



## 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](#), [Pastelerías](#), [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.



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CL390

Largo Rodillo: 390mm

Diámetro Rodillo: 75mm

Motor: 3/4Hp

Conexión Eléctrica: 220V / 50Hz

Dimensiones: 560x1000x710mm

Peso: 52Kg



[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