

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S600 IND

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

Descubre la Sobadora de Masa Industrial S600 IND, una máquina diseñada para satisfacer las exigencias de panaderías y pastelerías con altos volúmenes de producción. Con una anchura de 60 cm y un potente motor trifásico de 5.5 HP, de 380V. Este equipo se destaca por su capacidad para generar masas homogéneas de manera eficiente.

BENEFICIOS CLAVE

-  Construcción Duradera
-  Motor 5,5 HP, 380 V
-  Rodillos 6 pulgadas apróx



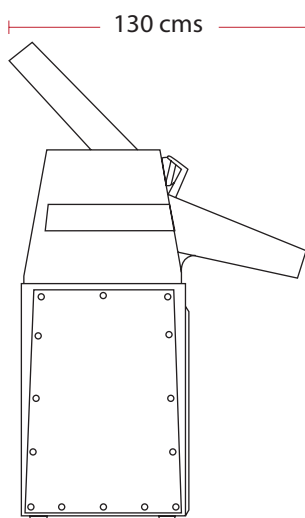
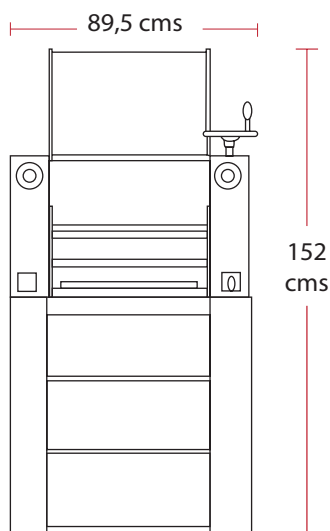
Parada de emergencia



Bajadas de masa en acero inoxidable



Volante con manilla de 8"



Fabricado en Chile



★ Seriedad



Respaldo



Garantía

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S600 IND



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▶ Alto  155 cm aprox
- ▶ Ancho  150 cm aprox
- ▶ Fondo  140 cm aprox
- ▶ Peso aprox.  197 kg aprox

- ▶ Motor trifásico 5.5 hp (380 v).

- ▶ Rodillos de acero abrillantado de 6" (espesor 8 mm) aprox.

- ▶ Entrada y salida de masa en acero inoxidable.

- ▶ Atril metálico en perfil u.

- ▶ Incluye harinero fijo de acero inoxidable.

- ▶ Parada de emergencia en ambos costados.

- ▶ Capacidad de Alto Volumen: Procesa hasta 30 kilos de masa, maximizando la productividad en cada carga.

- ▶ Transmisión Mixta: Sistema de correas dobles y cadenas dobles, paso 5/8.

- ▶ Cumplimiento Sanitario: Componentes de calidad sanitaria con raspador de polipropileno, adecuados para el sector alimentario.

Para más información contacta a uno de **nuestros ejecutivos** disponibles en **nuestra página web**.

Fabricado en Chile



Seriedad



Respaldo



Garantía