



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CORTADOR DE PIZZA 8 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7400

- El Cortador De Pizza 8 cm. Gastromaq es el estándar de oro para pizzerías y servicios de catering en Chile. A diferencia de los cortadores domésticos, este modelo está diseñado para el uso rudo y continuo, manteniendo un filo excepcional que atraviesa desde masas delgadas (a la piedra) hasta masas gruesas sin arrastrar los ingredientes ni el queso.
- Diámetro del Disco: 8 cm.
- Material del Disco: Acero Inoxidable de alta dureza (resiste el desgaste por fricción).
- Mango: Polímero ergonómico de alta densidad (antideslizante).
- Seguridad: Protector de dedos integrado para evitar accidentes durante el uso rápido.
- Corte Limpio y Rápido: El disco de 8 cm ofrece el equilibrio perfecto entre inercia y control, permitiendo cortar una pizza familiar en segundos con un solo movimiento.
- Higiene Garantizada: El eje del disco está diseñado para minimizar la acumulación de residuos, facilitando el cumplimiento de las normas del SEREMI de Salud.
- Ergonómica para Turnos Largos: El mango está diseñado para reducir la fatiga en la muñeca, ideal para "pizzaiolos" en horas punta de alta demanda.
- Resistencia al Lavado: Soporta altas

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



temperaturas de lavavajillas industriales sin perder el brillo ni la integridad del mango.

- Pizzerías y Trattorias: Uso intensivo en despacho y servicio a la mesa.
- Panaderías: Corte de masas de focaccia o masas de pan de molde en mesón.
- Delivery: Herramienta duradera para las estaciones de empaque.

Categorías: [Cortadores de Empanadas y Pizzas](#),
[RECIÉN LLEGADOS](#)

- El Cortador De Pizza 8 cm. Gastromaq es el estándar de oro para pizzerías y servicios de catering en Chile. A diferencia de los cortadores domésticos, este modelo está diseñado para el uso rudo y continuo, manteniendo un filo excepcional que atraviesa desde masas delgadas (a la piedra) hasta masas gruesas sin arrastrar los ingredientes ni el queso.
- Diámetro del Disco: 8 cm.
- Material del Disco: Acero Inoxidable de alta dureza (resiste el desgaste por fricción).
- Mango: Polímero ergonómico de alta densidad (antideslizante).
- Seguridad: Protector de dedos integrado para evitar accidentes durante el uso rápido.
- Corte Limpio y Rápido: El disco de 8 cm ofrece el equilibrio perfecto entre inercia y control, permitiendo cortar una pizza familiar en segundos con un solo movimiento.
- Higiene Garantizada: El eje del disco está diseñado para minimizar la acumulación de residuos, facilitando el cumplimiento de las normas del SEREMI de Salud.
- Ergonómica para Turnos Largos: El mango está diseñado para reducir la fatiga en la muñeca, ideal para "pizzaiolos" en horas punta de alta demanda.
- Resistencia al Lavado: Soporta altas temperaturas de lavavajillas industriales sin perder el brillo ni la integridad del mango.
- Pizzerías y Trattorias: Uso intensivo en despacho y servicio a la mesa.
- Panaderías: Corte de masas de focaccia o masas de pan de molde en mesón.
- Delivery: Herramienta duradera para las estaciones de empaque.

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

Dimensiones:

Ancho: 2.5 cm.

Largo: 9.5 cm.

Alto: 23 cm.

Peso: 0.2 kg.

Diámetro del Disco: 8 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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