



SOBADORA SOBREMESA ACERO INOXIDABLE 2 MANILLAS GASTROMAQ

- La Sobadora Sobremesa Acero Inoxidable 2 Manillas GastromaQ es un equipo compacto y eficiente, ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías, fábricas de pasta fresca y emprendimientos gastronómicos que requieren un laminado uniforme y profesional de masas.
- Su **rodillo de 34 cm** de ancho permite trabajar diferentes tipos de masas, obteniendo espesores precisos para pan, empanadas, pizzas, hojaldres, pastas y otras preparaciones. Gracias a su sistema de regulación, permite ajustar el espesor de trabajo según las necesidades de producción.

SKU: 7178

Categorías: [Sobadoras](#)

GALERÍA DE IMÁGENES

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**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo: Sobadora / Laminadora de masa

Ancho de rodillo: 34 cm

Alimentación eléctrica: 220V

Potencia: 2,2 kW

Velocidad de trabajo: 50 - 80 rpm

Dimensiones:

Alto: 53 cm

Ancho: 53 cm

Largo: 47 cm

Peso: 50 kg

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