

Picador de masas con rodamiento 40 cm CENTRAL PANADEROS

SKU: 6108 | Categorías: Picadores de masa | Stock: En stock



Descripción

El **Picador de Masas con Rodamiento 40 cm de CENTRAL PANADEROS** es una herramienta diseñada para responder a las exigencias de panaderías y centros de producción con alto volumen.

Gracias a su construcción robusta y diseño ergonómico, permite realizar cortes uniformes con el mínimo esfuerzo, garantizando una operación rápida, segura y sin fatiga para el operario.

Características Técnicas

- **Longitud total:** 40 cm
- **Distancia entre púas:** Aprox. 1,5 cm (estándar en panadería profesional)
- **Mangos:** 10 cm de largo, diseñados para un agarre firme y cómodo
- **Sistema de rodamiento:** Incorpora rodamientos de alta precisión que mejoran la fluidez y maniobrabilidad durante el corte
- **Púas:** Fabricadas en acero de alta resistencia
- **Fabricación:** Nacional, con materiales duraderos y de excelente calidad

Usos Sugeridos Picador de masas con rodamiento 40 cm

- **Panaderías y fábricas de pan:** Ideal para picar masas de pan, baguette, hallulla o marraqueta, evitando burbujas de aire durante la cocción.
- **Pastelerías y reposterías:** Perfecto para masas de tartas o bases de productos que requieran perforación uniforme.
- **Producción artesanal e industrial:** Herramienta confiable para operarios que trabajan largas jornadas, gracias a su sistema de rodamientos.

Tips de Mantenimiento

- Limpieza diaria:** Luego de cada jornada, limpiar las púas y mangos con un paño húmedo o agua tibia con detergente suave. Secar completamente.
- Evitar productos abrasivos:** Para preservar la vida útil del acero y los rodamientos.
- Revisión periódica:** Verificar que el sistema de rodamiento se mantenga fluido. Aplicar lubricante alimentario si fuese necesario.
- Almacenamiento seguro:** Guardar en un lugar seco y protegido del polvo para evitar el desgaste prematuro de los componentes.

Beneficios Clave Picador de masas con rodamiento 40 cm

- Alta maniobrabilidad:** Gracias a los rodamientos incorporados, el picador se desliza con suavidad sobre la masa.
- Diseño ergonómico:** Los mangos de 10 cm permiten una sujeción firme y cómoda durante su uso continuo.
- Resultados uniformes:** La separación estándar de 1,5 cm entre púas garantiza un picado profesional y parejo.
- Construcción sólida:** Fabricado con materiales duraderos para soportar entornos de trabajo intensivos.

Picador de masas con rodamiento 40 cm y púas de acero. Mangos ergonómicos de 10 cm.

Alta precisión y maniobrabilidad para panaderías profesionales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CENTRAL PANADEROS
Dimensiones	10 x 40 x 10 cm
Peso	3 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 21/04/2026 11:42