



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## SOBADORA SOBREMESA ACERO INOXIDABLE 2 MANILLAS GASTROMAQ

CODIGO: 7178

- La Sobadora Sobremesa Acero Inoxidable 2 Manillas Gastromaq es un equipo compacto y eficiente, ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías, fábricas de pasta fresca y emprendimientos gastronómicos que requieren un laminado uniforme y profesional de masas.
- Su **rodillo de 34 cm** de ancho permite trabajar diferentes tipos de masas, obteniendo espesores precisos para pan, empanadas, pizzas, hojaldres, pastas y otras preparaciones. Gracias a su sistema de regulación, permite ajustar el espesor de trabajo según las necesidades de producción.

---

Categorías: [Sobadoras](#)

- La Sobadora Sobremesa Acero Inoxidable 2 Manillas Gastromaq es un equipo compacto y eficiente, ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías, fábricas de pasta fresca y emprendimientos gastronómicos que requieren un laminado uniforme y profesional de masas.
- Su **rodillo de 34 cm** de ancho permite trabajar diferentes tipos de masas, obteniendo espesores precisos para pan, empanadas, pizzas, hojaldres, pastas y otras preparaciones. Gracias a su sistema de regulación, permite ajustar el espesor de trabajo según las necesidades de producción.

[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



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo: Sobadora / Laminadora de masa

Ancho de rodillo: 34 cm

Alimentación eléctrica: 220V

Potencia: 2,2 kW

Velocidad de trabajo: 50 – 80 rpm

### Dimensiones:

Alto: 53 cm

Ancho: 53 cm

Largo: 47 cm

Peso: 50 kg

## GALERÍA DE IMÁGENES



[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