



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SOBADORA 28 CM. SOBREMESA ACERO INOXIDABLE 1 MANILLA GASTROMAQ

CODIGO: 7042

- Facilita la preparación de masas con esta **sobadora de 28 cm**, diseñada para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Fabricada en **acero inoxidable**, ofrece alta resistencia, durabilidad e higiene, ideal para un uso intensivo.
- Su diseño compacto de **sobremesa** la hace fácil de ubicar en cualquier espacio de trabajo, mientras que su **única manilla** permite un ajuste preciso del grosor de la masa. Perfecta para estirar masas de pan, pasta, empanadas y más, garantizando un acabado uniforme y profesional en cada preparación.

Categorías: [Sobadoras](#)

- Facilita la preparación de masas con esta **sobadora de 28 cm**, diseñada para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Fabricada en **acero inoxidable**, ofrece alta resistencia, durabilidad e higiene, ideal para un uso intensivo.
- Su diseño compacto de **sobremesa** la hace fácil de ubicar en cualquier espacio de trabajo, mientras que su **única manilla** permite un ajuste preciso del grosor de la masa. Perfecta para estirar masas de pan, pasta, empanadas y más, garantizando un acabado uniforme y profesional en cada preparación.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220V

Velocidad: 40-60r/min

Espesor: 1.5-20 mm

Potencia: 1.5 KW

Peso bruto: 55 kg.

Medidas: 48x43x40 cm.

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292