



## **DIVISORA DE MASAS 30 PIEZAS G. PANIZ**

- Divisora de masas diseñada para ofrecer precisión y durabilidad en la elaboración de productos de panadería.
- Con una estructura robusta de acero SAE 1020 y una base en acero carbono, esta máquina garantiza estabilidad y resistencia durante su operación.
- El carenado está disponible en dos opciones: pintura epoxi de alta resistencia o acero, adaptándose a las necesidades específicas de tu panadería.
- Con una capacidad de hasta 2.400 kg, esta divisora permite cortar y dividir la masa en 30 piezas uniformes, con un peso ajustable de 30 a 80 gramos por bollo.
- Ideal para optimizar el proceso de producción y asegurar la consistencia en cada pieza, nuestra divisora es la solución perfecta para panaderías que buscan eficiencia y calidad en cada lote.

---

**CÓDIGO:** 6716

**Categorías:** [Divisoras de Masas](#), [Lo Nuevo en La Casita](#)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones: 480x385x480 mm.

Capacidad: 30 piezas

Peso: 51 kg.



**G.PANIZ**

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**