

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S600

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Sobadora de Masa Profesional S600 de Cousiño es una máquina ideal para panaderías, amasanderías y pastelerías que requieren un sobado uniforme y de alto rendimiento. Con un ancho de 60 cm y un motor monofásico de 3 HP (220V). La S600 ofrece fuerza, durabilidad y productividad para todo tipo de masas.



BENEFICIOS CLAVE

-  Construcción Duradera
-  Motor 3 HP, 220 V
-  Rodillo 4,5 pulgadas apróx



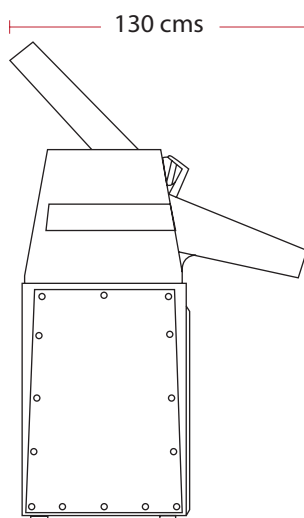
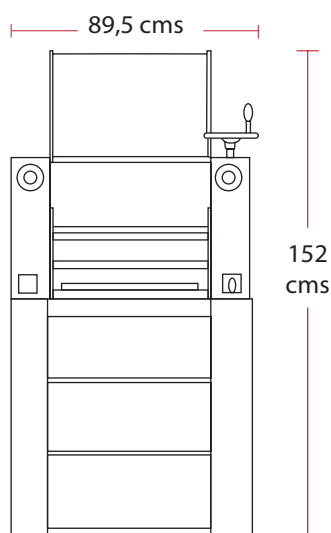
Parada de emergencia



Bajadas de masa en acero inoxidable



Volante con manilla de 8"



Fabricado en Chile



★ Seriedad



Respaldo



Garantía

SOBADORA DE MASA PROFESIONAL Modelo S600



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▶ Alto  152 cm aprox
- ▶ Ancho  89,5 cm aprox
- ▶ Fondo  130 cm aprox
- ▶ Peso aprox.  168 kg
- ▶ Motor monofásico 3 hp (220 v).
- ▶ 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 20 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