



SOBADORA 29 CM. SOBREMESA ACERO INOXIDABLE 2 MANILLAS GASTROMAQ

- Optimiza la preparación de masas con esta sobadora de 29 cm, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Su estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad e higiene, mientras que sus dos manillas permiten ajustar fácilmente el grosor de la masa según tus necesidades.
- Diseñada para uso sobremesa, es compacta y eficiente, ofreciendo un rendimiento óptimo en la elaboración de masas para pan, pasta, empanadas y más.
- Una herramienta esencial para quienes buscan calidad y precisión en sus preparaciones.

SKU: 7041

Categorías: [Sobadoras](#)

GALERÍA DE IMÁGENES

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: SK-300G

Eficiencia: 0.2-0.5M/S

Velocidad: 50-80 r/min

Espesor: 1.5-18 mm

Peso bruto: 55 kg

Potencia: 1.5 KW

Tamaño: 51x41.5x44 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl