



REBANADORA DE PAN DE MOLDE GASTROMAQ

\$495.800 Neto

- 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

CODIGO: 6131

Categorías: [Rebanadoras de Pan](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: TR-31

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 250W

Dimensiones:

Alto: 70 cm.

Fondo: 62 cm.

Ancho: 64 cm.

Peso : 5.2 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl