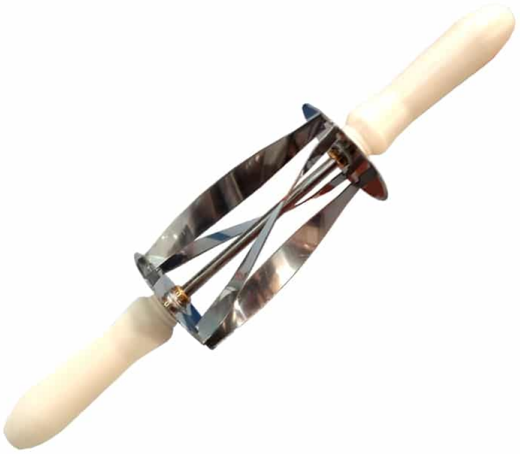




USLERO CORTADOR DE CROISANT / MEDIA LUNA 25 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7398

- Este es el modelo de mayor escala para la producción de bollería. El YM11-19 de 25 cm está diseñado para maximizar la eficiencia en láminas de masa de gran formato, permitiendo cubrir superficies más anchas en una sola pasada.
- Material de Cuchillas: Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia (grado alimenticio).
- Ancho Total de Corte: 25 cm.
- Sistema de Giro: Rodamientos sellados para un movimiento suave y continuo bajo presión.
- Diseño: Cuchillas triangulares dispuestas para minimizar el retal (desperdicio de masa).
- Alta Productividad: Diseñado para panaderías y centros de producción que manejan grandes volúmenes de medialunas y croissants, reduciendo el tiempo de corte en un 90% versus el método manual.
- Estandarización de Producto: Asegura que cada pieza tenga el mismo peso y dimensiones, factor crítico para el costeo exacto en pastelerías comerciales chilenas.
- Durabilidad Extrema: Su construcción robusta soporta el uso intensivo en turnos rotativos, resistiendo la humedad y el contacto directo con harinas y grasas.
- Aplicación: Ideal para masas de hojaldre, danesas y masas para medialunas.



- Limpieza: Diseño "Sanitary Easy-Clean" que permite eliminar residuos de masa con facilidad, cumpliendo con las exigencias del SEREMI de Salud.

Categorías: Accesorios de cocina, Usleros

- Este es el modelo de mayor escala para la producción de bollería. El YM11-19 de 25 cm está diseñado para maximizar la eficiencia en láminas de masa de gran formato, permitiendo cubrir superficies más anchas en una sola pasada.
- Material de Cuchillas: Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia (grado alimenticio).
- Ancho Total de Corte: 25 cm.
- Sistema de Giro: Rodamientos sellados para un movimiento suave y continuo bajo presión.
- Diseño: Cuchillas triangulares dispuestas para minimizar el retal (desperdicio de masa).
- Alta Productividad: Diseñado para panaderías y centros de producción que manejan grandes volúmenes de medialunas y croissants, reduciendo el tiempo de corte en un 90% versus el método manual.
- Estandarización de Producto: Asegura que cada pieza tenga el mismo peso y dimensiones, factor crítico para el costeo exacto en pastelerías comerciales chilenas.
- Durabilidad Extrema: Su construcción robusta soporta el uso intensivo en turnos rotativos, resistiendo la humedad y el contacto directo con harinas y grasas.
- Aplicación: Ideal para masas de hojaldre, danesas y masas para medialunas.
- Limpieza: Diseño "Sanitary Easy-Clean" que permite eliminar residuos de masa con facilidad, cumpliendo con las exigencias del SEREMI de Salud.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: El YM11-19



Ancho Total de Corte: 25 cm.