



**MAIGAS**

## **SOBADORA 60 CMS. MAIGAS**

- Estructura construida en acero esmaltado al horno, con un rodillo de acero pulido y deslizadores de acero inoxidable.
- Todos sus ejes están montados en rodamientos sellados.
- Transmisión a través de cadenas y doble correa con motor.
- Utilizados especialmente en panaderías y pastelerías, ayudando a la rapidez y mayor producción, facilitando el trabajo y mejorando el producto final.

---

**CÓDIGO:** 6330

**Categorías:** [Sobadoras](#)

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **SOBADORA 600 MM. MAIGAS**

Modelo: 6EE12 MONO - 6EE13 TRIF.

Consumo eléctrico: (Kw/h) 2,2

Alimentación eléctrica: 220V/50Hz

380V/50Hz

Motor: (Hp) 3

Largo cilindro (mm): 600

Diámetro cilindro (mm): 150



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



Capacidad (kg): 12  
Alto (mm): 1540  
Ancho (mm): 930  
Profundidad (mm): 1500  
Peso (kg): 350



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292