

- Alta capacidad: Procesa hasta 20 kg de masa, ideal para entornos de trabajo intensivo.
- Construcción sólida: Rodillo de acero abrigantado y estructura metálica esmaltada para máxima resistencia.
- Seguridad avanzada: Parada de emergencia en ambos costados para un uso seguro.



seguridad para producción



material de alta durabilidad



modelo: S600

La laminadora Cousiño S600 es la opción ideal para cocinas industriales y panaderías que requieren alto rendimiento y durabilidad. Con un motor monofásico de 3 HP y capacidad para procesar bastones de masa de hasta 20 kg, asegura una operación eficiente y precisa. Su transmisión mixta con correas y cadenas refuerza su robustez en cada uso.

SOBADORAS PROFESIONALES

Modelo	S600
Motor monofásico	3 HP - 200 V.
Ancho aprox (cm)	88
Alto aprox (cm)	149
Fondo aprox (cm)	116
Peso aprox (kg)	168
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 20 kilos de masa