



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CERNIDOR 20 CM. MEDIANO GASTROMAQ

CODIGO: 750



- El cernidor 20 cm de Gastromaq es un tamiz ideal para tamizar harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernidor 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 cernidor 20 cm de Gastromaq es un tamiz ideal para tamizar harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernidor 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.



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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 20 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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