



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**G.PANIZ**

## 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: [Amasanderías](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Pastelerías](#), [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.

[www.comercialfranklin.cl](http://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: CI390P

Peso: 65 kg

Dimensiones: 77 × 42 × 60 cm



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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