Brunetti®

Sobadora Panadera Pesada

SERIE R

- Rolos de 170x600x8 mm de Acero Inox.
- Mesadas en Acero Inox. AISI 430
- Botón de parada de emergencia
- Funcionamiento sencillo y silencioso
- Cobertor de harina
- Ejes en Acero 1045

Características

SERIE R

Diseño óptimo

Sin duda la más pesada y robusta del mercado, para trabajo continuo e intensivo. 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

Fabricada en acero inoxidable y chapa libre 16, y en acero inoxidable AISI 430 de 1,2 milímetros de espesores, según el modelo. Cuenta con rasquetas en Derrin, rolos de 170 x 600 x 8 mm, ejes de acero 1045, mesadas en acero inoxidable, transmisión a cadena 5/8 o 3/4 con piñones templados, motor normalizado de 3/4/5.5 HP, según el modelo y rodamientos blindados en goma.

- **Rodamientos NTN 6208 (de origen japonés)**
- **Prisioneros nichados para evitar fuera de punto**
- **Transmisión a cadena 5/8 o 3/4 con piñones templados según modelo**

Datos técnicos

SERIE R

R600-4

R600-55

R600I-55

Modelo	R600-4	R600-55	R600I-55
Dimensiones mm	1080x1200x1400h	1080x1200x1400h	1080x1200x1400h
Ancho útil	450 mm	450 mm	450 mm
Potencia HP	4 (Trifásico)	5.5 (Trifásico)	5.5 (Trifásico)
Alimentación V/Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Rolos mm	170 x 600 x 8	170 x 600 x 8	170 x 600 x 8
Peso kg	246	250	250
Transmición	A cadena 5/8	A cadena 3/4	A cadena 3/4
Parada de Emergencia	SI	SI	SI

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