

Sobadora Continua

SS600P-55



- Rolos de 168 x 600 mm
- Lonas PVC
- Botón de parada de emergencia
- Doble rodamientos en los rolos
- Mesadas en Acero Inoxidable

Diseño óptimo

Es sin duda la más pesada y robusta del mercado, debido a que su construcción está concebida para trabajo continuo e intensivo, los materiales utilizados son de primera calidad para asegurar una vida útil prolongada y un trabajo estable. Permite trabajar bastones de hasta 23 kilogramos. Es ideal para pequeñas, medianas y grandes panaderías, panificadoras, autoservicios y supermercados con producción propia, brindando seguridad y confianza a la hora de producir.

Construcción

Esta sobadora panadera fabricada en Acero Inoxidable y Chapa Libre 16. Cuenta con rasquetas en Derrin, rolos de 168 x 600 mm, rodamientos NTN de origen japonés y dos paradas de emergencia, una en la parte inferior derecha y otra en la parte superior izquierda. Posee además tracción a cadena y engranajes templados de 5/8 y prosioneros nichados para evitar fuera de punto.

- **Funcionamiento sencillo y silencioso**
- **Laterales internos en plástico sanitario**
- **Tracción a cadena y engranajes templados de 5/8**



Datos técnicos

SS600P-55



Dimensiones mm **1100 x 1100 x 1350 h**

Potencia HP **5.5**

Alimentación V/Hz **380 / 50**

Rolos mm **168 x 600**

Distancia entre rolos **8-25 mm**

Tracción **A cadena y engranajes templados 5/8**

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.