



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 37 CMS. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 5594

- Sobadora de pasta con rodillos de acero cromado con 37 cm de aprovechamiento y 5,7 cm de diámetro.
- Modelo sencillo con ajustadores en ambos extremos de los rodillos, haciendo que la masa sea más uniforme.
- El espacio ajustable entre los rodillos varía de 0,0 mm a 7,0 mm.
- Permite laminar 4 kg de masa por hora, proporcionando más producción en menos tiempo.
- Sus Asas permiten ajustar el grosor de la masa de forma más segura y rápida.
- Posee raspadores para evitar que la masa se pegue, manteniendo los rodillos limpios durante y después de su uso.
- Motor protegido con carenado de ABS ignífugo para una mayor seguridad del producto incluso cuando se calienta.
- Base de MDF que ofrece una mayor durabilidad y una limpieza más fácil.
- Mesa de apoyo inclinada a 45° facilitando el laminado sin esfuerzo manualmente.
- Placa de protección, generando mayor seguridad en el uso y previniendo accidentes.
- Pies de goma que absorben las vibraciones y no patinan.
- Motor de alto rendimiento de 1/4 CV (para 28



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



cm) lo que garantiza agilidad y productividad.

Categorías: [Sobadoras](#)

- Sobadora de pasta con rodillos de acero cromado con 37 cm de aprovechamiento y 5,7 cm de diámetro.
- Modelo sencillo con ajustadores en ambos extremos de los rodillos, haciendo que la masa sea más uniforme.
- El espacio ajustable entre los rodillos varía de 0,0 mm a 7,0 mm.
- Permite laminar 4 kg de masa por hora, proporcionando más producción en menos tiempo.
- Sus Asas permiten ajustar el grosor de la masa de forma más segura y rápida.
- Posee raspadores para evitar que la masa se pegue, manteniendo los rodillos limpios durante y después de su uso.
- Motor protegido con carenado de ABS ignífugo para una mayor seguridad del producto incluso cuando se calienta.
- Base de MDF que ofrece una mayor durabilidad y una limpieza más fácil.
- Mesa de apoyo inclinada a 45° facilitando el laminado sin esfuerzo manualmente.
- Placa de protección, generando mayor seguridad en el uso y previniendo accidentes.
- Pies de goma que absorben las vibraciones y no patinan.
- Motor de alto rendimiento de 1/4 CV (para 28 cm) lo que garantiza agilidad y productividad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Energía: 220V / 50Hz

Rodillo: Rango 370 mm

Medidas del producto: 740x580x540 mm

Material: Acero Inoxidable



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



GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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