



CORTADOR DONA 8 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7396

- Este modelo es el favorito para quienes buscan una dona tipo **"Large" o "Premium"**. Al tener **8 cm** de diámetro, ofrece un producto final más imponente visualmente, ideal para donas rellenas o con decoraciones elaboradas (toppings) que necesitan más superficie.
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia.
- **Diámetro Exterior:** 8 cm (Tamaño Grande/Premium).
- **Diámetro Interior (Centro):** 3 cm (proporcional para un levado uniforme).
- **Altura del cuerpo:** 5 cm (permite cortar masas de gran grosor).
- **Mango:** Reforzado para uso continuo.
- **Corte Limpio de Gran Formato:** Su filo está diseñado para atravesar masas fermentadas más altas sin colapsar las burbujas de aire, manteniendo la esponjosidad.
- **Ahorro de Tiempo:** Al igual que el modelo de 7 cm, realiza el corte del centro y el borde de una sola vez.
- **Durabilidad Industrial:** El acero inoxidable no se deforma con la presión constante, asegurando que todas las donas salgan exactamente iguales.
- **Donas Gourmet:** Ideal para negocios que venden productos de tamaño superior.
- **Berlinas con centro:** Perfecto para crear el



espacio ideal para rellenos abundantes.
- **Masas Pesadas:** Su estructura soporta masas con mayor densidad sin doblarse.

Categorías: Cortadores de Masas

- Este modelo es el favorito para quienes buscan una dona tipo **"Large" o "Premium"**. Al tener **8 cm** de diámetro, ofrece un producto final más imponente visualmente, ideal para donas rellenas o con decoraciones elaboradas (toppings) que necesitan más superficie.
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia.
- **Diámetro Exterior:** 8 cm (Tamaño Grande/Premium).
- **Diámetro Interior (Centro):** 3 cm (proporcional para un levado uniforme).
- **Altura del cuerpo:** 5 cm (permite cortar masas de gran grosor).
- **Mango:** Reforzado para uso continuo.
- **Corte Limpio de Gran Formato:** Su filo está diseñado para atravesar masas fermentadas más altas sin colapsar las burbujas de aire, manteniendo la esponjosidad.
- **Ahorro de Tiempo:** Al igual que el modelo de 7 cm, realiza el corte del centro y el borde de una sola vez.
- **Durabilidad Industrial:** El acero inoxidable no se deforma con la presión constante, asegurando que todas las donas salgan exactamente iguales.
- **Donas Gourmet:** Ideal para negocios que venden productos de tamaño superior.
- **Berlinas con centro:** Perfecto para crear el espacio ideal para rellenos abundantes.
- **Masas Pesadas:** Su estructura soporta masas con mayor densidad sin doblarse.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro Exterior: 8 cm (Tamaño Grande/Premium).
Diámetro Interior (Centro): 3 cm (proporcional para un levado uniforme).



Altura del cuerpo: 5 cm (permite cortar masas de gran grosor).