




## MANGA N°40 PM GASTROMAQ

**CODIGO:** 1901

- La Manga Pastelera N°40 de la línea PM es el tamaño predilecto para la producción de gran volumen en Chile. Con sus 40 cm, es la herramienta ideal para rellenos masivos o decoraciones extensas, permitiendo al maestro pastelero trabajar por más tiempo sin detenerse a recargar.
- **Modelo:** Manga N°40 (Línea Profesional PM).
- **Longitud:** 40 cm (Capacidad Grande).
- **Material:** Algodón industrial de alta densidad con recubrimiento interno de poliuretano impermeable.
- **Corte:** Diseño cónico ergonómico para facilitar el apreté y control del flujo.
- **Compatibilidad:** Adaptable a todo tipo de boquillas y acopladores industriales.
- **Máxima Productividad:** Su gran tamaño es perfecto para el relleno masivo de berlines, churros o para cubrir tortas de grandes dimensiones (tortas de novios o eventos), ahorrando valiosos minutos en la línea de producción.
- **Resistencia Hidrófuga:** El revestimiento interior impide que la humedad o la materia grasa atraviesen la tela, manteniendo las manos del operario limpias y secas durante toda la jornada.
- **Resiliencia a la Presión:** Fabricada para soportar las fuerzas de extrusión más altas,



ideal para trabajar con manjar repostero de consistencia firme, muy común en la pastelería chilena.

- **Certificación de Higiene:** Al ser de grado alimenticio y fácil de desinfectar, cumple plenamente con los protocolos sanitarios para plantas de producción.
- **Panaderías Industriales:** Producción en serie de bollería rellena.
- **Banquetería y Eventos:** Decoración de grandes volúmenes de postres.
- **Uso Maestro:** Recomendada para profesionales que requieren autonomía y capacidad.

---

**Categorías:** Mangas Pasteleras

- La Manga Pastelera N°40 de la línea PM es el tamaño predilecto para la producción de gran volumen en Chile. Con sus 40 cm, es la herramienta ideal para rellenos masivos o decoraciones extensas, permitiendo al maestro pastelero trabajar por más tiempo sin detenerse a recargar.
- **Modelo:** Manga N°40 (Línea Profesional PM).
- **Longitud:** 40 cm (Capacidad Grande).
- **Material:** Algodón industrial de alta densidad con recubrimiento interno de poliuretano impermeable.
- **Corte:** Diseño cónico ergonómico para facilitar el apreté y control del flujo.
- **Compatibilidad:** Adaptable a todo tipo de boquillas y acopladores industriales.
- **Máxima Productividad:** Su gran tamaño es perfecto para el relleno masivo de berlines, churros o para cubrir tortas de grandes dimensiones (tortas de novios o eventos), ahorrando valiosos minutos en la línea de producción.
- **Resistencia Hidrófuga:** El revestimiento interior impide que la humedad o la materia grasa atraviesen la tela, manteniendo las manos del operario limpias y secas durante toda la jornada.



- **Resiliencia a la Presión:** Fabricada para soportar las fuerzas de extrusión más altas, ideal para trabajar con manjar repostero de consistencia firme, muy común en la pastelería chilena.
- **Certificación de Higiene:** Al ser de grado alimenticio y fácil de desinfectar, cumple plenamente con los protocolos sanitarios para plantas de producción.
- **Panaderías Industriales:** Producción en serie de bollería rellena.
- **Banquetería y Eventos:** Decoración de grandes volúmenes de postres.
- **Uso Maestro:** Recomendada para profesionales que requieren autonomía y capacidad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Longitud: 40 cm (Capacidad Grande).