



REBANADORA DE PAN DE MOLDE GASTROMAQ

CODIGO: 6131

- La Rebanadora de Pan de Molde Gastromaq es la solución ideal para panaderías y negocios que requieren cortes precisos y uniformes en cada rebanada. Diseñada para optimizar el proceso de rebanado, esta máquina garantiza rapidez, eficiencia y calidad en cada uso.
- Su estructura robusta y cuchillas de alta precisión permiten cortar el pan sin desmoronarlo, manteniendo su forma y textura. Es fácil de operar, segura y perfecta para aumentar la productividad en la elaboración de pan de molde y otros productos horneados.
- Cortes uniformes y precisos
- Estructura resistente y duradera
- Fácil de usar y mantener
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos

---

Categorías: Rebanadoras de pan

- La Rebanadora de Pan de Molde Gastromaq es la solución ideal para panaderías y negocios que requieren cortes precisos y uniformes en cada rebanada. Diseñada para optimizar el proceso de rebanado, esta máquina garantiza rapidez, eficiencia y calidad en cada uso.



- Su estructura robusta y cuchillas de alta precisión permiten cortar el pan sin desmoronarlo, manteniendo su forma y textura. Es fácil de operar, segura y perfecta para aumentar la productividad en la elaboración de pan de molde y otros productos horneados.
- Cortes uniformes y precisos
- Estructura resistente y duradera
- Fácil de usar y mantener
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: TR-31
Voltaje: 220-240V/50-60H
Potencia: 250W

Dimensiones:
Alto: 70 cm.
Fondo: 62 cm.
Ancho: 64 cm.
Peso : 5.2 kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



