



## LAMINADOR DE MASA 520 MM. GASTROMAQ

Código: 7156

- Es una laminadora de masa de pedestal (de piso) diseñada para panaderías y pastelerías industriales que requieren una producción de alto volumen, especialmente para masas hojaldradas (croissants, facturas, masa de hojaldre) y masas de pizza de gran tamaño.
- A diferencia de las sobadoras pequeñas (serie HNM), este equipo es una Laminadora de Banda (o Tapiz), lo que permite un estiramiento mucho más preciso, delicado y profesional.
- Ancho de la Banda (Tapiz): 52 cm (520mm).
- Largo de la Banda: Aproximadamente 200 cm (2metros de largo total extendida).
- Motor: 1 HP (Potencia industrial para mover masas pesadas).
- Apertura de Rodillos: Regulable desde 1 mm hasta 35 mm - 40 mm
- Voltaje: Generalmente disponible en 220V(Monofásica) o 380V (Trifásica).
- Largo Total (Abierta): 210 cm a 240 cm.
- Peso: Aproximadamente 180 - 200kg

---

Categorías: [Sobadoras de Masa](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Dimensiones:

Ancho: 210 cm.

Alto: 90 cm

DIRECCIÓN:  
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)



**En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa**

Largo: 110 cm.

Peso: 200 kg.

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

**[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)**