CORTADOR PIZZA ACERO 30 CM. GASTROMAQ



- Cortador de pizza profesional tipo "Media Luna" o "Mecedora" fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad. A diferencia de los cortadores de rueda, este modelo consiste en una hoja única de gran tamaño con un filo rectificado. Posee un mango superior integrado (o doble empuñadura) que permite aplicar presión uniforme con ambas manos, asegurando cortes rectos y limpios.
- Su función principal es el seccionado rápido y preciso de pizzas y masas extendidas mediante un movimiento de balanceo. Al no tener partes móviles rotatorias, evita que los ingredientes (queso, toppings) se desplacen o se peguen a la herramienta, manteniendo la estética de la presentación. Además, su longitud permite cortar la pizza de extremo a extremo en un solo movimiento.
- Diseñado para pizzerías de alto volumen, cocinas industriales y servicios de catering. Es ideal para cortar pizzas de tamaño familiar o XL, así como para trocear masas de panadería, brownies o quesadillas en bandejas. Su construcción en acero lo hace apto para el contacto directo con superficies calientes y facilita una

desinfección profunda.
- **Largo de la hoja:** 30 cm.

SKU: 7380
Categorías: Cortadores de Empanadas y Pizzas

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ancho/Alto de la hoja: 9 cm – 10 cm aprox.
Espesor del acero: 1.2 mm a 1.5 mm.
Peso Neto: 450 g – 550 g aprox.

Dimensiones:
Ancho: 10 cm.
Largo: 2.5 cm.
Alto: 30 cm.
Peso: 0.3 kg.