

MANGA PASTELERA REUTILIZABLE TELA 30 CM. GASTROMAQ

- La **Manga Pastelera Reutilizable de Tela 30 cm Gastromaq** es un básico indispensable que equilibra la tradición con la durabilidad industrial. En el mercado chileno, donde la pastelería artesanal y la producción de churros o rellenos densos es fuerte, una manga de tela de alta calidad es preferida sobre las desechables por su agarre y resistencia a la presión.
- **Longitud:** 30 cm.
- **Material:** Tela técnica de alta resistencia con revestimiento interno impermeable.
- **Costuras:** Reforzadas para evitar filtraciones bajo presión.
- **Terminación:** Punta adaptable para diversos tamaños de boquillas y acopladores.
- **Resistencia Superior:** A diferencia de las mangas plásticas, la tela del modelo YM11-25 permite trabajar con masas densas (como masa de churros o merengue italiano pesado) sin riesgo de rotura.
- **Agarre Antideslizante:** La textura exterior de tela proporciona un control superior incluso si las manos están húmedas o con restos de harina, algo vital en el ritmo de una cocina

profesional.

- **Sostenibilidad y Ahorro:** Al ser reutilizable, reduce drásticamente el costo operativo por uso y la generación de residuos plásticos, alineándose con las tendencias eco-amigables en Chile.
- **Higiene:** El recubrimiento interior liso evita que la grasa se impregne, facilitando un lavado profundo y rápido.
- **Repostería Tradicional:** Decoración de tortas, cupcakes y rellenos de manjar.
- **Panadería:** Dosificación de cremas en masas dulces antes del horneado.
- **Uso Intensivo:** Talleres de pastelería y producción de eventos.

SKU: 7403
Categorías: Mangas Pasteleras

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alto: 30 cms.