



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

SOBADORA 40 CM. ACERO INOXIDABLE VENTUS

CODIGO: 7308

- Sobadora robusta y funcional, fabricada en acero inoxidable AISI 430, ideal para procesos semi industriales.
- Equipada con un rodillo cromado de acero SAE 1010/20 de 2" x 400 mm y diámetro de 5 cm, ofrece un control preciso para el manejo de masa.
- Cuenta con motor potente de 1/3 HP para un funcionamiento eficiente.
- Permite un espesor de masa regulable, desde un mínimo de 1 mm hasta un máximo de 10 mm, adaptándose a diferentes necesidades de producción.
- Una herramienta confiable y duradera para optimizar tus procesos de amasado y laminado en pequeñas y medianas producciones.

Categorías: [Sobadoras](#)

- Sobadora robusta y funcional, fabricada en acero inoxidable AISI 430, ideal para procesos semi industriales.
- Equipada con un rodillo cromado de acero SAE 1010/20 de 2" x 400 mm y diámetro de 5 cm, ofrece un control preciso para el manejo de masa.
- Cuenta con motor potente de 1/3 HP para un funcionamiento eficiente.

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



- Permite un espesor de masa regulable, desde un mínimo de 1 mm hasta un máximo de 10 mm, adaptándose a diferentes necesidades de producción.
- Una herramienta confiable y duradera para optimizar tus procesos de amasado y laminado en pequeñas y medianas producciones.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSS-400E

Material: INOX AISI 430

Dimensiones: 300x620x200 mm

Diametro rodillo: 5 cm

Motor: 1/3 HP

Peso: 13 kg.

Energía: 220/50 V/Hz

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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