



RODILLO USLERO PICADOR DE MASA CLAVO 15 CM. PVC GASTROMAQ

CODIGO: 7405

- Es una herramienta fundamental para la panadería y pizzería en Chile. Este rodillo picador (o "picador de masa") es esencial para evitar que se formen burbujas de aire o que la masa suba de forma irregular durante el horneado en preparaciones como masas de pizza, galletas o masa de hojaldre para empanadas.
- **Ancho del Rodillo:** 15 cm.
- **Material del Rodillo:** PVC de alta densidad grado alimenticio (libre de BPA).
- **Material de los Clavos:** Puntas de polímero reforzado de alta resistencia.
- **Mango:** Diseño ergonómico de acero inoxidable o polímero de alta resistencia (según versión) para un giro fluido.
- **Uniformidad de Horneado:** Al perforar la masa de manera uniforme, permite la salida de gases y vapor, garantizando que las masas de pizza o galletas se mantengan planas y crujientes, sin "globos" indeseados.
- **Higiene Superior:** El material de PVC grado alimenticio no es poroso, lo que impide la absorción de grasas y facilita la limpieza profunda, cumpliendo con las exigencias sanitarias locales.
- **Alta Eficiencia:** Con un ancho de 15 cm, permite procesar grandes láminas de masa en



segundos, siendo mucho más productivo que el picado manual con tenedor.
- **Durabilidad y Ligereza:** Diseñado para el uso rudo en panaderías, pero lo suficientemente ligero para evitar la fatiga del operario durante largas jornadas de producción.
- **Pizzerías:** Preparación de bases de pizza para evitar que la masa se infle en el horno.
- **Fábricas de Empanadas:** Ideal para picar la masa de hojaldre o masas fritas.
- **Repostería:** Preparación de bases de tartas, quiches y galletas de mantequilla.

Categorías: Usleros

- Es una herramienta fundamental para la panadería y pizzería en Chile. Este rodillo picador (o "picador de masa") es esencial para evitar que se formen burbujas de aire o que la masa suba de forma irregular durante el horneado en preparaciones como masas de pizza, galletas o masa de hojaldre para empanadas.
- **Ancho del Rodillo:** 15 cm.
- **Material del Rodillo:** PVC de alta densidad grado alimenticio (libre de BPA).
- **Material de los Clavos:** Puntas de polímero reforzado de alta resistencia.
- **Mango:** Diseño ergonómico de acero inoxidable o polímero de alta resistencia (según versión) para un giro fluido.
- **Uniformidad de Horneado:** Al perforar la masa de manera uniforme, permite la salida de gases y vapor, garantizando que las masas de pizza o galletas se mantengan planas y crujientes, sin "globos" indeseados.
- **Higiene Superior:** El material de PVC grado alimenticio no es poroso, lo que impide la absorción de grasas y facilita la limpieza profunda, cumpliendo con las exigencias sanitarias locales.
- **Alta Eficiencia:** Con un ancho de 15 cm, permite procesar grandes láminas de masa en segundos, siendo mucho más productivo que el picado manual con tenedor.
- **Durabilidad y Ligereza:** Diseñado para el uso rudo en panaderías, pero lo suficientemente ligero para evitar la



fatiga del operario durante largas jornadas de producción.

- **Pizzerías:** Preparación de bases de pizza para evitar que la masa se infle en el horno.
- **Fábricas de Empanadas:** Ideal para picar la masa de hojaldre o masas fritas.
- **Repostería:** Preparación de bases de tartas, quiches y galletas de mantequilla.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ancho del Rodillo: 15 cm.