

Cortador de Pan Coliza 10 cm CENTRAL PANADEROS

SKU: CMAS-CEN-10CM | Categorías: Accesorios, Cortadoras de masa, Línea Complementarios



Descripción

El **Cortador de Pan Coliza 10 cm de CENTRAL PANADEROS** es una herramienta indispensable en panaderías tradicionales y artesanales que trabajan con masas densas como la coliza.

Su diseño robusto y materiales de alta calidad aseguran un corte limpio, uniforme y eficiente, manteniendo la integridad del producto y acelerando el proceso de producción.

Características Técnicas

- **Material del cuerpo:** Acero inoxidable de alta resistencia, ideal para uso intensivo.
- **Mango:** Forrado en **cuero genuino**, lo que proporciona un agarre firme, cómodo y seguro, incluso en jornadas prolongadas.
- **Medidas del cortador:** 10 cm x 10 cm, tamaño ideal para porcionar masas de pan coliza con precisión.
- **Diseño compacto:** Facilita su uso en mesas de trabajo con múltiples procesos.

Usos Sugeridos Cortador de Pan Coliza 10 cm

- **Panaderías artesanales:** Ideal para porcionar masas de coliza, gracias a su borde plano que permite cortes rectos y parejos.
- **Producción de panes rectangulares o cuadrados:** Especialmente útil para estandarizar el tamaño de cada pieza.
- **Procesos de preformado:** Facilita la separación de masa antes del boleado o moldeado final.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza después de cada uso:** Recomendado lavar con agua tibia y detergente neutro. Secar completamente para evitar acumulación de humedad en el mango de cuero.

- Cuidado del mango:** Aplicar ocasionalmente un producto de hidratación para cuero si se desea conservar su flexibilidad y apariencia original.
- Almacenamiento adecuado:** Guardar en un lugar seco y limpio, lejos de fuentes de calor o humedad.

Beneficios Clave Cortador de Pan Coliza 10 cm

- Durabilidad superior:** Fabricado con acero inoxidable, resistente al uso constante y a la corrosión.
- Estilo y ergonomía:** El mango de cuero ofrece una experiencia de uso cómoda, con un acabado estético distintivo.
- Corte preciso:** Ideal para cortes limpios en masas consistentes como la coliza, mejorando la presentación del producto final.
- Fácil de mantener:** Su diseño sencillo permite una limpieza rápida y eficiente.

Cortador de Pan Coliza 10 cm en acero inoxidable con mango de cuero.

Corte uniforme, resistente y ergonómico.

Ideal para panaderías artesanales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CENTRAL PANADEROS
Dimensiones	60 x 50 x 50 cm
Peso	15 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 07:43