

Sobadora de masas

S600E



- Panaderías
- pastelerías
- fábricas de masas.

www.cazati.cl

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



Servicio técnico y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

INFORMACION DEL EQUIPO

Sobadora de masas industrial diseñada para el trabajo continuo en panaderías y rubros afines, ideal para sobar y laminar masas con operación estable, estructura robusta y componentes pensados para un uso intensivo. Su construcción metálica, transmisión mixta y tablero sanitario facilitan un funcionamiento eficiente, seguro y de fácil limpieza.



Capacidad 15 A 20 QUINTALES DIARIOS

Dimensiones 1000 x 1100 x 1300 mm (ancho x fondo x alto)

Características del Equipo

- Voltaje: 380-220 V
- Potencia: 2 HP
- Frecuencia: 50 Hz
- Tipo de conexión: No informado
- Materialidad:
- Estructura construida en plancha de fierro de 2 mm
- Pintura anticorrosiva
- Tableros de polipropileno sanitario (anticorte, lavable, antihongo)
- Dimensiones del rodillo: 60 cm de ancho
- Peso: 350 kg
- País de origen: Chile
- Componentes relevantes:
- Transmisión mixta (cadena y correa)
- Rodamientos de bolitas sellados
- Botonera de emergencia
- Guarda motor
- Bandeja de residuos