



SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 20 CM GASTROMAQ

Código: 7153

- La Sobadora Eléctrica Sobremesa 20 Gastromaq es una laminadora de masa compacta, pensada para **producciones pequeñas y medianas** en panaderías artesanales, pastelerías y emprendimientos de pastas. Su tamaño reducido permite instalarla fácilmente sobre mesones, sin sacrificar rendimiento ni precisión.
- Dispone de **rodillos de 20 cm de ancho**, fabricados en **acero cromado**, que garantizan un estirado uniforme, evitan la adherencia de la masa y facilitan la limpieza. Su **motor de 1/4 HP** entrega la potencia necesaria para trabajar masas de pan, empanadas, pizzas y pastas de forma continua y eficiente.
- Con una **capacidad de producción aproximada de 2 a 4 kg por tanda**, es una excelente opción para negocios que buscan **regularidad en el laminado, ahorro de tiempo y resultados profesionales**, todo en un equipo liviano y fácil de manipular.

Categorías: [Sobadoras de Masa](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diámetro de los Rodillos: 50 mm (Rodillos de acero cromado).

Motor: 1/4 HP (Potente para su tamaño compacto).

Voltaje: 220V / 50Hz.

Capacidad de Producción: Aproximadamente 2 a 4 kg de masa por tanda.

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



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Frente: 35 cm.

Fondo: 45 cm.

Alto: 40 cm.

Peso: Aproximadamente 10 - 12 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