



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CORTADORA DE MASA N° 21 GASTROMAQ

CODIGO: 5897

- El Cortadora de Masa N°21 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 Cortadora de Masa N°21 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

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: 21 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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