



G.PANIZ

SOBADORA 450 MM. G. PANIZ

- Diseñado para amasar masas en panaderías y negocios similares.
- Cuenta con ajuste de espesor y un indicador visual.
- Es el único equipo de este tamaño disponible en el mercado.
- Fabricado en chapa de acero 1020 con pintura epóxica.

CÓDIGO: 6462

Categorías: [Amasanderias](#), [Cocción Alta Producción](#), [Pastelerias](#), [Sobadoras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: CS450

Capacidad máxima de masa lista: 10 kg

Consumo monofásico: 1,10 Kw/h

Dimensiones: 1650x750x1350 mm.

Peso: 125 kg.

Energía monofásica: 1,5 HP

Rotaciones por minuto: 117 rpm.

