



G.PANIZ

DIVISORA DE MASA 30 PIEZAS G. PANIZ

- Divisora de masas diseñada para ofrecer precisión y durabilidad en la elaboración de productos de panadería.
- Con una estructura robusta de acero SAE 1020 y una base en acero carbono, esta máquina garantiza estabilidad y resistencia durante su operación.
- El carenado está disponible en dos opciones: pintura epoxi de alta resistencia o acero, adaptándose a las necesidades específicas de tu panadería.
- Con una capacidad de hasta 2.400 kg, esta divisora permite cortar y dividir la masa en 30 piezas uniformes, con un peso ajustable de 30 a 80 gramos por bollo.
- Ideal para optimizar el proceso de producción y asegurar la consistencia en cada pieza, nuestra divisora es la solución perfecta para panaderías que buscan eficiencia y calidad en cada lote.

CODIGO: 6716

Categorías: [Divisoras de Masas](#)

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones: 480x385x480 mm.

Capacidad: 30 piezas

Peso: 51 kg.



G.PANIZ

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

