



CORTADORA DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMÁTICA

MODELO DQB-36



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- CORTADORA DIVISORA DE MASA SEMIAUTOMÁTICA DE 36 TANTOS, DE 30 A 140 G/PZA
- IDEAL PARA CORTE DE MASA EN PESO Y MEDIDAS EN PORCIONES IGUALES, PARA BOLILLOS, PAN DULCE, ETC
- INDISPENSABLE EN PANADERÍAS CAZO DE ACERO, CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE, TERMINADOS LA CUBIERTA EN COLOR BLANCO Y BASE EN ACERO INOXIDABLE, CON RUEDAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- MOTOR DE 500 W A 220 V / 60 HZ / 1F
- SÚPER REFORZADA.
- PESO APROXIMADO 150 KG

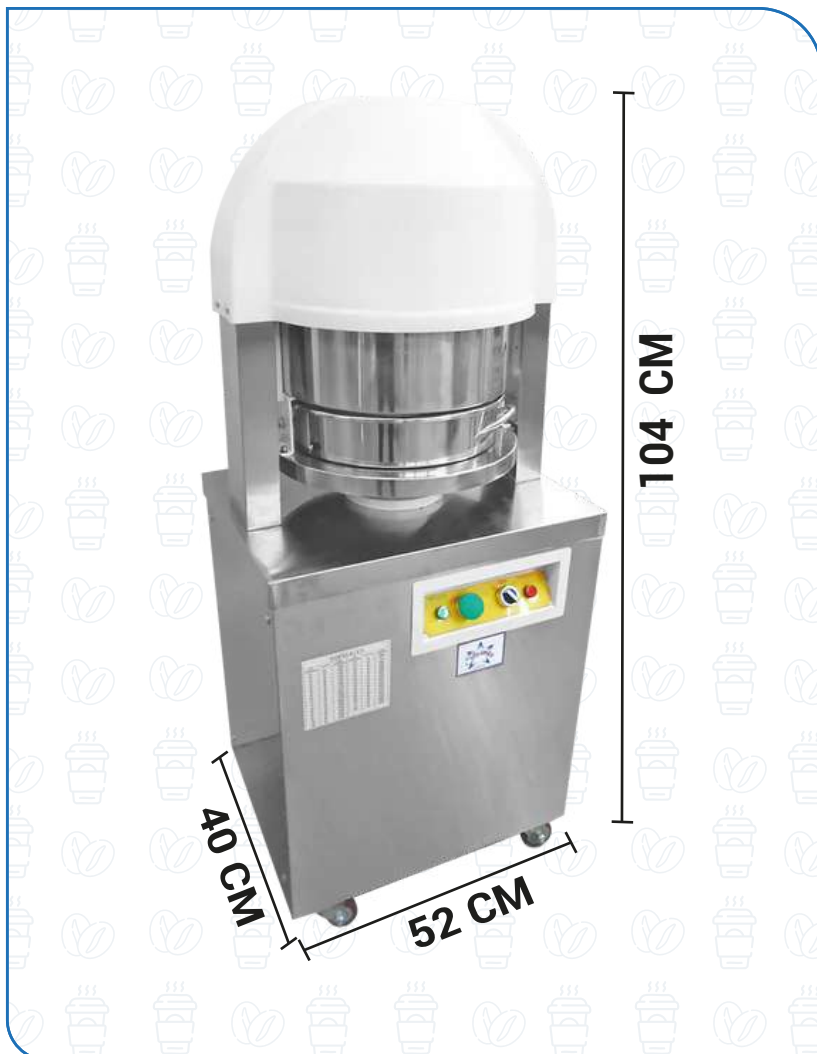


RECOMENDACIONES DE USO



- LA CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL CON BANCO STARMAX – MIGSA ES LA ALIADA PERFECTA PARA TU PANADERÍA, YA QUE TE PERMITE DIVIDIR LA MASA EN 36 PORCIONES EXACTAS DE 30 A 140 G, GARANTIZANDO UNIFORMIDAD Y RAPIDEZ EN CADA PRODUCCIÓN
- FABRICADA CON CAZO DE ACERO Y CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE, OFRECE MÁXIMA DURABILIDAD E HIGIENE, MIENTRAS QUE SU ESTRUCTURA SÚPER REFORZADA ASEGURA RESISTENCIA AL USO DIARIO
- CON ESTA MÁQUINA AHORRARÁS TIEMPO, EVITARÁS DESPERDICIOS Y ELEVARÁS LA CALIDAD DE TUS PRODUCTOS COMO BOLILLOS, PAN DULCE Y MÁS

“LA PRECISIÓN QUE TU PANADERÍA NECESITA, EN CADA CORTE.”



PAGINA WEB