



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CORTADOR DONA 7 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7395

- El cortador Dona 7 cm. Gastromaq destaca por su corte limpio, algo fundamental para que la dona mantenga su forma circular perfecta y el centro (el "huequito") quede bien definido para ser aprovechado como "donut holes".
- Material: Acero Inoxidable de alta calidad (Grado Alimenticio).
- Diámetro Exterior: 7 cm (Tamaño estándar comercial).
- Diámetro Interior (Centro): 2.5 cm aprox.
- Mango: Diseño ergonómico superior para presión uniforme.
- Filo: Borde inferior con afilado de precisión para evitar desgarros en la masa.
- Corte Dual: Corta el contorno exterior y el centro de forma simultánea, ahorrando tiempo en producción en serie.
- Higiene Total: Construcción en acero inoxidable que evita la oxidación y es apto para sanitización constante.
- Escape de Aire: Diseño que permite que el aire salga durante el corte, evitando que la masa se succione o se deforme al levantar el molde.
- Donas y Berlinis: Ideal para masas de levadura o bizcocho.
- Producción Escalamiento: Perfecto para talleres de pastelería que buscan uniformidad

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



estética en sus vitrinas.

- Fácil Limpieza: Compatible con lavavajillas industriales.

Categorías: [Accesorios de cocina](#), [Cortadores de Masas](#), [RECIÉN LLEGADOS](#)

- El cortador Dona 7 cm. Gastromaq destaca por su corte limpio, algo fundamental para que la dona mantenga su forma circular perfecta y el centro (el "huequito") quede bien definido para ser aprovechado como "donut holes".
- Material: Acero Inoxidable de alta calidad (Grado Alimenticio).
- Diámetro Exterior: 7 cm (Tamaño estándar comercial).
- Diámetro Interior (Centro): 2.5 cm aprox.
- Mango: Diseño ergonómico superior para presión uniforme.
- Filo: Borde inferior con afilado de precisión para evitar desgarros en la masa.
- Corte Dual: Corta el contorno exterior y el centro de forma simultánea, ahorrando tiempo en producción en serie.
- Higiene Total: Construcción en acero inoxidable que evita la oxidación y es apto para sanitización constante.
- Escape de Aire: Diseño que permite que el aire salga durante el corte, evitando que la masa se succione o se deforme al levantar el molde.
- Donas y Berlinis: Ideal para masas de levadura o bizcocho.
- Producción Escalamiento: Perfecto para talleres de pastelería que buscan uniformidad estética en sus vitrinas.
- Fácil Limpieza: Compatible con lavavajillas industriales.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro Exterior: 7 cm (Tamaño estándar comercial).

Diámetro Interior (Centro): 2.5 cm aprox.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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