

Divisora de Masas 36 Cortes Manual METVISA

SKU: 4305B | Categorías: Amasadoras | Stock: Agotado



Descripción

La **Divisora de Masas de 36 Cortes** es una herramienta indispensable para optimizar la producción en panaderías, confiterías y negocios de repostería.

Gracias a su capacidad para dividir hasta 3.6 kg de masa en 36 porciones iguales, **se garantiza** uniformidad, rapidez y calidad en cada proceso.

Además, su estructura robusta y sus cuchillas de acero inoxidable aseguran una larga vida útil y facilidad de limpieza, lo que la convierte en una opción confiable para entornos de alto rendimiento.

Especificaciones Técnicas:

Para conocer más sobre su rendimiento y capacidad, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Modelo:** DPC36.
- **Cantidad de cortes:** 36 divisiones iguales.
- **Gramaje máximo por porción:** 100 g.
- **Capacidad máxima de masa:** 3.6 kg.
- **Peso:** 38 kg.
- **Dimensiones:** 760 mm (frente) x 380 mm (fondo) x 1200 mm (alto).
- **Material de cuchillas:** Acero inoxidable, garantizando cortes precisos y duraderos.
- **Material de la mesa:** Revestida en acero inoxidable, facilitando la higiene y el mantenimiento.
- **Estructura:** Fierro fundido con engranaje de palanca y eje dentado, proporcionando resistencia y estabilidad.

Atributos Destacados Divisora de Masas 36 Cortes:

Este **divisora de masas de 36 cortes** cuenta con diversas características que la convierten en una herramienta imprescindible para una producción eficiente:

Ahorro de Tiempo y Mayor Productividad: Dado que divide la masa de manera rápida y precisa, **se reduce** el tiempo de preparación, permitiendo un flujo de trabajo más eficiente.

Cortes Uniformes y Precisos: Por otra parte, sus cuchillas de acero inoxidable garantizan divisiones exactas, evitando desperdicios y asegurando la consistencia del producto final.

Superficie Higiénica y Fácil de Limpiar: Además, la mesa revestida en acero inoxidable facilita la limpieza y mantiene altos estándares de higiene.

Estructura Robusta y Duradera: Gracias a su fabricación en hierro fundido, **se garantiza** una alta resistencia al uso continuo y una vida útil prolongada.

Versatilidad en la Producción: Debido a su capacidad de dividir hasta 3.6 kg de masa, es ideal para la producción de panes, bollería y productos de repostería con medidas estándar.

Usos Sugeridos:

Debido a su capacidad de optimizar el trabajo y garantizar uniformidad, esta **divisora de masas de 36 cortes** es ideal para:

Panaderías y confiterías: Por ejemplo, facilita la división de masas para panes, bollos, facturas y otras preparaciones con precisión y rapidez.

Empresas de producción de masas: Además, es una excelente opción para negocios que requieren mantener un estándar de calidad en la fabricación de productos horneados.

Cocinas industriales y pastelerías: Por lo tanto, es perfecta para establecimientos que buscan mejorar la eficiencia sin sacrificar calidad.

Negocios de alta demanda: Del mismo modo, su capacidad de dividir hasta 3.6 kg de masa la hace ideal para la producción constante en entornos comerciales.

Tips de Mantenimiento Divisora de Masas 36 Cortes:

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Diaria: Con el fin de evitar acumulación de residuos de masa, limpiar las cuchillas y la mesa con un paño húmedo y detergente suave.

Revisión de Cuchillas: Para asegurar cortes precisos, inspeccionar periódicamente las cuchillas y afilarlas cuando sea necesario.

Lubricación de Engranajes: Debido a su estructura mecánica, se recomienda aplicar lubricante en los engranajes y el eje dentado para mantener un funcionamiento fluido.

Evitar Sobrecargas: Finalmente, utilizar la máquina dentro de su capacidad máxima de 3.6 kg para prevenir el desgaste prematuro de las piezas.

La **Divisora de Masas de 36 Cortes** es una solución eficiente, precisa y duradera para panaderías, confiterías y negocios gastronómicos que buscan mejorar su producción.

Gracias a su estructura robusta, su capacidad de dividir uniformemente la masa y su fácil mantenimiento, **este equipo se convierte en** una herramienta indispensable para optimizar el proceso de elaboración de productos horneados.

Así que, si buscas eficiencia y calidad en cada corte, ¡esta divisora es la mejor opción para tu negocio!

La **Divisora de Masas de 36 Cortes** optimiza la producción en panaderías y confiterías, permitiendo dividir hasta 3.6 kg de masa en porciones uniformes.

Con cuchillas de acero inoxidable y estructura de hierro fundido, garantiza precisión, durabilidad e higiene.

Su diseño robusto facilita el trabajo eficiente y consistente.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	BIMG
Dimensiones	60 x 44 x 66 cm
Peso	43 kg

Galería de imágenes

