MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



SOBADORA PEDESTAL 60 CM. 5.5 HP TRIFÁSICA COUSIÑO

- Sobadora de masas semi industrial ideal para panaderías y cocinas que manejan grandes volúmenes de masa. Cuenta con un motor trifásico de 5.5 HP (4.1 kW) y un sistema de transmisión de correas y cadenas dobles para un funcionamiento suave. Sus rodillos de acero abrillantado de 4.5″ garantizan un acabado perfecto.
- Incluye estructura de metal estable, superficies de acero inoxidable para fácil limpieza y protección galvanizada contra la oxidación. Su eje de rodillo de acero 1020 trefilado está sellado con grasera para mayor durabilidad. Dispone de botones de parada de emergencia en ambos lados y harinero integrado. Eficiente y segura, es una excelente opción para optimizar la preparación de masa.
- Sobadora 60 cms.
- Motor trifásico de 5.5 HP, 4.1 kW.
- Ideal para grandes volúmenes de masa.
- Transmisión mixta de correas dobles dentadas y cadenas dobles paso 1/2 sistema BS.
- Entrada y salida de masa en acero inoxidable.
- Rodillos de acero abrillantado de 4.5″ (6 mm de espesor).

- Interruptor comando de 25 A.
- Atril metálico en perfil U 125 x 50 x 1.9 mm esmaltado.
- Frente y costados en acero galvanizado esmaltado.
- Eje montado en soportes sellados oscilantes con grasera.
- Cable de conexión con prensa estopa.
- Eje de rodillo en acero calidad 1020 trefilado.
- Parada de emergencia en ambos costados.
- Incluye harinero.

SKU: 6444
Categorías: Sobadoras

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medidas aproximadas:
Alto: 149 cm.
Ancho: 88 cm.
Fondo: 116 cm.
Peso: 178 kg.