

Manual horizontal

Cortadora Manual Horizontal de Papas

Organiza la preparación de papas en bastones con una **cortadora manual de disposición horizontal** y opciones de rejilla de **7, 10 y 15 mm**. El mecanismo de palanca acompaña el impulso del producto a través de la rejilla, para reunir la carga y el corte en un puesto dedicado. Las distintas opciones de corte permiten elegir el formato de bastón según la presentación de la preparación, sin depender de un motor eléctrico para accionar la máquina. Su **peso neto de 4,7 kg** ofrece una referencia para organizar el apoyo y el manejo del equipo dentro del área de preparación. Una alternativa para cocinas, rotiserías y servicios de comidas que necesitan incorporar el corte de papas a su secuencia de elaboración, seleccionando la rejilla apropiada para cada trabajo.



[Consultar precio](#)

PRESTACIONES

Accionamiento	Manual por palanca
----------------------	--------------------

CARACTERÍSTICAS

Disposición	Horizontal
Rejillas	7 / 10 / 15 mm (opciones)
Referencia interna	GA-CAX219
Dim. embalaje	37 × 22 × 34 cm
Peso neto	4,7 kg
Peso bruto	5 kg