



**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**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

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



**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**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

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

  
**www.lacasita.cl**