

USLERO PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE 25 CM. DIÁMETRO 7 CM. GASTROMAQ

SKU: 7391

- Es ideal para masas que necesitan un poco más de presión inicial sin perder la maniobrabilidad de un uslero corto.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 (Grado Alimenticio).
- Sistema: Rodamientos internos de alta precisión para un giro independiente de los mangos.
- Acabado: Pulido espejo sanitario (sin porosidad).
- Mayor Torque: El diámetro de 7 cm permite aplicar más fuerza con menos esfuerzo físico, ideal para masas densas o frías.
- Higiene Total: Al ser de acero inoxidable, es resistente al lavavajillas y no acumula residuos de harina o grasa en juntas.
- Estabilidad: Su centro de gravedad más bajo (debido al mayor diámetro) proporciona una estabilidad superior al estirar masas delicadas como el hojaldre.
- Pizzerías de alto volumen: Perfecto para extender bollos de pizza rápidamente.
- Pastelería Industrial: Ideal para estirar bloques de masa que requieren frío constante.
- Producción de Pastas: Excelente para láminas de pasta fresca que necesitan un grosor uniforme.

Categorías: Usleros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Longitud del Cilindro: 25 cm.
Diámetro: 7 cm (Cuerpo robusto)