



G. PANIZ

SOBADORA SOBREMESA 390 MM. G. PANIZ

- Equipo de sobremesa importado desde Brasil.
- Pintura epóxica de alta calidad.
- Manilla incorporada para el ajuste de los rodillos.
- Permite laminar masas más gruesas o delgadas.
- Requiere enharinar los rodillos antes de estirar cualquier tipo de masa para un mejor rendimiento.
- Ideal para uso domiciliario.
- Perfecto para pastelerías, cafeterías, restaurantes, negocios y locales comerciales.

CÓDIGO: 6464

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CL390

Largo Rodillo: 390mm

Diámetro Rodillo: 75mm

Motor: 3/4Hp

Conexión Eléctrica: 220V / 50Hz

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



Dimensiones: 560x1000x710mm

Peso: 52Kg

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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