



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



G.PANIZ

SOBADORA INDUSTRIAL 500 MM. 2 MOTORES G. PANIZ

\$3.151.290 Neto

- Ideal para amasar masas en panaderías de tamaño medio y establecimientos similares.
- Dos motores, uno para cada rodillo.
- Ajuste de espesor con indicador visual.
- Mayor diámetro de los rodillos.
- Uso de correas, lo que reduce el nivel de ruido.
- Mayor capacidad de su categoría.
- Mejor relación costo-beneficio del mercado.
- Disponible en acero inoxidable o en chapa con pintura epóxica.

CODIGO: 6461

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CS500

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**



Capacidad máxima de masa lista: 15 kg.

Consumo monofásico: 3,20 Kw/h

Consumo trifásico: 2,80 Kw/h

Dimensiones: 1340x800x1410 mm.

Peso: 180 kg.

Rotaciones por minuto: 115 rpm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

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


www.lacasita.cl