

USLERO PROFESIONAL ALUMINIO 46 CM. DIAMETRO 9 CM. GASTROMAQ

SKU: 7384

- Uslero industrial de longitud extendida, fabricado con un cilindro de aluminio extrusionado de alto espesor y acabado liso. Cuenta con un sistema interno de eje de acero y rodamientos de bolas de alta resistencia que aseguran un giro independiente de los mangos.
- Su superficie metálica es higiénica, no porosa y resistente a la corrosión.
- Su función principal es el laminado y estirado de grandes volúmenes de masa con un acabado perfectamente liso. Debido a su longitud de 46 cm y su diámetro de 9 cm, permite ejercer una presión uniforme sobre superficies de masa muy anchas, reduciendo drásticamente la cantidad de pasadas necesarias y optimizando los tiempos de producción.
- Es la herramienta ideal para panaderías industriales, fábricas de pastas y pizzerías de alto tráfico que trabajan con mesones de gran tamaño. Su uso es específico para extender láminas de masa para bizcochos, hojaldres industriales, masas de pizza XL o grandes mantos de fondant. El aluminio ayuda a mantener la temperatura de la masa baja, vital para preparaciones de pastelería fina.

Categorías: Usleros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Largo del cilindro: 46 cm.
Diámetro del cilindro: 9 cm.
Largo total (con mangos): 68 cm aprox.
Espesor del aluminio: 2.5 mm.
Peso Neto: 2.6 kg aprox. (El peso adicional facilita el estirado de masas elásticas).