



GUÍA DE COMPRA

Sobadora Profesional S500

¿POR QUÉ ELEGIR

LA SOBADORA PROFESIONAL S500?

Rendimiento y seguridad para producciones industriales de mediana escala.

La S500 es la elección ideal para panaderías y cocinas industriales que buscan eficiencia, confiabilidad y seguridad en el procesamiento de masa.



CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS



- 1 Construcción Duradera**
- Rodillo de acero abrigantado y estructura esmaltada para una resistencia prolongada.

- 2 Capacidad Óptima**
- Procesa bastones de masa de hasta 18 kilos en cada carga, optimizando el ritmo de producción.

- 3 Seguridad Avanzada**
- Equipada con parada de emergencia en ambos costados, asegurando un entorno de trabajo seguro.

BENEFICIOS

CLAVES

①

Productividad Eficiente

La S500 permite procesar grandes cantidades de masa rápidamente, ideal para satisfacer demandas de producción en cocinas industriales.

②

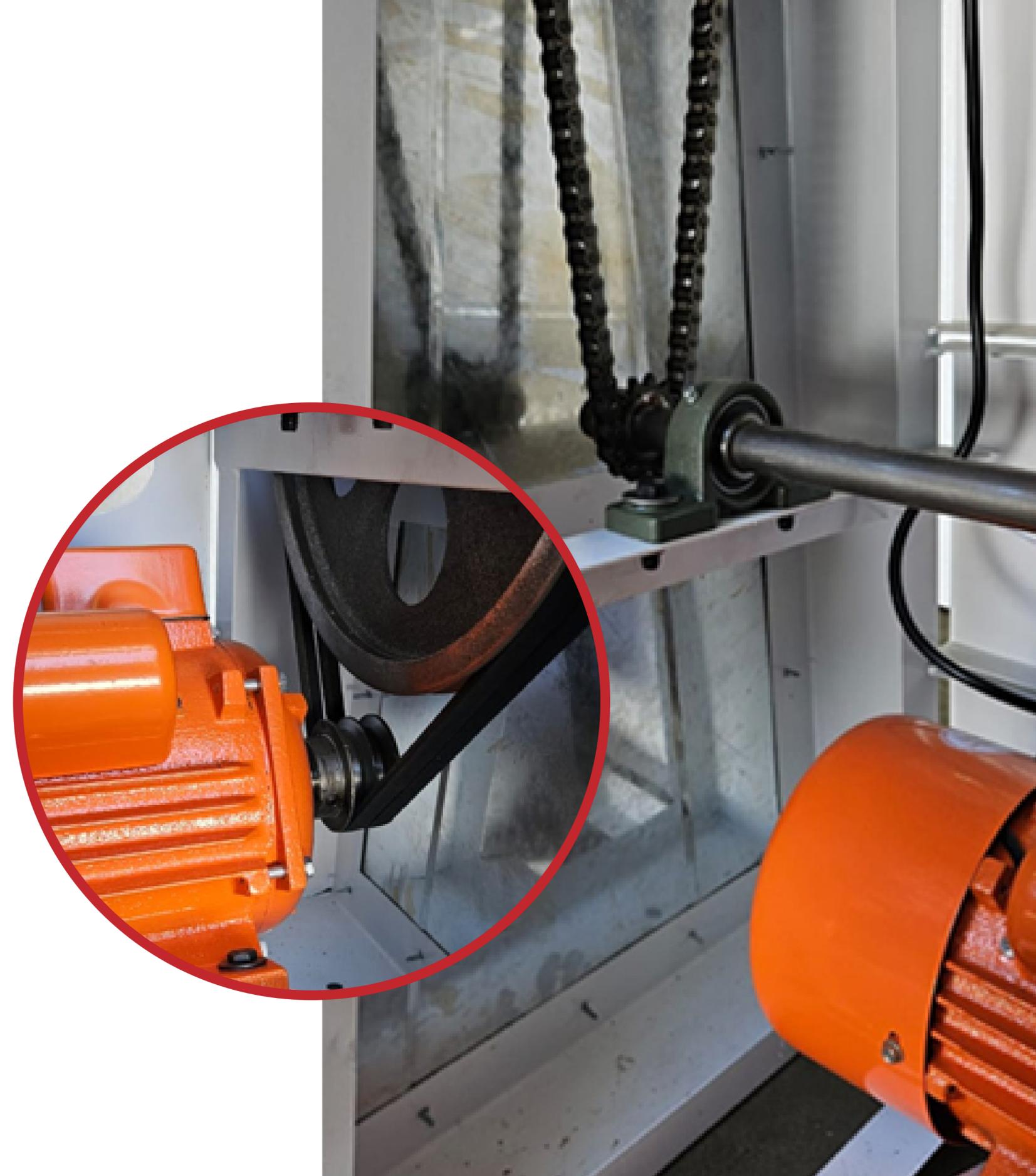
Resistencia y Larga Duración

Su construcción en acero abillantado y galvanizado está diseñada para soportar uso intensivo.

③

Facilidad de Mantenimiento

Componentes de calidad que simplifican la limpieza y el mantenimiento, permitiendo un uso seguro y prolongado.



ESPECIFICACIONES

1

Dimensiones:

78x116x149 cm, peso de 154 kg.

2

Transmisión Mixta:

Sistema de correas dobles y cadena simple, paso ½ sistema BS.

3

Rodillo de Acero Abrillantado:

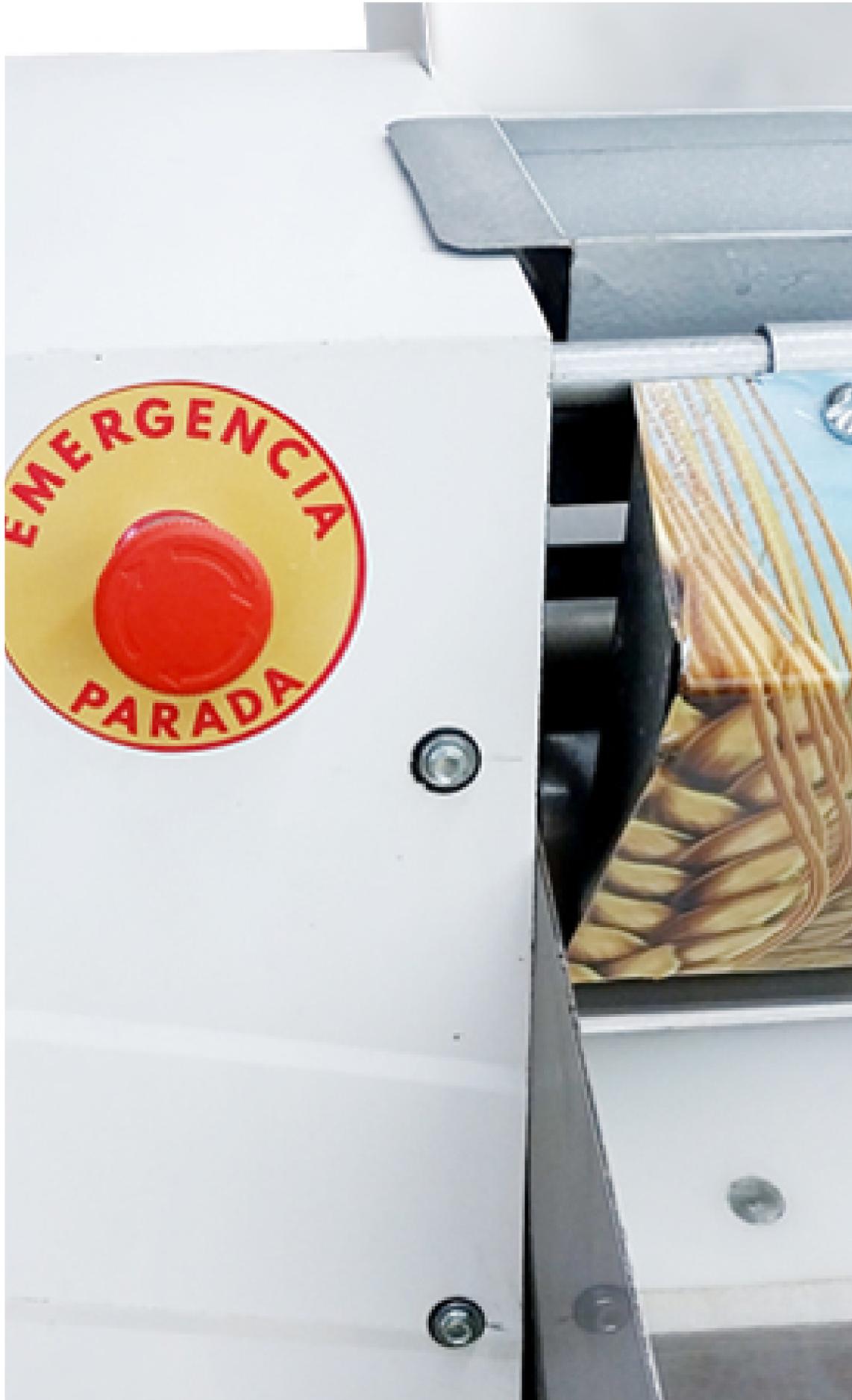
Diámetro de 4.5" con 6 mm de espesor para un rendimiento duradero.

4

Cumplimiento Sanitario:

Componentes de calidad sanitaria con prensa estopa, adecuados para el sector alimentario.





LLEVA LA EFICIENCIA DE TU COCINA
AL MÁXIMO CON LA S500

Optimiza tu producción y mantén altos estándares de calidad con la Sobadora Profesional Cousiño S500.

Contáctanos para más información y asesoría personalizada.

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolda.cl / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl