



## **USLERO PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE 25 CM. DIÁMETRO 5 CM. GASTROMAQ**

**\$21.050 Neto**

- Modelo compacto y versátil de la línea. Al ser de Acero Inoxidable, es ideal para trabajos que requieren máxima higiene y mantener la masa a una temperatura baja (especialmente masas con mucha mantequilla).
- Material: Acero Inoxidable de alta calidad (Grado alimenticio).
- Peso: Balanceado para uso ágil y preciso.
- Construcción: Superficie lisa antiadherente por naturaleza, resistente a la oxidación y fácil de sanitizar.
- Control de Temperatura: El acero inoxidable permite enfriar el uslero antes de usarlo, evitando que las masas delicadas (hojaldre, masa de galletas) se peguen o se calienten.
- Higiene Superior: Al ser una superficie no porosa, no absorbe olores, colores ni bacterias, cumpliendo con los estándares sanitarios más exigentes.
- Maniobrabilidad: Su tamaño de 25 cm lo hace perfecto para estirar masas pequeñas a medianas, decoraciones de fondant o trabajos detallados en mesones reducidos.
- Pastelería de Detalle: Ideal para



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



fondant, pasta de goma y masas finas.

- Cocinas con espacio optimizado: Perfecto para estaciones de trabajo individuales.
- Pizzerías Artesanales: Para el estirado manual de bollos individuales.

---

**CODIGO:** 7390

**Categorías:** [Accesorios de cocina](#), [Usleros](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Longitud del Cilindro: 25 cm.

Diámetro: 5 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**