



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SET BOQUILLAS 6 PIEZAS 13 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7393

- Contenido: Set de 6 piezas + 1 acoplador (adaptador de manga).
- Altura de Boquilla: 13 cm (Extra largas para mayor control y precisión).
- Material: Acero Inoxidable de alta calidad (Grado 304), resistente a la corrosión y libre de BPA.
- Construcción: Fabricación sin costuras (Seamless) para un flujo de crema perfecto y mayor higiene.
- Versatilidad de Decoración: Incluye puntas variadas (Estrella abierta, cerrada, lisa, pétalo, etc.) para cubrir todas las necesidades de acabado.
- Adaptación Rápida: Gracias al acoplador incluido, permite cambiar de boquilla sin vaciar la manga pastelera.
- Alcance Profundo: Su diseño de 13 cm permite decorar incluso dentro de moldes altos o llegar al centro de preparaciones profundas con facilidad.
- Repostería Creativa: Decoración de pasteles, cupcakes, galletas y bordes de tortas.
- Relleno de Precisión: Ideal para rellenar profiteroles, churros o masas que requieran un inyector largo.
- Uso Industrial y Comercial: Diseñadas para resistir el uso continuo en panaderías y

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



talleres de pastelería de alto volumen.

- Altura de las boquillas: 13 cm (diseño de largo alcance).
- Diámetro de la base: 3.5 cm (compatible con mangas pasteleras grandes de uso industrial).
- Diámetro de salida (promedio): Varía entre 1.5 cm y 2 cm dependiendo del diseño de la punta (estrella, liso o pétalo).
- Medida del acoplador: Diseñado para calce perfecto con base de 3.5 cm.

Categorías: [Accesorios de cocina](#), [RECIÉN LLEGADOS](#)

- Contenido: Set de 6 piezas + 1 acoplador (adaptador de manga).
- Altura de Boquilla: 13 cm (Extra largas para mayor control y precisión).
- Material: Acero Inoxidable de alta calidad (Grado 304), resistente a la corrosión y libre de BPA.
- Construcción: Fabricación sin costuras (Seamless) para un flujo de crema perfecto y mayor higiene.
- Versatilidad de Decoración: Incluye puntas variadas (Estrella abierta, cerrada, lisa, pétalo, etc.) para cubrir todas las necesidades de acabado.
- Adaptación Rápida: Gracias al acoplador incluido, permite cambiar de boquilla sin vaciar la manga pastelera.
- Alcance Profundo: Su diseño de 13 cm permite decorar incluso dentro de moldes altos o llegar al centro de preparaciones profundas con facilidad.
- Repostería Creativa: Decoración de pasteles, cupcakes, galletas y bordes de tortas.
- Relleno de Precisión: Ideal para rellenar profiteroles, churros o masas que requieran un inyector largo.
- Uso Industrial y Comercial: Diseñadas para resistir el uso continuo en panaderías y talleres de pastelería de alto volumen.
- Altura de las boquillas: 13 cm (diseño de largo alcance).
- Diámetro de la base: 3.5 cm (compatible con mangas pasteleras grandes de uso industrial).
- Diámetro de salida (promedio): Varía entre 1.5 cm y 2 cm dependiendo del diseño de la punta (estrella, liso o pétalo).



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



- Medida del acoplador: Diseñado para calce perfecto con base de 3.5 cm.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Empaque del set: Caja de presentación de 25 cm x 15 cm x 4 cm (aproximado).



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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