

### **SOBADORA INNOVAPAN 500**

La sobadora INNOVAPAN 500 es ideal para producciones bajas y medias de panadería y pastelería. Gracias a un motor monofásico de 2 HP, una estructura de alta rigidez y una transmisión de cadena especialmente diseñada para alto torque, permiten trabajar con bastones de masa de 10 kg de masa de baja hidratación sin dificultades. Sus rodillos son fácilmente ajustables desde 1 a 25 mm y posee depósito de harina para facilitar el enharinado. Posee parada de emergencia de serie.

<b>MODELO</b>	<b>SOBADORA INNOVAPAN 500</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>Medidas</b>	860x1110x1000 h mm	
<b>Ancho de trabajo</b>	50 cms	
<b>Regulación de rodillos</b>	1 a 25 mm	
<b>Potencia</b>	2 hp	Monofásico
<b>Seguridad</b>	Parada de emergencia	
<b>Tipo transmisión</b>	Cadena de alto torque	