

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.



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 28 cm.