

**REBANADORA DE PASTELES**  
**MODELO: NH303-B**  
**CÓDIGO: ECORT00037**

La cortadora de bizcocho de pasteles automática está diseñada para realizar cortes precisos y uniformes en bizcochos y pasteles, optimizando el tiempo y esfuerzo en panaderías y pastelerías. Su capacidad para manejar bizcochos de hasta 60 cm de diámetro y planchas de 60 x 40 cm la convierte en una herramienta versátil y esencial en la producción de productos de repostería.

Beneficios:

**Precisión:** Corta bizcochos y pasteles de manera uniforme, mejorando la presentación del producto final.

**Automatización:** Reduce el tiempo de corte y el esfuerzo manual, aumentando la eficiencia operativa.

**Versatilidad:** Capaz de manejar una amplia variedad de tamaños de bizcocho y planchas, adaptándose a diferentes necesidades de producción.

Recomendaciones de Uso:

Ideal para pastelerías, panaderías y establecimientos dedicados a la repostería de mediana y gran escala.

Requiere una conexión eléctrica adecuada y estable conforme a las especificaciones técnicas.



Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Rebanadora de Pasteles
 ELÉCTRICA	220V, 2F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	<b>1.20 m</b>
Profundidad	<b>1.10 m</b>
Altura	<b>1.48 m</b>
Peso	<b>420 Kg</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/2F/60Hz</b>
Capacidad	<b>Diámetro 60 cm</b>
Plancha	<b>60 x 40 cm</b>
Capacidad	<b>Hasta 12 rebanadas redondas (40 cm) y hasta 30 cuadradas o rectangulares. (40x60 cm)</b>



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.