



SOBADORA INDUSTRIAL 500 MM. 2 MOTORES G. PANIZ

CODIGO: 6461

- Ideal para amasar masas en panaderías de tamaño medio y establecimientos similares.
- Dos motores, uno para cada rodillo.
- Ajuste de espesor con indicador visual.
- Mayor diámetro de los rodillos.
- Uso de correas, lo que reduce el nivel de ruido.
- Mayor capacidad de su categoría.
- Mejor relación costo-beneficio del mercado.
- Disponible en acero inoxidable o en chapa con pintura epóxica.

Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Sobadoras

- Ideal para amasar masas en panaderías de tamaño medio y establecimientos similares.
- Dos motores, uno para cada rodillo.
- Ajuste de espesor con indicador visual.
- Mayor diámetro de los rodillos.
- Uso de correas, lo que reduce el nivel de ruido.
- Mayor capacidad de su categoría.
- Mejor relación costo-beneficio del mercado.
- Disponible en acero inoxidable o en chapa con pintura epóxica.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: CS500
Capacidad máxima de masa lista: 15 kg.
Consumo monofásico: 3,20 Kw/h
Consumo trifásico: 2,80 Kw/h
Dimensiones: 1340x800x1410 mm.
Peso: 180 kg.
Rotaciones por minuto: 115 rpm.