



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## CORTADOR DE MASA N° 20 GASTROMAQ

CODIGO: 620

- El **Cortador de Masa N°20** es una herramienta práctica y versátil diseñada para cortar y dividir masas con precisión y facilidad. Fabricado con materiales resistentes, este cortador es ideal para uso profesional en panaderías, pizzerías, pastelerías y cocinas comerciales.
- Su tamaño y afilado preciso permiten realizar cortes uniformes, optimizando el tiempo de preparación y asegurando resultados consistentes.



---

Categorías: [Cortadores de Masas](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- El **Cortador de Masa N°20** es una herramienta práctica y versátil diseñada para cortar y dividir masas con precisión y facilidad. Fabricado con materiales resistentes, este cortador es ideal para uso profesional en panaderías, pizzerías, pastelerías y cocinas comerciales.
- Su tamaño y afilado preciso permiten realizar cortes uniformes, optimizando el tiempo de preparación y asegurando resultados consistentes.



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 20 cm.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**