



# CORTADOR PIZZA ACERO 35 CM. GASTROMAQ

**CODIGO:** 7381

- Herramienta de corte profesional de diseño tipo "mecedora" (rocker cutter) construida en acero inoxidable reforzado. Presenta una hoja curva de gran envergadura con un borde afilado de alta precisión. Su diseño ergonómico permite que la fuerza se distribuya de manera equilibrada a lo largo de toda la hoja, ofreciendo un control superior en comparación con los cortadores circulares tradicionales.
- Permite realizar cortes transversales completos en un solo movimiento de balanceo. Su función técnica es seccionar la masa y los ingredientes sin arrastrarlos, garantizando que el queso y los ingredientes adicionales permanezcan en su lugar. La longitud de 35 cm asegura que se pueda cubrir el diámetro total de pizzas grandes sin necesidad de reposicionar la herramienta.
- Especialmente diseñado para pizzerías industriales, locales de comida rápida de alto tráfico y panaderías. Además de pizzas, es sumamente eficaz para cortar masas de hojaldre en planchas, foccacias, brownies y diversas preparaciones en bandejas gastronómicas donde se requiere un corte recto, rápido y uniforme.
- Largo de la hoja: 35 cm.



Categorías: Cortadores de Empanadas y Pizzas

- Herramienta de corte profesional de diseño tipo "mecedora" (rocker cutter) construida en acero inoxidable reforzado. Presenta una hoja curva de gran envergadura con un borde afilado de alta precisión. Su diseño ergonómico permite que la fuerza se distribuya de manera equilibrada a lo largo de toda la hoja, ofreciendo un control superior en comparación con los cortadores circulares tradicionales.
- Permite realizar cortes transversales completos en un solo movimiento de balanceo. Su función técnica es seccionar la masa y los ingredientes sin arrastrarlos, garantizando que el queso y los ingredientes adicionales permanezcan en su lugar. La longitud de 35 cm asegura que se pueda cubrir el diámetro total de pizzas grandes sin necesidad de reposicionar la herramienta.
- Especialmente diseñado para pizzerías industriales, locales de comida rápida de alto tráfico y panaderías. Además de pizzas, es sumamente eficaz para cortar masas de hojaldre en planchas, foccacias, brownies y diversas preparaciones en bandejas gastronómicas donde se requiere un corte recto, rápido y uniforme.
- Largo de la hoja: 35 cm.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ancho/Alto de la hoja: 10 cm aprox.
Espesor del acero: 1.5 mm (hoja de mayor calibre para evitar flexión).
Peso Neto: 600 g - 680 g aprox.

**Dimensiones:**
Ancho: 10 cm.
Largo: 2.5 cm.
Alto: 35 cm.
Peso: 0.5 kg.