



SOBADORA CON PEDESTAL 390 MM. G. PANIZ

CODIGO: 6463

- Este equipo está construido de acero inoxidable para garantizar su máxima durabilidad. Su función principal es estirar la masa una vez sacada de la amasadora, aliviando el trabajo manual y aumentando la producción significativamente.
- Es especialmente adecuado para pizzerías y panaderías, ya que está diseñado para un uso constante y exigente.
- Cuenta con dos cilindros laminadores y un control de grosor, lo que permite hacer todo tipo de masas, logrando un estirado uniforme y preciso.

Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Sobadoras

- Este equipo está construido de acero inoxidable para garantizar su máxima durabilidad. Su función principal es estirar la masa una vez sacada de la amasadora, aliviando el trabajo manual y aumentando la producción significativamente.
- Es especialmente adecuado para pizzerías y panaderías, ya que está diseñado para un uso constante y exigente.
- Cuenta con dos cilindros laminadores y un control de grosor, lo que permite hacer todo tipo de masas, logrando un estirado uniforme y preciso.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CI390P
Peso: 65 kg
Dimensiones: 77 × 42 × 60 cm