



G.PANIZ

SOBADORA INDUSTRIAL 500 MM. 2 MOTORES G. PANIZ

- Ideal para amasar masas en panaderías de tamaño medio y establecimientos similares.
- Dos motores, uno para cada rodillo.
- Ajuste de espesor con indicador visual.
- Mayor diámetro de los rodillos.
- Uso de correas, lo que reduce el nivel de ruido.
- Mayor capacidad de su categoría.
- Mejor relación costo-beneficio del mercado.
- Disponible en acero inoxidable o en chapa con pintura epóxica.

CÓDIGO: 6461

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Pastelerias](#), [Sobadoras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CS500

Capacidad máxima de masa lista: 15 kg.

Consumo monofásico: 3,20 Kw/h

Consumo trifásico: 2,80 Kw/h

Dimensiones: 1340x800x1410 mm.

Peso: 180 kg.



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



Rotaciones por minuto: 115 rpm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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