



**¿ESTÁS BUSCANDO
UNA CORTADORA DE
PAN?**

CONTACTA AHORA!

- CORTADORA DE PAN
- EQUIPOS PARA PASTERÍAS
- MAQUINARIA PIZZERÍAS

**TE CONTACTAMOS
EN SEGUIDA!**



CONTACTANOS:

Nombre y apellidos

Tu email

Teléfono

Mensaje

ACEPTO | Declaro que he leído y acepto la [política de privacidad](#) según lo regulado por el art. 13 del D.Lgs. 196/2003 y consiento al tratamiento de mis datos personales a fines promocionales y comerciales.

OK, INVIA ORA!

La solicitud de información es gratuita y sin compromiso. Tu email está protegido: [privacy](#)

CORTADORA DE PAN

Una cortadora de pan es un utensilio dedicado a la hostelería. Su función es la de producir unidades de pan para ser servidas en el establecimiento, con un corte perfecto a partir de una barra. De esta forma se evita un corte demasiado monótono, al cortar de una sola vez todos los trozos.



REBANADAS IGUALES

Las rebanadas de pan se producen al introducir una barra, ya sea de forma vertical u horizontal, dependiendo del tipo de utensilio. La longitud permitida suele estar en torno a los 30 cm, lo que da para introducir una barra.

FLEXIBILIDAD EN CORTE

También, en una cortadora de pan, es posible seleccionar el grosor de la rebanada, a partir de una medida que suele estar en torno a los 7 mm.

Más información:

[cortadora de pan](#) | [equipamiento para panadería](#)