

Sobasoladora Industrial

SSIR60



- 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

Sobasoladora industrial diseñada para procesos de laminado y estirado de masa en panaderías y negocios gastronómicos. Su construcción robusta, mesa giratoria y sistema de recuperación de masa frontal permiten un trabajo continuo, seguro y eficiente, con alta resistencia para uso intensivo.



Capacidad 15 A 20 QUINTALES DIARIOS

Dimensiones 1,0 x 1,25 x 1,47 m (ancho x fondo x alto)

Características del Equipo

- Voltaje: 380 V
- Potencia: Motor 7,5 HP
- Frecuencia: No informado
- Tipo de conexión: No informado
- Materialidad:
- Construida en plancha de fierro de 5 mm
- Pintura anticorrosiva
- Ejes en acero SAE-1045
- Componentes relevantes:
- Mesa giratoria
- Rodillo de 60 cm de ancho
- Cinta de recuperación de masa
- Transmisión mixta (cadena y correa)
- Rodamientos de bolitas sellados
- Sistema de parada
- Ruedas de desplazamiento
- Carga y recuperación de masa frontal
- Peso: 850 kg
- País de origen: Chile