



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



REBANADORA DE PAN ECOBECK

CODIGO: 1766

- Equipo fabricado en acero inoxidable.
- Diseñado bajo estándares de calidad rigurosos, que asegura el buen funcionamiento y calidad del equipo.
- Funcionamiento de corte para rebanar productos de panadería cocidos como Pan de molde en proporciones de igual espesor.
- De fácil uso, limpieza y mantención. Idealmente para restaurantes y panaderías.
- 31 Cuchillos
- Medida de corte entre cuchillos de 12mm
- Zona de corte 40cm
- Potencia: 370W
- Estructura de acero inoxidable
- Fácil uso y manutención
- Diseñado bajo estándares de calidad rigurosos, que aseguran el buen funcionamiento

Categorías: [Rebanadoras de pan](#)

- Equipo fabricado en acero inoxidable.
- Diseñado bajo estándares de calidad rigurosos, que asegura el buen funcionamiento y calidad del equipo.
- Funcionamiento de corte para rebanar productos de panadería cocidos como Pan de molde en proporciones de igual espesor.

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



- De fácil uso, limpieza y mantención. Idealmente para restaurantes y panaderías.
- 31 Cuchillos
- Medida de corte entre cuchillos de 12mm
- Zona de corte 40cm
- Potencia: 370W
- Estructura de acero inoxidable
- Fácil uso y mantención
- Diseñado bajo estándares de calidad rigurosos, que aseguran el buen funcionamiento

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 65 cm

Profundidad: 64 cm

Alto: 75 cm

Peso: 76 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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