



**G.PANIZ**

## SOBADORA CON PEDESTAL 390 MM. G. PANIZ

**\$1.420.200 Neto**

- Este equipo está construido de acero inoxidable para garantizar su máxima durabilidad. Su función principal es estirar la masa una vez sacada de la amasadora, aliviando el trabajo manual y aumentando la producción significativamente.
- Es especialmente adecuado para pizzerías y panaderías, ya que está diseñado para un uso constante y exigente.
- Cuenta con dos cilindros laminadores y un control de grosor, lo que permite hacer todo tipo de masas, logrando un estirado uniforme y preciso.

---

**CODIGO:** 6463

**Categorías:** [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Pastelerias](#), [Sobadoras](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CI390P

Peso: 65 kg





**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Dimensiones: 77 x 42 x 60 cm

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)**