

## Sobadora Manual VSS450 mm Sobremesa VENTUS

SKU: SOBA-VEN-VSS450 | Categorías: Sobadoras, Línea panadería



### Descripción

La Sobadora Manual VSS450 mm Sobremesa **de VENTUS** es una herramienta indispensable para panaderías, amasanderías, pizzerías y pastelerías que buscan optimizar sus procesos de preparación con un equipo robusto, compacto y fácil de usar.

Gracias a su diseño sobremesa, se adapta perfectamente a espacios reducidos sin comprometer su rendimiento.

Su estructura está diseñada con **materiales de alta resistencia**, comenzando por su mesilla en **acero inoxidable AISI 430**, que asegura higiene y durabilidad.

Además, cuenta con un **rodillo de acero SAE 1010/20 cromado de 2" x 450 mm**, el cual proporciona una laminación pareja y precisa, ideal para estirar masas de diferentes tipos y grosores.

### Características Destacadas:

- **Rodillo cromado de 450 mm** para mayor precisión y durabilidad.
- **Regulador de grosor de masa**, que permite ajustar fácilmente el espesor deseado según la preparación.
- **Engranajes de plástico de alta resistencia**, diseñados para un uso frecuente sin deterioro.
- **Base de madera MDF recubierta con película de fórmica**, que le otorga estabilidad, facilidad de limpieza y un acabado profesional.
- **Diseño compacto** de sobremesa, ideal para cocinas con espacio limitado.

### Especificaciones Técnicas Sobadora Manual VSS450 mm Sobremesa:

- **Modelo:** VSS-450
- **Dimensiones:** 19 x 58 x 19 cm
- **Rodillo:** 2" de diámetro x 450 mm de largo
- **Peso Neto:** 3,25 kg

• **Materiales:**

- Mesilla: Acero Inox AISI 430
- Rodillo: Acero cromado SAE 1010/20
- Base: MDF con fórmica
- Engranajes: Plástico resistente

**Usos Sugeridos Sobadora Manual VSS450 mm Sobremesa:**

- Estirado de masa para pan, pizzas, empanadas, pasteles y masas dulces o saladas.
- Ideal para producción artesanal y locales de mediana demanda.
- Perfecta para procesos de precocción o producción por lote en ambientes profesionales.

**? Tips de Mantenimiento:**

- **Limpieza diaria** con un paño húmedo (sin sumergir) para mantener el acero limpio y libre de residuos.
- No utilizar utensilios metálicos sobre el rodillo para evitar daños en el cromado.
- Revisar periódicamente los **engranajes** y aplicar lubricación adecuada si es necesario.
- Almacenar en lugar seco, limpio y cubierto si no se usa frecuentemente.

Esta sobadora manual VENTUS es una excelente opción para quienes buscan **precisión, durabilidad y facilidad de uso**, en un formato compacto y accesible.

¡Haz que tus masas cobren vida con la calidad y respaldo de VENTUS!

Sobadora Manual VSS450 mm Sobremesa con rodillo cromado y regulador de grosor. Compacta, resistente y fácil de usar.

Ideal para panaderías y pastelerías artesanales.

Fabricada en acero inoxidable con base de MDF. Ligera y duradera.

**Especificaciones**

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	58 x 19 x 19 cm
Peso	120 kg

**Galería de imágenes**

