



MANGAS N°35 PM GASTROMAQ

CODIGO: 1118

- Esta es la Manga Pastelera N°35 de la línea PM, un tamaño intermedio que es el "caballito de batalla" en las pastelerías chilenas. Al ser de 35 cm, ofrece la capacidad justa para decorar una torta familiar completa o una bandeja de cupcakes sin necesidad de recargar constantemente, manteniendo un peso manejable para el operario.
- **Modelo:** Manga N°35 (Línea Profesional PM).
- **Longitud:** 35 cm.
- **Material:** Algodón reforzado con recubrimiento interno de poliuretano (impermeable).
- **Borde:** Dobladillo reforzado para evitar el deshilachado.
- **Flexibilidad:** Media-Alta (se adapta perfectamente a la mano).
- **Capacidad Optimizada:** Ideal para el porcionado de rellenos clásicos como manjar, crema pastelera o chantilly, permitiendo trabajar volúmenes medianos con rapidez.
- **Costura Ultra-Resistente:** Diseñada para soportar la presión del decorado continuo sin "reventarse" por los costados, un problema común en mangas de baja calidad.
- **Higiene Térmica:** El recubrimiento interno es resistente a grasas y aceites, permitiendo un lavado con agua caliente para eliminar cualquier rastro de materia grasa.



- **Ahorro Operativo:** En comparación con las mangas desechables, la N°35 de PM ofrece una vida útil prolongada, disminuyendo el costo por servicio en el largo plazo.
- **Pastelería Comercial:** Decoración de tortas de vitrina y bizcochos.
- **Servicio de Catering:** Dosificación de salsas espesas o purés en eventos.
- **Emprendimientos Gastronómicos:** Perfecta para quienes buscan una herramienta duradera y profesional.

Categorías: Mangas Pasteleras

- Esta es la Manga Pastelera N°35 de la línea PM, un tamaño intermedio que es el "caballito de batalla" en las pastelerías chilenas. Al ser de 35 cm, ofrece la capacidad justa para decorar una torta familiar completa o una bandeja de cupcakes sin necesidad de recargar constantemente, manteniendo un peso manejable para el operario.
- **Modelo:** Manga N°35 (Línea Profesional PM).
- **Longitud:** 35 cm.
- **Material:** Algodón reforzado con recubrimiento interno de poliuretano (impermeable).
- **Borde:** Dobladillo reforzado para evitar el deshilachado.
- **Flexibilidad:** Media-Alta (se adapta perfectamente a la mano).
- **Capacidad Optimizada:** Ideal para el porcionado de rellenos clásicos como manjar, crema pastelera o chantilly, permitiendo trabajar volúmenes medianos con rapidez.
- **Costura Ultra-Resistente:** Diseñada para soportar la presión del decorado continuo sin "reventarse" por los costados, un problema común en mangas de baja calidad.
- **Higiene Térmica:** El recubrimiento interno es resistente a grasas y aceites, permitiendo un lavado con agua caliente para eliminar cualquier rastro de materia grasa.
- **Ahorro Operativo:** En comparación con las mangas desechables, la N°35 de PM ofrece una vida útil prolongada,



disminuyendo el costo por servicio en el largo plazo.

- **Pastelería Comercial:** Decoración de tortas de vitrina y bizcochos.
- **Servicio de Catering:** Dosificación de salsas espesas o purés en eventos.
- **Emprendimientos Gastronómicos:** Perfecta para quienes buscan una herramienta duradera y profesional.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alto: 35 cm.