



**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:** [Amasanderías](#), [Cocción Alta Producción](#), [Pastelerías](#), [Sobadoras](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CL390

Largo Rodillo: 390mm

Diámetro Rodillo: 75mm

Motor: 3/4Hp

Conexión Eléctrica: 220V / 50Hz

Dimensiones: 560x1000x710mm

Peso: 52Kg

