



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.



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

