

SOBADORA DE MASAS



-  **MECÁNICA Y ESTRUCTURA REFORZADA** para trabajo pesado.
-  **DOBLE BOTONERA DE EMERGENCIA** para mayor seguridad.
-  **VISOR DE REGULACIÓN DE ESPESOR** de laminación de fácil lectura
-  **Posee puertas de acceso al motor y transmisión FACILITANDO LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.**

Sobadora 500 de **INNOVAPAN** 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.



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	SI500
LARGO CILINDRO LAMINADOR	500 mm
Apertura de Rodillos	1 a 25 mm
Transmisión	Por cadena
Panel de control	Electromecánico
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220V 1L+N+T / 2 HP
DIMENSIONES	860x1110x1200 h mm
PESO	350 Kg



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL

 +56 9 2936 0773

 clientes@innovapan.cl

 León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago