



USLERO CORTADOR DE CROISANT / MEDIA LUNA 15 CM. GASTROMAQ

- 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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



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.

SKU: 7397

Categorías: [Accesorios de cocina](#), [Lo Nuevo en La Casita](#), [Usleros](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: YM11-18

Ancho del Rodillo: 15 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl