



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



PICADORA DE PAPAS MURO REFORZADA GASTROMAQ

CODIGO: 7655

- **Picadora de Papas Muro Reforzada**
Gastromaq diseñada para cortar papas en bastones uniformes con rapidez y precisión.
- Fabricada en acero reforzado, garantiza máxima resistencia y durabilidad en uso intensivo.
- Su sistema de palanca ergonómica permite aplicar presión con mínimo esfuerzo, mientras la base sólida asegura estabilidad en cada operación.
- El bloque de cuchillas de acero inoxidable ofrece cortes consistentes, ideales para la preparación de papas fritas en restaurantes, locales de comida rápida y cocinas industriales.
- Esta picadora combina eficiencia, seguridad y larga vida útil, convirtiéndose en una herramienta esencial para optimizar la producción.

Categorías: [Picadoras de Papas](#)

- **Picadora de Papas Muro Reforzada Gastromaq** diseñada para cortar papas en bastones uniformes con rapidez y precisión.

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



- Fabricada en acero reforzado, garantiza máxima resistencia y durabilidad en uso intensivo.
- Su sistema de palanca ergonómica permite aplicar presión con mínimo esfuerzo, mientras la base sólida asegura estabilidad en cada operación.
- El bloque de cuchillas de acero inoxidable ofrece cortes consistentes, ideales para la preparación de papas fritas en restaurantes, locales de comida rápida y cocinas industriales.
- Esta picadora combina eficiencia, seguridad y larga vida útil, convirtiéndose en una herramienta esencial para optimizar la producción.

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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