

USLERO PROFESIONAL ALUMINIO 33 CM. DIAMETRO 9 CM. GASTROMAQ

- Este modelo es la versión compacta del uslero industrial, ideal para estaciones de trabajo con espacio limitado o para masas que requieren una presión alta en una superficie de contacto más controlada.
- Herramienta de nivel industrial fabricada con un cilindro de aluminio extrusionado de alto impacto y superficie pulida. Incorpora un eje de acero central con sistema de rodamientos de bolas de alta precisión (heavy-duty ball bearings), lo que permite que el cilindro rote de manera independiente y fluida respecto a los mangos ergonómicos laterales.
- Su función es el estirado y nivelado de masas con un alto grado de precisión. El diámetro de 9 cm permite ejercer una presión descendente mayor con menos esfuerzo físico del operario en comparación con usleros delgados. Al ser de aluminio, disipa el calor rápidamente, evitando que la masa se pegue o que las grasas de la mezcla se derritan por fricción.

SKU: 7382

Categorías: Accesorios de cocina, Usleros

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo del cilindro: 33 cm.
Diámetro del cilindro: 9 cm.
Largo total (con mangos): 55 cm aprox.
Espesor del aluminio: 2.5 mm.
Peso Neto: 1.85 kg aprox.