



USLERO PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE 25 CM. DIÁMETRO 8 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7392

- Con un diámetro de 8 cm, el YM11-15 ofrece una inercia y presión que pocos usleros de su tamaño alcanzan, siendo la herramienta definitiva para masas que requieren una compresión extrema.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 Macizo/Reforzado.
- Peso: Elevado (diseñado para estirado por gravedad y presión constante).
- Rodamientos: Sistema industrial de giro fluido y alta resistencia al peso.
- Presión Máxima: Al tener un diámetro de 8 cm, el área de contacto es mayor y el peso propio del acero hace el 70% del trabajo, reduciendo la fatiga del panadero.
- Inercia Térmica: El cuerpo de acero grueso mantiene el frío por mucho más tiempo que los modelos delgados, ideal para trabajar
- hojaldres industriales y masas con alto contenido graso.
- Superficie Ultra-Pulida: Acabado espejo que minimiza el uso de harina extra, manteniendo la hidratación original de la masa.
- Presión Máxima: Al tener un diámetro de 8 cm, el área de contacto es mayor y el peso propio del acero hace el 70% del trabajo, reduciendo la fatiga del panadero.
- Masas Elásticas y Duras: Ideal para masas de



pizza de alta hidratación o masas de pan que ofrecen resistencia.
- Laminado de Hojaldre: Perfecto para mantener la mantequilla fría entre capas durante el plegado.
- Uso Intensivo: Diseñado para laboratorios de pastelería y cocinas de producción 24/7

Categorías: Accesorios de cocina, Usleros

- Con un diámetro de 8 cm, el YM11-15 ofrece una inercia y presión que pocos usleros de su tamaño alcanzan, siendo la herramienta definitiva para masas que requieren una compresión extrema.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 Macizo/Reforzado.
- Peso: Elevado (diseñado para estirado por gravedad y presión constante).
- Rodamientos: Sistema industrial de giro fluido y alta resistencia al peso.
- Presión Máxima: Al tener un diámetro de 8 cm, el área de contacto es mayor y el peso propio del acero hace el 70% del trabajo, reduciendo la fatiga del panadero.
- Inercia Térmica: El cuerpo de acero grueso mantiene el frío por mucho más tiempo que los modelos delgados, ideal para trabajar
- hojaldres industriales y masas con alto contenido graso.
- Superficie Ultra-Pulida: Acabado espejo que minimiza el uso de harina extra, manteniendo la hidratación original de la masa.
- Presión Máxima: Al tener un diámetro de 8 cm, el área de contacto es mayor y el peso propio del acero hace el 70% del trabajo, reduciendo la fatiga del panadero.
- Masas Elásticas y Duras: Ideal para masas de pizza de alta hidratación o masas de pan que ofrecen resistencia.
- Laminado de Hojaldre: Perfecto para mantener la mantequilla fría entre capas durante el plegado.
- Uso Intensivo: Diseñado para laboratorios de pastelería y cocinas de producción 24/7



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Longitud del Cilindro: 25 cm.
Diámetro: 8 cm (Máximo espesor de la línea).