



SOBADORA SOBREMESA 390 MM. G. PANIZ

CODIGO: 6464

- 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.

Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Sobadoras

- 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.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CL390
Largo Rodillo: 390mm
Diámetro Rodillo: 75mm
Motor: 3/4Hp
Conexión Eléctrica: 220V / 50Hz
Dimensiones: 560x1000x710mm
Peso: 52Kg