



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



VENTUS®

SOBADORA 40 CM. ACERO INOXIDABLE VENTUS

\$268.090 Neto

- Sobadora robusta y funcional, fabricada en acero inoxidable AISI 430, ideal para procesos semi industriales.
- Equipada con un rodillo cromado de acero SAE 1010/20 de 2" x 400 mm y diámetro de 5 cm, ofrece un control preciso para el manejo de masa.
- Cuenta con motor potente de 1/3 HP para un funcionamiento eficiente.
- Permite un espesor de masa regulable, desde un mínimo de 1 mm hasta un máximo de 10 mm, adaptándose a diferentes necesidades de producción.
- Una herramienta confiable y duradera para optimizar tus procesos de amasado y laminado en pequeñas y medianas producciones.

CODIGO: 7308

Categorías: [Sobadoras](#)

Etiquetas: [Maquinas sobadoras de masa](#), [Sobadora de masa](#), [Sobadora de masa electrica](#), [Sobadora de pan](#), [Sobadoras de masa](#), [Sobadoras de pan](#)

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

 www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSS-400E

Material: INOX AISI 430

Dimensiones: 300x620x200 mm

Diametro rodillo: 5 cm

Motor: 1/3 HP

Peso: 13 kg.

Energía: 220/50 V/Hz

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargent Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

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


www.lacasita.cl