

Cortador de Masas Redondo 15 cm CENTRAL PANADEROS

SKU: CMAS-CEN-15CM | Categorías: Accesorios, Cortadoras de masa, Línea Complementarios



Descripción

El **Cortador de Masas Redondo de 15 cm** de **CENTRAL PANADEROS** es la herramienta ideal para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos que requieren cortes uniformes y rápidos en la elaboración de masas. Gracias a su construcción robusta en acero inoxidable y mango metálico ergonómico, este cortador permite trabajar con precisión y comodidad incluso en jornadas de alta producción.

Características Técnicas

- **Material del cortador:** Acero inoxidable resistente a la corrosión y al uso intensivo.
- **Mango:** Fabricado en acero, duradero y fácil de manipular.
- **Diámetro de corte:** 15 cm, ideal para piezas grandes de masa, tapas de empanadas, pizzas individuales, pasteles o panes especiales.
- **Diseño industrial:** Apto para uso profesional continuo, fácil de mantener y altamente higiénico.

Usos Sugeridos Cortador de Masas Redondo 15 cm

- **Panaderías y fábricas de masas:** Corte uniforme de masa para panes artesanales, hallullas, dobladitas, y más.
- **Pastelerías y cocina profesional:** Ideal para cortar bases de tartas, quiches y otras preparaciones redondas.
- **Cocinas institucionales y gastronómicas:** Facilita la estandarización del tamaño de productos, optimizando tiempos y control de porciones.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza post uso:** Lavar con agua tibia y detergente neutro. Secar completamente para evitar residuos o manchas de agua.

- Revisión periódica:** Asegúrese de que el borde de corte esté libre de abolladuras o deformaciones para mantener su precisión.
- Almacenamiento:** Guardar en un espacio limpio y seco, lejos de humedad o fuentes de calor directo.

Beneficios Clave Cortador de Masas Redondo 15 cm

- Corte preciso y uniforme:** Mejora la presentación y reduce el desperdicio de masa.
- Construcción resistente:** Fabricado para uso diario en entornos exigentes.
- Fácil manipulación:** El mango metálico permite un agarre firme y seguro.
- Versatilidad de uso:** Compatible con una amplia variedad de masas y preparaciones gastronómicas.

Cortador de Masas Redondo 15 cm, acero inoxidable, mango metálico.

Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

Corte rápido y preciso.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CENTRAL PANADEROS
Dimensiones	25 × 12 × 5 cm
Peso	0,3 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:54