



## USLERO PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE 25 CM. DIÁMETRO 7 CM. GASTROMAQ

- Es ideal para masas que necesitan un poco más de presión inicial sin perder la maniobrabilidad de un uslero corto.
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 (Grado Alimenticio).
- Sistema: Rodamientos internos de alta precisión para un giro independiente de los mangos.
- Acabado: Pulido espejo sanitario (sin porosidad).
- Mayor Torque: El diámetro de 7 cm permite aplicar más fuerza con menos esfuerzo físico, ideal para masas densas o frías.
- Higiene Total: Al ser de acero inoxidable, es resistente al lavavajillas y no acumula residuos de harina o grasa en juntas.
- Estabilidad: Su centro de gravedad más bajo (debido al mayor diámetro) proporciona una estabilidad superior al estirar masas delicadas como el hojaldre.
- Pizzerías de alto volumen: Perfecto para extender bollos de pizza rápidamente.
- Pastelería Industrial: Ideal para estirar bloques de masa que requieren frío constante.
- Producción de Pastas: Excelente para



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



láminas de pasta fresca que necesitan un grosor uniforme.

---

**SKU:** 7391

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Longitud del Cilindro: 25 cm.

Diámetro: 7 cm (Cuerpo robusto)

**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**