



SIERRA NIVELADOR DE TORTA AJUSTABLE 50 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7404

- La Sierra Nivelador De Torta Ajustable 50 cm. Gastromaq es una herramienta de precisión crítica para la pastelería profesional en Chile. Con su impresionante ancho de 50 cm, permite nivelar y laminar bizcochos de gran tamaño (tortas de novios o banquetes) de una sola pasada, garantizando capas perfectamente horizontales, algo casi imposible de lograr con un cuchillo tradicional.
- **Material del Marco:** Acero inoxidable de alta resistencia (evita flexiones).
- **Material del Alambre:** Acero inoxidable dentado de alta tensión.
- **Ajuste:** Sistema de muescas laterales para regular la altura de corte milimétricamente.
- **Nivelado de Gran Formato:** Su envergadura de 50 cm es ideal para las tortas de pisos y formatos familiares grandes muy comunes en las celebraciones chilenas, permitiendo un corte uniforme sin "serruchar" la masa.
- **Precisión Profesional:** Permite crear capas (discos) de bizcocho de espesor idéntico, lo que asegura que el relleno se distribuya de forma pareja y la torta mantenga su estabilidad estructural.
- **Mínimo Desperdicio:** El hilo dentado está diseñado para cortar sin desmigajar en exceso



el bizcocho, optimizando el rendimiento de la materia prima.
- **Higiene y Durabilidad:** Construido totalmente en materiales inoxidables que no se oxidan con la humedad del refrigerador y son fáciles de higienizar tras cada uso.
- **Pastelerías de Especialidad:** Creación de tortas de pisos y laminado de bizcochuelos.
- **Catering y Hotelería:** Producción de postres en serie con terminación impecable.
- **Panaderías:** Nivelado de panes de molde artesanales de gran tamaño.

Categorías: Accesorios de cocina

- La Sierra Nivelador De Torta Ajustable 50 cm. Gastromaq es una herramienta de precisión crítica para la pastelería profesional en Chile. Con su impresionante ancho de 50 cm, permite nivelar y laminar bizcochos de gran tamaño (tortas de novios o banquetes) de una sola pasada, garantizando capas perfectamente horizontales, algo casi imposible de lograr con un cuchillo tradicional.
- **Material del Marco:** Acero inoxidable de alta resistencia (evita flexiones).
- **Material del Alambre:** Acero inoxidable dentado de alta tensión.
- **Ajuste:** Sistema de muescas laterales para regular la altura de corte milimétricamente.
- **Nivelado de Gran Formato:** Su envergadura de 50 cm es ideal para las tortas de pisos y formatos familiares grandes muy comunes en las celebraciones chilenas, permitiendo un corte uniforme sin "serruchar" la masa.
- **Precisión Profesional:** Permite crear capas (discos) de bizcocho de espesor idéntico, lo que asegura que el relleno se distribuya de forma pareja y la torta mantenga su estabilidad estructural.
- **Mínimo Desperdicio:** El hilo dentado está diseñado para cortar sin desmigajar en exceso el bizcocho, optimizando el rendimiento de la materia prima.
- **Higiene y Durabilidad:** Construido totalmente en materiales inoxidables que no se oxidan con la humedad del refrigerador y son fáciles de higienizar tras cada uso.



- **Pastelerías de Especialidad:** Creación de tortas de pisos y laminado de bizcochuelos.
- **Catering y Hotelería:** Producción de postres en serie con terminación impecable.
- **Panaderías:** Nivelado de panes de molde artesanales de gran tamaño.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: YM11-30
Ancho de Corte: 50 cm.