



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CERNICOR 28 CM. GIGANTE GASTROMAQ

CODIGO: 219



- El cernicor gigante de 28 cm de Gastromaq es un tamiz de gran capacidad, ideal para tamizar grandes volúmenes de harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su amplio diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernicor garantiza un tamizado fino y uniforme, asegurando la calidad en las recetas.
- Perfecto para negocios gastronómicos que buscan precisión y agilidad en sus procesos de preparación.



Categorías: [Accesorios de cocina](#), [Cernidores](#),
[PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- El cernicor gigante de 28 cm de Gastromaq es un tamiz de gran capacidad, ideal para tamizar grandes volúmenes de harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su amplio diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernicor garantiza un tamizado fino y uniforme, asegurando la calidad en las recetas.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- Perfecto para negocios gastronómicos que buscan precisión y agilidad en sus procesos de preparación.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 28 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292