





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 Etiquetas: Maguinas sobadoras de masa, Sobadora de masa, Sobadora de masa electrica, Sobadora de pan, Sobadoras de

masa, Sobadoras de pan







DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: Cl390P

Peso: 65 kg

Dimensiones: $77 \times 42 \times 60$ cm

