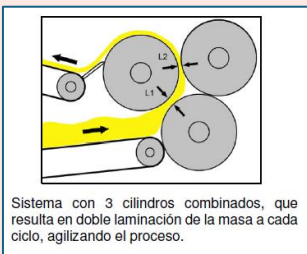
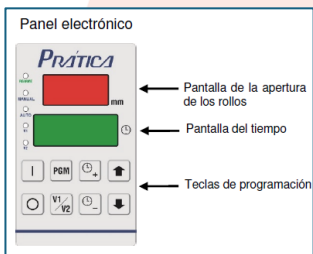


PRÁTICA

SOBADORA DE MASAS AUTOMÁTICA



-  Menos esfuerzo físico pues no es necesario jugar la masa como en las sobadoras convencionales.
-  Apertura de los rodillos motorizada, controlada por el panel electrónico;
-  Apertura mínima del rodillo de 5 mm y máxima de 25 mm.
-  Panel con pantallas para mostrar el tiempo y la apertura de los rodillos de la segunda laminación;
-  Dos modos de funcionamiento: Manual y automático;
-  Modo manual: Sólo el tiempo se puede programar, la velocidad y la apertura de los rodillos son ajustados por el operador;
-  Modo automático: El panel tiene 6 recetas programables con 5 pasos cada uno, siendo posible programar el tiempo, la apertura y la velocidad en cada paso;
-  Después de finalizar cada etapa, los rodillos se abren automáticamente para iniciar un nuevo ciclo, garantizando seguridad y durabilidad del conjunto;
-  Equipo robusto, compuesto por rodamientos y cojinetes sellados a prueba de polvo, cadenas dobles y engranajes templados.
-  Estera, rodillos y raspadores fabricados en material atóxico, debidamente adecuados a la legislación;
-  Rodillos fabricados en acero carbono revestido con cromo duro para evitar la oxidación;
-  Posee tapas de protección y bandeja de residuos;
-  Soporte de harina removible;
-  Armada sobre rodillos con trabas para facilitar el movimiento;
-  Motor principal de 5CV;
-  Doble botón de emergencia con parada instantánea;
-  Circuito eléctrico con componentes certificados conforme a las normas vigentes;

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

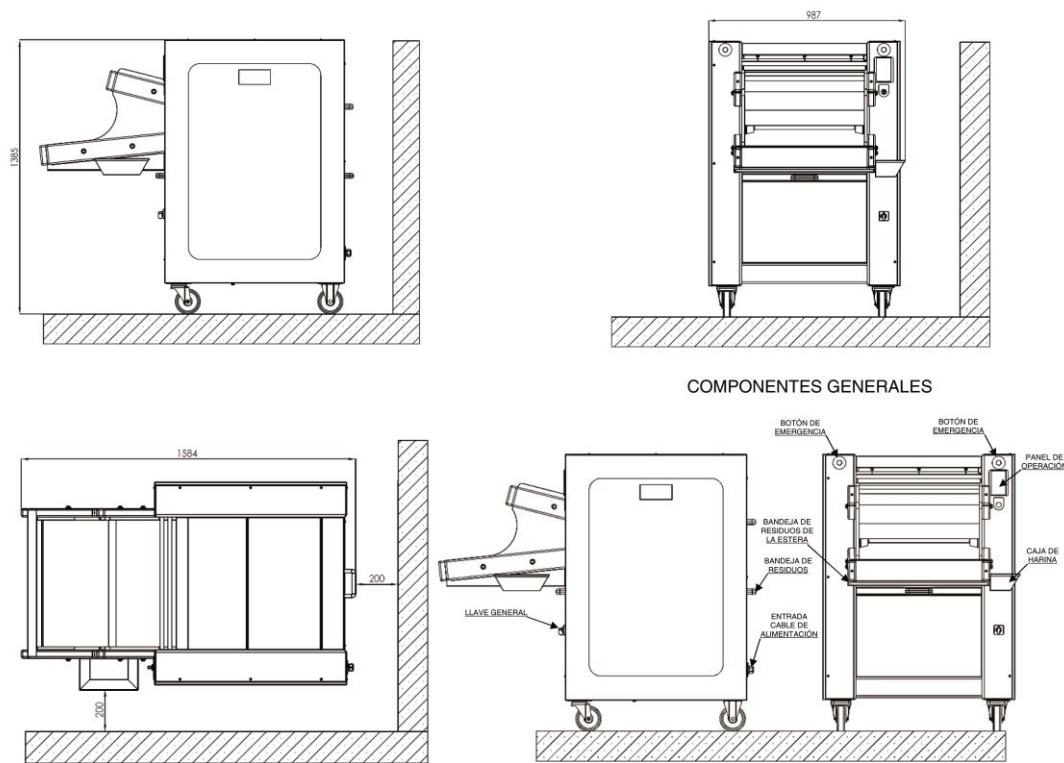
MODELO	CSA600
CAPACIDAD	Masas con humedad de 5% a 50% - Hasta 15kg de masa Masas con humedad de 50% a 60% - Hasta 20kg de masa
RANGO DE APERTURA / LARGO CILINDROS LAMINADORES	5 A 25 mm / 600 mm
PANEL DE CONTROL	Digital con programas de laminación
DIMENSIONES	987x1584x1386 h mm
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Trifásica 380V 3P+T+N / 4.8 kW / 16A
PESO NETO	630 kg

INNOVAPAN.CL

PRÁCTICA

*Nota: la información de apertura de los rodillos hace referencia a la distancia entre el rodillo móvil y el según rodillo fijo. Esa medición no es la misma del espesor de la masa. El espesor de la masa después de pasar por el cilindro depende, además de la apertura de los rodillos, de sus características como: hidratación, temperatura, fermentación, etc..

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



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

INNOVAPAN.CL