

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S500

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Sobadora de Masa Profesional S500 de Cousiño es una máquina ideal para panaderías, amasanderías y pastelerías que requieren un sobado uniforme y de alto rendimiento. Con un ancho de 50 cm y un motor monofásico de 2 HP (220V). La S500 ofrece fuerza, durabilidad y productividad para todo tipo de masas.

BENEFICIOS CLAVE

-  Construcción Duradera
-  Motor 2 HP 220 V
-  Rodillos 4,5 pulgadas apróx



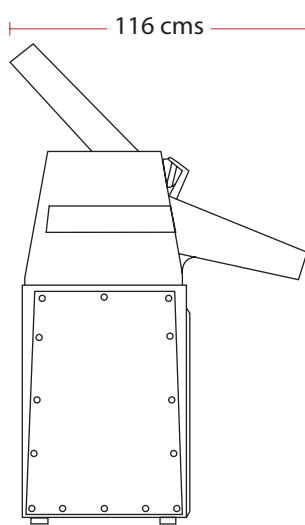
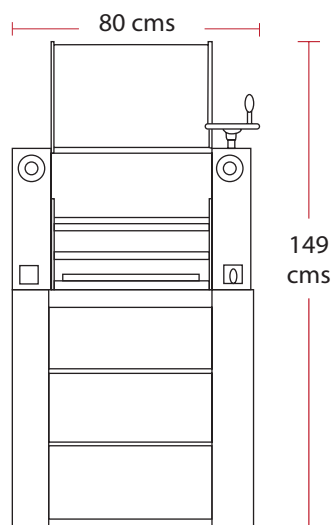
Parada de emergencia



Bajadas de masa en acero inoxidable



Volante con manilla de 8"



Fabricado en Chile



★ Seriedad



Respaldo



Garantía

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S500



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▶ Alto  149 cms aprox
- ▶ Ancho  80 cms aprox
- ▶ Fondo  116 cms aprox
- ▶ Peso aprox.  154 kg
- ▶ Motor monofásico 2 hp (220V)
- ▶ Rodillos de acero abrillantado de 4.5" (espesor 6 mm) aprox.
- ▶ Entrada y salida de masa en acero inoxidable.
- ▶ Atril metálico en perfil u.
- ▶ Incluye harinero.
- ▶ Parada de emergencia en ambos costados.
- ▶ Capacidad de alto volumen: procesa hasta 15 kilos de masa, maximizando la productividad en cada carga.
- ▶ Transmisión Mixta: Sistema de correas dobles y cadena simple paso ½.
- ▶ 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