



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

SOBADORA 60 CMS. MAIGAS

CODIGO: 6330

- Estructura construida en acero esmaltado al horno, con un rodillo de acero pulido y deslizadores de acero inoxidable.
- Todos sus ejes están montados en rodamientos sellados.
- Transmisión a través de cadenas y doble correa con motor.
- Utilizados especialmente en panaderías y pastelerías, ayudando a la rapidez y mayor producción, facilitando el trabajo y mejorando el producto final.

Categorías: [Sobadoras](#)

- Estructura construida en acero esmaltado al horno, con un rodillo de acero pulido y deslizadores de acero inoxidable.
- Todos sus ejes están montados en rodamientos sellados.
- Transmisión a través de cadenas y doble correa con motor.
- Utilizados especialmente en panaderías y pastelerías, ayudando a la rapidez y mayor producción, facilitando el trabajo y mejorando el producto final.

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

SOBADORA 600 MM. MAIGAS

Modelo: 6EE12 MONO – 6EE13 TRIF.

Consumo eléctrico: (Kw/h) 2,2

Alimentación eléctrica: 220V/50Hz
380V/50Hz

Motor: (Hp) 3

Largo cilindro (mm): 600

Diámetro cilindro (mm): 150

Capacidad (kg): 12

Alto (mm): 1540

Ancho (mm): 930

Profundidad (mm): 1500

Peso (kg): 350



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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