



REBANADORA DE PAN DE MOLDE GASTROMAQ

Código: 6131

- La Rebanadora de Pan de Molde Gastromaq es la solución ideal para panaderías y negocios que requieren cortes precisos y uniformes en cada rebanada. Diseñada para optimizar el proceso de rebanado, esta máquina garantiza rapidez, eficiencia y calidad en cada uso.
- Su estructura robusta y cuchillas de alta precisión permiten cortar el pan sin desmoronarlo, manteniendo su forma y textura. Es fácil de operar, segura y perfecta para aumentar la productividad en la elaboración de pan de molde y otros productos horneados.
- Cortes uniformes y precisos
- Estructura resistente y duradera
- Fácil de usar y mantener
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos

Categorías: [Rebanadoras de pan](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: TR-31

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 250W

Dimensiones:

Alto: 70 cm.

Fondo: 62 cm.

Ancho: 64 cm.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Peso : 5.2 kg.



DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl