



CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL CON BANCO

## MODELO DQB-36A



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- CORTADORA DIVISORA DE MASA MANUAL CON BANCO 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 EN PINTURA ESMALTADA COLOR BLANCO



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

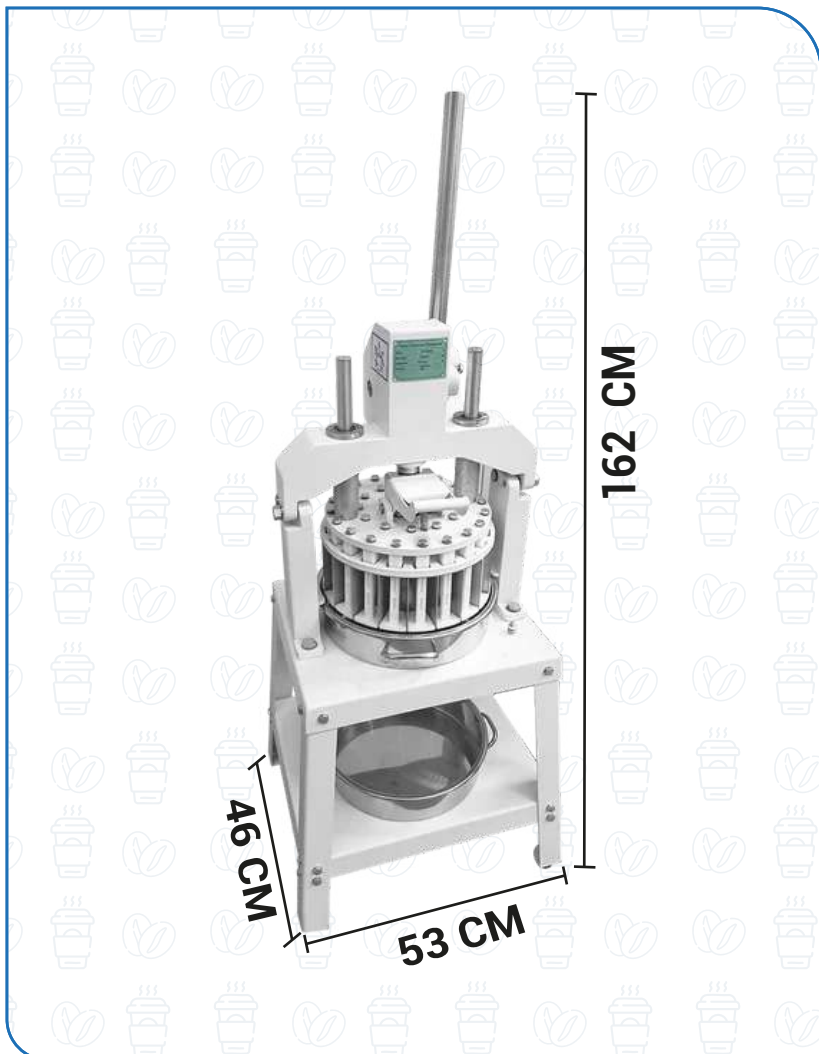
- SÚPER REFORZADA
- PESO APROXIMADO 70 KG.



### 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