

Sobadora Manual VSS350 mm Sobremesa VENTUS

SKU: 4310 | Categorías: Sobadoras | Stock: En stock



Descripción

La Sobadora Manual VSS350 mm Sobremesa **VENTUS** es una herramienta indispensable para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales que buscan optimizar la preparación de masas con precisión y eficiencia.

Su diseño compacto y de sobremesa permite una instalación fácil en espacios reducidos, sin sacrificar funcionalidad ni rendimiento.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VSS-350
- **Dimensiones:** 190 x 480 x 190 mm
- **Peso Neto:** 3 kg
- **Color:** Plateado
- **Rodillo:** Acero SAE 1010/20 cromado, 2" de diámetro x 350 mm de largo
- **Mesilla:** Fabricada en acero inoxidable AISI 430, altamente resistente a la corrosión
- **Base:** Madera MDF recubierta con película de fórmica para una superficie más higiénica y fácil de limpiar
- **Engranajes:** Plástico resistente de alto rendimiento
- **Sistema de ajuste:** Regulador manual de grosor de masa

Atributos Destacados Sobadora Manual VSS350 mm Sobremesa:

- **Diseño compacto:** Ideal para cocinas con espacio limitado.
- **Durabilidad garantizada:** Gracias a su estructura en acero inoxidable y componentes de calidad.
- **Rodillos cromados:** Permiten una laminación uniforme y sin adherencias, protegiendo la integridad de la masa.

- **Fácil operación:** Sin necesidad de alimentación eléctrica, perfecta para quienes prefieren soluciones manuales de bajo mantenimiento.
- **Regulación personalizada:** Ajuste preciso del espesor de la masa según el tipo de preparación.

Usos Sugeridos:

- Ideal para estirar masa de pan, pizza, empanadas, hojaldres, pasta fresca, entre otros.
- Recomendada para panaderías artesanales, amasanderías, pizzerías y emprendimientos gastronómicos.

Tips de Mantenimiento Sobadora Manual VSS350 mm Sobremesa:

- Limpia los rodillos con un paño seco o apenas húmedo después de cada uso, evitando el uso de agua directa.
- No utilices productos abrasivos que puedan dañar el cromado de los rodillos.
- Verifica periódicamente el estado de los engranajes y el sistema de ajuste para asegurar un funcionamiento óptimo.
- Guarda en un lugar seco y protegido del polvo cuando no esté en uso.

Gracias a su estructura robusta, facilidad de uso y excelente relación tamaño–funcionalidad, la Sobadora Manual VSS–350 mm es una inversión inteligente para quienes buscan calidad y eficiencia en la preparación de masas.

Sobadora Manual VSS350 mm Sobremesa, ideal para panaderías y cocinas con poco espacio.

Permite regular el grosor de la masa fácilmente. Compacta, liviana y sin necesidad de electricidad.

Perfecta para estirar masas de pan, pizza, empanadas o pastas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	20 x 20 x 43 cm
Peso	5 kg

Galería de imágenes

