

## Sobadora Pastelera Reforzada

---

### R500-2



- Rolos de 110x500x7 mm de Acero Inox.
- Mesadas en Acero Inoxidable
- Botón de parada de emergencia
- Funcionamiento sencillo y silencioso
- Cobertor de harina
- Ejes en Acero 1045

# Características

R500-2

## Diseño óptimo

Es ideal para aquellos que ya tienen una pequeña producción y desean elevar la misma en una reducida porción, pero con un golpe de calidad: panaderías, pastelerías, panificados, autoservicios.

## Construcción

Fabricada en acero inoxidable y chapa libre 14, con motor normalizado de 2 HP, es sin duda la más pesada y robusta del mercado, para trabajo continuo e intensivo. Trabaja masas livianas sin liga, como croissants, hojaldres, etc. Cuenta con rasquetas en Derrin, los rolos son de 110 x 500 x 7 mm, mesada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, ejes en acero 1045 y rodamientos blindados en goma. Transmisión 1/2 con piñones templados y prisioneros nichados para evitar fuera de punto.

- **Rodamientos NTN (de origen japonés)**
- **Prisioneros nichados para evitar fuera de punto**
- **Transmisión 1/2 piñones templados**



# Datos técnicos

R500-2



Dimensiones mm **910 x 900 x 1250 h**

Potencia HP **2**

Alimentación V/Hz **380 / 50**

Rolos mm **110 x 500 x 7**

Peso kg **105**

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