

Sobadora Manual Sobremesa 400 mm MAIGAS

SKU: SOBA-MAI-MANUAL | Categorías: Sobadoras, Línea panadería



Descripción

La **Sobadora Manual Sobremesa 400 mm MAIGAS** es una herramienta indispensable para panaderías, pastelerías, amasanderías y emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia y calidad en la preparación de masas.

Diseñada con materiales resistentes y un mecanismo manual de fácil uso, permite laminar distintos tipos de masa de forma rápida y homogénea.

Características Destacadas:

- **Rodillos de acero cromado:** Garantizan un laminado parejo y resistente al desgaste, ideales para un uso prolongado.
- **Cuerpo de nylon y base de madera:** Combinación robusta y liviana que proporciona estabilidad sin añadir peso excesivo.
- **Regulador manual de espesor:** Permite ajustar el grosor de la masa de manera sencilla, según el tipo de preparación deseada.
- **Manilla desmontable:** Facilita el guardado y transporte del equipo.
- **Fácil instalación:** Incluye prensas de anclaje para fijar de forma segura sobre cualquier superficie de trabajo.

Especificaciones Técnicas Sobadora Manual Sobremesa 400 mm:

- **Modelo:** MAL941
- **Dimensiones totales:** 480 x 150 x 200 mm
- **Largo del rodillo:** 400 mm
- **Diámetro del rodillo:** 60 mm
- **Peso aproximado:** 2,6 kg

Usos Sugeridos Sobadora:

- **Panaderías y amasanderías:** Ideal para estirar masas de pan, empanadas y bollería.
- **Pastelerías:** Excelente para laminar masas de hojaldre, tartas o galletas.
- **Cocinas domésticas o profesionales:** Perfecta para espacios reducidos o emprendimientos que requieren una solución práctica y eficiente sin conexión eléctrica.

Tips de Mantenimiento Manual Sobremesa 400 mm:

- **Limpieza después de cada uso:** Limpiar los rodillos y la base con un paño seco o ligeramente húmedo. Evitar el uso de agua directa o sumergir la unidad.
- **No utilizar productos abrasivos:** Para preservar el acabado cromado de los rodillos.
- **Revisar las prensas de anclaje:** Asegurar que estén firmes para un uso estable y seguro.
- **Almacenar en lugar seco:** Para evitar deterioro del material por humedad.

Beneficios Adicionales:

- No depende de energía eléctrica, lo que la hace ideal para ferias, food trucks o locales sin conexión constante.
- Compacta, liviana y fácil de transportar.
- Excelente relación precio-calidad para emprendimientos y negocios en crecimiento.

Esta Sobadora MAIGAS es una aliada confiable para quienes buscan una solución práctica, duradera y eficiente en la elaboración de masas, sin renunciar a un acabado profesional.

Sobadora Manual Sobremesa 400 mm, ideal para panaderías y pastelerías.
Con rodillos de acero cromado, cuerpo de nylon, base de madera y manilla desmontable.
Regulador manual de espesor y prensas de anclaje para fijación segura.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	48 × 20 × 15 cm
Peso	120 kg