



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

- 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 grasa.
- 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%



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



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

---

**SKU:** 7392

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Longitud del Cilindro: 25 cm.

Diámetro: 8 cm (Máximo espesor de la línea).

**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**