

Sobadora Manual VSS400 mm Sobremesa VENTUS

SKU: SOBA-VEN-VSS400 | Categorías: Sobadoras, Línea panadería



Descripción

La Sobadora Manual VSS400 mm Sobremesa **de VENTUS** es una herramienta imprescindible para panaderías, pastelerías y cocinas que requieren un equipo compacto, confiable y fácil de operar para estirar y trabajar masa de forma homogénea. Diseñada para ofrecer durabilidad y practicidad, su estructura compacta permite una instalación rápida en cualquier superficie de trabajo sin ocupar mucho espacio, convirtiéndola en una solución ideal para espacios reducidos o producciones artesanales.

Características Técnicas Destacadas

- **Modelo:** VSS-400
- **Dimensiones (mm):** 190 x 550 x 190
- **Peso Neto:** 3.1 kg
- **Rodillo:** Acero SAE 1010/20 cromado de 2" x 400 mm
- **Mesilla:** Acero inoxidable AISI 430
- **Engranajes:** Plástico de alta resistencia
- **Base:** Madera MDF con recubrimiento de fórmica
- **Regulador de grosor:** Sí, ajustable manualmente

Usos Sugeridos Sobadora Manual VSS400 mm Sobremesa

- Estirado de masas para pan, empanadas, pizza, hojaldre y otros productos de repostería.
- Ideal para panaderías pequeñas, negocios artesanales y producción gastronómica en locales con espacio limitado.
- Perfecta para amasado controlado en recetas que requieren precisión en el grosor.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:** Limpiar con un paño húmedo después de cada uso. Evitar el uso de productos abrasivos.
- **No mojar directamente:** No sumergir en agua ni aplicar chorros de agua, ya que la base es de MDF.
- **Revisión periódica:** Verificar el estado de los engranajes plásticos y ajustar el regulador si es necesario.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y ventilado para preservar la integridad del rodillo cromado.

La Sobadora Manual **VENTUS** es sinónimo de funcionalidad y practicidad. Su diseño robusto y materiales de calidad garantizan un rendimiento confiable por años.

Ideal para quienes valoran la elaboración artesanal y desean un acabado profesional en cada preparación.

Sobadora Manual VSS400 mm Sobremesa ideal para panaderías y pastelerías artesanales.

Compacta, resistente y fácil de usar. Con rodillo cromado, regulador de grosor y base de MDF con fórmica.

Óptima para masas de pan, empanadas y pizza.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	55 × 19 × 19 cm
Peso	120 kg

Galería de imágenes



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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 04:01