o bowls.
- **Diámetro:** 20 cm.
- **Profundidad:** Diseño cónico estándar para gran volumen de filtrado.
- **Peso neto:** 420 g aprox.

Categorías: [Accesorios de cocina](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diámetro: 20 cm.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



**En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa**

Profundidad: Diseño cónico estándar para gran volumen de filtrado.

Peso neto: 420 g aprox.

Dimensiones:

Alto: 16 cm.

Ancho: 21 cm.

Largo: 42 cm.

Peso: 0.42 kg.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl