



## **SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 20 CM GASTROMAQ**

- La **Sobadora Eléctrica Sobremesa 20 Gastromaq** es una laminadora de masa compacta, pensada para **producciones pequeñas y medianas** en panaderías artesanales, pastelerías y emprendimientos de pastas. Su tamaño reducido permite instalarla fácilmente sobre mesones, sin sacrificar rendimiento ni precisión.
- Dispone de **rodillos de 20 cm de ancho**, fabricados en **acero cromado**, que garantizan un estirado uniforme, evitan la adherencia de la masa y facilitan la limpieza. Su **motor de 1/4 HP** entrega la potencia necesaria para trabajar masas de pan, empanadas, pizzas y pastas de forma continua y eficiente.
- Con una **capacidad de producción aproximada de 2 a 4 kg por tanda**, es una excelente opción para negocios que buscan **regularidad en el laminado, ahorro de tiempo y resultados profesionales**, todo en un equipo liviano y fácil de manipular.

---

**SKU:** 7153

**Categorías:** [Sobadoras](#)

 [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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diámetro de los Rodillos: 50 mm (Rodillos de acero cromado).

Motor: 1/4 HP (Potente para su tamaño compacto).

Voltaje: 220V / 50Hz.

Capacidad de Producción: Aproximadamente 2 a 4 kg de masa por tanda.

Frente: 35 cm.

Fondo: 45 cm.

Alto: 40 cm.

Peso: Aproximadamente 10 - 12 kg

[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