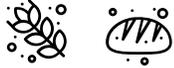


- Construcción duradera: Rodillo de acero abrillantado y estructura metálica esmaltada para máxima resistencia.
- Seguridad avanzada: Parada de emergencia en ambos costados.
- Capacidad optimizada: Procesa bastones de masa de hasta 18 kg con facilidad.



seguridad para producción



material de alta durabilidad



modelo: S500

La Sobadora Profesional Cousiño S500 está diseñada para procesar hasta 18 kilos de masa, ideal para panaderías y cocinas industriales que buscan rendimiento y eficiencia. Con un motor monofásico de 220 V. y transmisión mixta de correas y cadenas, garantiza un funcionamiento robusto y confiable.

SOBADORAS PROFESIONALES

Modelo	S500
Motor monofásico	200V.
Ancho aprox (cm)	78
Alto aprox (cm)	149
Fondo aprox (cm)	116
Peso aprox (kg)	154
Transmisión	Mixta, correas dobles y cadenas simples paso 1/2 sistema BS.
Rodillo (aprox.)	Acero abrillantado de 4.5''' (6 mm de espesor)
Entrada y salida de masa	Acero inoxidable
Interruptor	Comando de 25 A
Atril	Metálico en perfil U esmaltado color blanco
Frente y costados	Acero galvanizado esmaltado
Eje	Montado en soportes sellados oscilantes con grasera
Cable de conexión	Con prensa estopa
Eje de rodillo	Acero calidad 1020 trefilado
Parada emergencia	En ambos costados
Harinero	Incluido
Capacidad aproximada del bastón	Hasta 17 kilos de masa