



Sobadora De Masa 400 mm VSS400E - VENTUS

SKU: SOBA-VEN-VSS400E | Categorías: Línea panadería

Descripción

Sobadora de Masa Semi Industrial Modelo VSS-400E

La Sobadora De Masa 400 mm es la aliada perfecta para panaderías, pastelerías, cocinas industriales y emprendimientos que buscan optimizar su producción de manera práctica y eficiente. Gracias a su diseño compacto, materiales resistentes y fácil operación, esta máquina se adapta muy bien al trabajo diario sin ocupar demasiado espacio.

Construcción resistente y de fácil limpieza de la Sobadora De Masa 400 mm

Fabricada en **acero inoxidable AISI 430**, esta laminadora no solo es duradera, sino también muy higiénica. El acero inoxidable permite una limpieza rápida, lo cual es fundamental en espacios donde se manipulan alimentos. Además, su base firme y compacta de **300 x 620 x 200 mm** ofrece estabilidad sin sacrificar espacio.

Rodillos de acero cromado para un laminado perfecto

Sus **rodillos de acero SAE 1010/20** con acabado **cromado** miden **5 cm de diámetro** y **400 mm de largo**, lo que garantiza un laminado parejo y continuo. El cromado mejora la vida útil del equipo y evita que la masa se adhiera, lo que facilita tanto el uso como la limpieza.

Ajuste de espesor versátil

Gracias a su sistema de ajuste, esta Sobadora De Masa 400 mm puedes regular el espesor de la masa desde **1 mm hasta 10 mm**. Esto te permite trabajar con diferentes tipos de masas, ya sea para empanadas, pizza, hojaldres, pastas o panes especiales. ¡Todo en un solo equipo!

Motor potente y confiable

Incorpora un **motor de 1/3 HP** que ofrece la potencia ideal para un **uso semi industrial**. Además, funciona con una conexión eléctrica estándar de **220V / 50Hz**, lo que facilita su instalación en cualquier cocina profesional.

Ligera, compacta y fácil de transportar

Con un **peso de solo 13 kg**, esta laminadora se puede mover fácilmente si necesitas reorganizar tu espacio o trasladarla. Su diseño la hace perfecta tanto para negocios pequeños como para producciones medianas que buscan optimizar recursos sin comprometer calidad.

Especificaciones técnicas (1):

- Modelo:** VSS-400E
- Material:** Acero inoxidable AISI 430
- Dimensiones:** 300 x 620 x 200 mm
- Rodillos:** Acero SAE 1010/20 cromado (2" x 400 mm)
- Diámetro del rodillo:** 5 cm
- Espesor de masa ajustable:** de 1 mm a 10 mm
- Motor:** 1/3 HP
- Energía:** 220V / 50Hz
- Peso:** 13 kg
- Uso:** Semi industrial

Ideal para tu negocio

En definitiva, la **laminadora VSS-400E** es una excelente elección para quienes necesitan **ahorrar tiempo, mejorar la calidad del producto final** y aumentar la productividad sin complicaciones. Además, su mantenimiento es simple y su rendimiento está comprobado.

¡Lleva tu producción al siguiente nivel con esta práctica y potente laminadora!

Sobadora de Masa Semi Industrial Modelo VSS-400E

La Sobadora De Masa 400 mm es la aliada perfecta para panaderías, pastelerías, cocinas industriales y emprendimientos que buscan optimizar su producción de manera práctica y eficiente. Gracias a su diseño compacto, materiales resistent

Especificaciones

Característica	Detalle
Dimensiones	20 x 62 x 30 cm
Peso	120 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 09:32