

Sobadora Panadera Reforzada

SERIE R



- Rolos de 170x600x8 mm de Acero Inox.
- Mesadas en Acero Inox. AISI 430
- Ejes de 45mm y rodamientos
- Funcionamiento sencillo y silencioso
- Cobertor de harina
- Ejes en Acero 1045

Características

SERIE R

Diseño óptimo

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 realizada totalmente en acero inoxidable AISI 430 de 1,2 milímetros de espesor o con mesada en acero inoxidable, según el modelo. Es sin duda la más pesada y robusta del mercado, para trabajo continuo e intensivo, reforzada con ejes de 45 mm y rodamientos de mayor tamaño.

Cuenta con rasquetas en Derrin, rolos de 170 x 600 x 8 mm, ejes de 45 mm en acero 1045, mesadas en acero inoxidable, transmisión a engranajes, motor normalizado de 5.5 HP, y rodamientos de mayor tamaño blindados en goma.

- **Rodamientos NTN 6208 (de origen japonés)**
- **Prisioneros nichados para evitar fuera de punto**
- **Transmisión 3 1/4 templado o engranajes**



Datos técnicos

SERIE R

R600P-55



R600PI-55



Modelo	R600P-55	R600PI-55
Dimensiones mm	1080 x 1200 x 1400 h	1080 x 1200 x 1400 h
Potencia HP	5.5 Trifásico	5.5 Trifásico
Alimentación V/Hz	380 / 50	380 / 50
Rolos mm	170 x 600 x 8	170 x 600 x 8
Peso kg	300	300
Transmisión	A engranaje	A engranaje
Parada de Emergencia	SI	SI

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