



USLERO CORTADOR DE CROISANT / MEDIA LUNA 15 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7397

- Este es uno de los productos más técnicos y valorados de tu catálogo. El YM11-18 no es solo un rodillo, es una herramienta de productividad. En un solo giro, corta la masa en triángulos perfectos, garantizando que todos los croissants o medialunas tengan el mismo tamaño y peso, algo vital para un horneado uniforme y para controlar los costos.
- Material de las Cuchillas: Acero Inoxidable de alta calidad con afilado de precisión.
- Material de los Mangos: Polipropileno de alta resistencia o acero (según versión) con diseño ergonómico.
- Ancho del Rodillo: 15 cm.
- Diseño: Cuchillas dispuestas en ángulo para corte triangular exacto.
- Corte Continuo: Permite procesar metros de masa en segundos simplemente deslizando el rodillo.
- Estandarización: Elimina el error humano del corte manual, asegurando que cada pieza sea idéntica.
- Eficiencia Operativa: Reduce el tiempo de preparación hasta en un 80% en comparación con el corte con cuchillo o cortadores individuales.
- Higiene Sanitaria: El diseño permite una



limpieza profunda de las cuchillas para evitar la acumulación de masa entre los espacios.
- Panadería Artesanal e Industrial: Producción masiva de croissants, medialunas y facturas triangulares.
- Catering y Hotelería: Ideal para preparar bocaditos de hojaldre de forma rápida.

Categorías: Accesorios de cocina, Usleros

- Este es uno de los productos más técnicos y valorados de tu catálogo. El YM11-18 no es solo un rodillo, es una herramienta de productividad. En un solo giro, corta la masa en triángulos perfectos, garantizando que todos los croissants o medialunas tengan el mismo tamaño y peso, algo vital para un horneado uniforme y para controlar los costos.
- Material de las Cuchillas: Acero Inoxidable de alta calidad con afilado de precisión.
- Material de los Mangos: Polipropileno de alta resistencia o acero (según versión) con diseño ergonómico.
- Ancho del Rodillo: 15 cm.
- Diseño: Cuchillas dispuestas en ángulo para corte triangular exacto.
- Corte Continuo: Permite procesar metros de masa en segundos simplemente deslizando el rodillo.
- Estandarización: Elimina el error humano del corte manual, asegurando que cada pieza sea idéntica.
- Eficiencia Operativa: Reduce el tiempo de preparación hasta en un 80% en comparación con el corte con cuchillo o cortadores individuales.
- Higiene Sanitaria: El diseño permite una limpieza profunda de las cuchillas para evitar la acumulación de masa entre los espacios.
- Panadería Artesanal e Industrial: Producción masiva de croissants, medialunas y facturas triangulares.
- Catering y Hotelería: Ideal para preparar bocaditos de hojaldre de forma rápida.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: YM11-18
Ancho del Rodillo: 15 cm.