



G. PANIZ

SOBADORA SOBREMESA 390 MM. G. PANIZ

- Equipo de sobremesa importado desde Brasil.
- Pintura epóxica de alta calidad.
- Manilla incorporada para el ajuste de los rodillos.
- Permite laminar masas más gruesas o delgadas.
- Requiere enharinar los rodillos antes de estirar cualquier tipo de masa para un mejor rendimiento.
- Ideal para uso domiciliario.
- Perfecto para pastelerías, cafeterías, restaurantes, negocios y locales comerciales.

SKU: 6464

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CL390

Largo Rodillo: 390mm

Diámetro Rodillo: 75mm

Motor: 3/4Hp

Conexión Eléctrica: 220V / 50Hz



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Dimensiones: 560x1000x710mm

Peso: 52Kg

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