



SOBADORA 60 CMS. MAIGAS

CODIGO: 6330

- 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.

Categorías: Sobadoras

- 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.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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