

Sobadora De Masa Fondant Antiadherente 280 mm - PARETI KITCHENETTE

SKU: SOBA-KIT-MASA | Categorías: Línea panadería



Descripción

Sobadora Antiadherente Fondant 280 mm Blanca - AND®

La Sobadora de masa fondant 280 mm, exclusiva de **Pareti Kitchenette® en Chile**, es una solución práctica y segura para quienes trabajan con masas delicadas. Gracias a sus rodillos antiadherentes y diseño profesional, esta máquina permite lograr un laminado limpio, uniforme y eficiente.

Es ideal para repostería creativa, pastelería fina o trabajos con fondant, masa de leche, pasta de flores, porcelana fría y más.

Rodillos que no se pegan, para un trabajo limpio

Sus **rodillos antiadherentes de acero con recubrimiento especial**, de 28 cm de largo y 5,7 cm de diámetro, impiden que la masa se adhiera. Esto facilita el proceso de laminado y reduce la necesidad de usar harina extra o grasa.

Por esta razón, es perfecta para trabajos que requieren precisión y limpieza, como decoraciones comestibles o productos artesanales.

Grosor ajustable y presión pareja

Gracias al **regulador de espesor**, puedes elegir entre grosores de **1 mm a 7 mm**, lo que te permite adaptar la máquina a diferentes recetas. Además, los **rodamientos con cojinetes en ambos extremos** aseguran una presión uniforme a lo largo del rodillo.

Esto evita que algunas partes de la masa queden más gruesas que otras, logrando un resultado profesional en todo momento.

Motor seguro, potente y silencioso

Equipada con un **motor de 1/4 CV (300 W)**, esta sobadora trabaja de manera constante y sin ruidos molestos. Además, la **carcasa de ABS ignífugo** protege el motor, lo que aporta mayor seguridad durante su uso.

Su velocidad de **56 RPM** es ideal para mantener la textura de la masa, mientras que su capacidad de producción alcanza los **6 kg por hora**, ayudándote a ahorrar tiempo sin sacrificar calidad.

Control total y limpieza automática

Las **manillas de polipropileno** permiten un ajuste rápido y seguro del espesor. También incluye **raspadores automáticos**, los cuales mantienen los rodillos limpios durante el uso, evitando acumulaciones y mejorando la higiene general.

Así, puedes concentrarte en trabajar sin preocuparte por detenerte a limpiar constantemente.

Base estable y mesa inclinada para mayor comodidad

La **base de MDF resistente** es duradera y muy fácil de limpiar. Además, la **mesa de apoyo inclinada a 45°** ayuda a que la masa avance sin esfuerzo, lo que hace que el laminado sea mucho más fluido.

Por otro lado, los **pies de goma** absorben las vibraciones y evitan que la máquina se mueva, brindando estabilidad durante todo el proceso.

Especificaciones técnicas

- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz
- **Potencia nominal:** 300 W
- **Frecuencia:** 60 Hz
- **Velocidad de rodillos:** 56 RPM
- **RPM del motor:** 1630 a 1690
- **Capacidad de producción:** hasta 6 kg/h
- **Dimensiones (Largo x Alto x Profundo):** 43,5 x 34,5 x 24 cm
- **Peso:** 11,8 kg
- **Certificación:** INMETRO

Ideal para repostería profesional y artesanal

En resumen, la **sobadora antiadherente de 280 mm** es una máquina compacta, eficiente y segura. Su diseño práctico, sus materiales de calidad y su motor confiable la convierten en una excelente opción para profesionales y aficionados de la repostería.

Haz que tu trabajo sea más limpio, rápido y preciso con esta sobadora de alto nivel. ¡Tu masa lo va a agradecer!

Sobadora Antiadherente Fondant 280 mm Blanca - AND®

La Sobadora de masa fondant 280 mm, exclusiva de **Pareti Kitchenette® en Chile**, es una solución práctica y segura para quienes trabajan con masas delicadas. Gracias a sus rodillos antiadherentes y diseño profesional, e

Especificaciones

Característica	Detalle
Dimensiones	33 x 47 x 25 cm
Peso	120 kg

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

Solicite su cotización en www.frignonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:22