

EMBUDO DOSIFICADOR ACERO INOXIDABLE 1.9 LTS. GASTROMAQ

SKU: 7399

- El Embudo Dosificador YM11-20 es una herramienta de precisión esencial para cualquier pastelería o chocolatería en Chile que busque estandarizar sus porciones y mantener un mesón de trabajo impecable. Su sistema de gatillo permite un control total sobre cremas, salsas, rellenos y chocolates.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 de alta calidad (grado alimenticio).
- Mecanismo: Gatillo de presión ergonómico con resorte de alta durabilidad.
- Accesorios Incluidos: Soporte de mesa (base) de acero inoxidable y boquillas intercambiables de diferentes diámetros (para distintas densidades de líquido).
- Precisión en el Porcionado: Ideal para rellenar moldes de bombones, verter mezcla de cupcakes o decorar platos con salsas, asegurando que cada unidad tenga exactamente la misma cantidad.
- Control Antigoteo: El sistema de cierre hermético del gatillo evita el desperdicio de materia prima y mantiene limpia la estación de trabajo, reduciendo tiempos de limpieza.
- Resistencia Térmica: Soporta mezclas calientes (como chocolate fundido o almíbares) sin deformarse ni transferir olores, cumpliendo con la normativa de seguridad alimentaria.
- Estética Profesional: Su acabado pulido espejo es ideal para cocinas a la vista o demostraciones técnicas.
- Chocolatería: Llenado de moldes y creación de figuras.
- Repostería: Dosificación de mezclas líquidas

en cápsulas de muffins o mini tortas.
- Hotelería y Catering: Decoración precisa de postres emplatados.

Categorías: Accesorios de cocina

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: YM11-20
Capacidad: 1.9 Litros.