



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SOBADORA 29 CM. SOBREMESA ACERO INOXIDABLE 2 MANILLAS GASTROMAQ

CODIGO: 7041

- Optimiza la preparación de masas con esta sobadora de 29 cm, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad e higiene, mientras que sus dos manillas permiten ajustar fácilmente el grosor de la masa según tus necesidades.
- Diseñada para uso sobremesa, es compacta y eficiente, ofreciendo un rendimiento óptimo en la elaboración de masas para pan, pasta, empanadas y más.
- Una herramienta esencial para quienes buscan calidad y precisión en sus preparaciones.

Categorías: [Sobadoras](#)

- Optimiza la preparación de masas con esta sobadora de 29 cm, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad e higiene, mientras que sus dos manillas permiten ajustar fácilmente el grosor de la masa según tus necesidades.
- Diseñada para uso sobremesa, es compacta y eficiente, ofreciendo un rendimiento óptimo en la elaboración de masas para pan, pasta, empanadas y más.
- Una herramienta esencial para quienes buscan calidad y precisión en sus preparaciones.

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

Modelo: SK-300G

Eficiencia: 0.2-0.5M/S

Velocidad: 50-80 r/min

Espesor: 1.5-18 mm

Peso bruto: 55 kg

Potencia: 1.5 KW

Tamaño: 51x41.5x44 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