

Sobadora Manual VSS280 mm Sobremesa VENTUS

SKU: SOBA-VEN-VSS280 | Categorías: Sobadoras, Línea panadería



Descripción

Sobadora Manual VSS280 mm Sobremesa Mirella es una solución práctica y eficiente para quienes buscan optimizar la preparación de masas en espacios reducidos.

Su diseño liviano y de fácil instalación la convierte en una excelente opción tanto para uso doméstico como profesional, especialmente en emprendimientos gastronómicos de pequeña escala.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VSS-280 Mirella
- **Dimensiones:** 240 x 370 x 120 mm
- **Peso Neto:** 1,4 kg
- **Rodillo:** Acero cromado de 280 mm
- **Mesilla:** Acero inoxidable AISI 430, altamente resistente a la corrosión
- **Engranajes:** Plástico de alta resistencia
- **Sistema de ajuste:** Regulador manual de grosor de masa
- **Accesorio incluido:** Sellador de pasteles de regalo

Atributos Destacados Sobadora Manual VSS280 mm Sobremesa:

- **Diseño compacto y portátil:** Ideal para espacios pequeños o cocinas móviles.
- **Materiales resistentes y duraderos:** Acero inoxidable en la base y rodillos cromados para un uso prolongado y fácil limpieza.
- **Regulación precisa:** Permite ajustar el espesor de la masa según las necesidades de cada receta.
- **Accesorio extra:** Incluye un práctico sellador de pasteles que facilita aún más la preparación de productos artesanales.

Usos Sugeridos:

- Perfecta para estirar masas de empanadas, pasta fresca, galletas, pizzas, pan y hojaldres.
- Ideal para hogares, amasanderías artesanales, food trucks, y pequeños negocios gastronómicos que valoran la funcionalidad y la simplicidad.

Tips de Mantenimiento Sobadora Manual VSS280 mm Sobremesa:

- Limpia los rodillos y la superficie con un paño seco o apenas húmedo después de cada uso.
- Evita el contacto directo con agua para proteger las partes metálicas y los engranajes.
- Revisa periódicamente el sistema de ajuste de grosor y los engranajes para asegurar su correcto funcionamiento.
- Guarda en un lugar seco y libre de humedad para prolongar la vida útil del equipo.

Gracias a su peso ligero, facilidad de uso y estructura resistente, la Sobadora Manual VSS-280 mm es una herramienta versátil que se adapta perfectamente a las necesidades de quienes buscan calidad en la preparación de masas, incluso en espacios limitados.

Sobadora Manual VSS280 mm Sobremesa, ideal para cocinas pequeñas y emprendimientos.

Permite regular el espesor de la masa. Diseño liviano, portátil y fácil de usar. Incluye sellador de pasteles de regalo.

Perfecta para estirar masas de empanadas, pizzas, pastas y más.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	37 x 24 x 120 cm
Peso	120 kg

Galería de imágenes

