



G.PANIZ

SOBADORA CON PEDESTAL 390 MM. G. PANIZ

- 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.

SKU: 6463

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CI390P

Peso: 65 kg

Dimensiones: 77 x 42 x 60 cm



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



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