



GUÍA DE COMPRA

Sobadora Profesional S600

¿POR QUÉ ELEGIR

LA SOBADORA PROFESIONAL S600?

Potencia y seguridad para producciones intensivas.

La S600 es la solución ideal para panaderías y cocinas industriales que buscan durabilidad y eficiencia en el procesamiento de masa.



CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS



1 Alta Capacidad

- Procesa bastones de masa de hasta 20 kilos, optimizando el ritmo de producción.

2 Construcción Sólida

- Rodillo de acero abrillantado y estructura metálica esmaltada que garantizan resistencia y durabilidad.

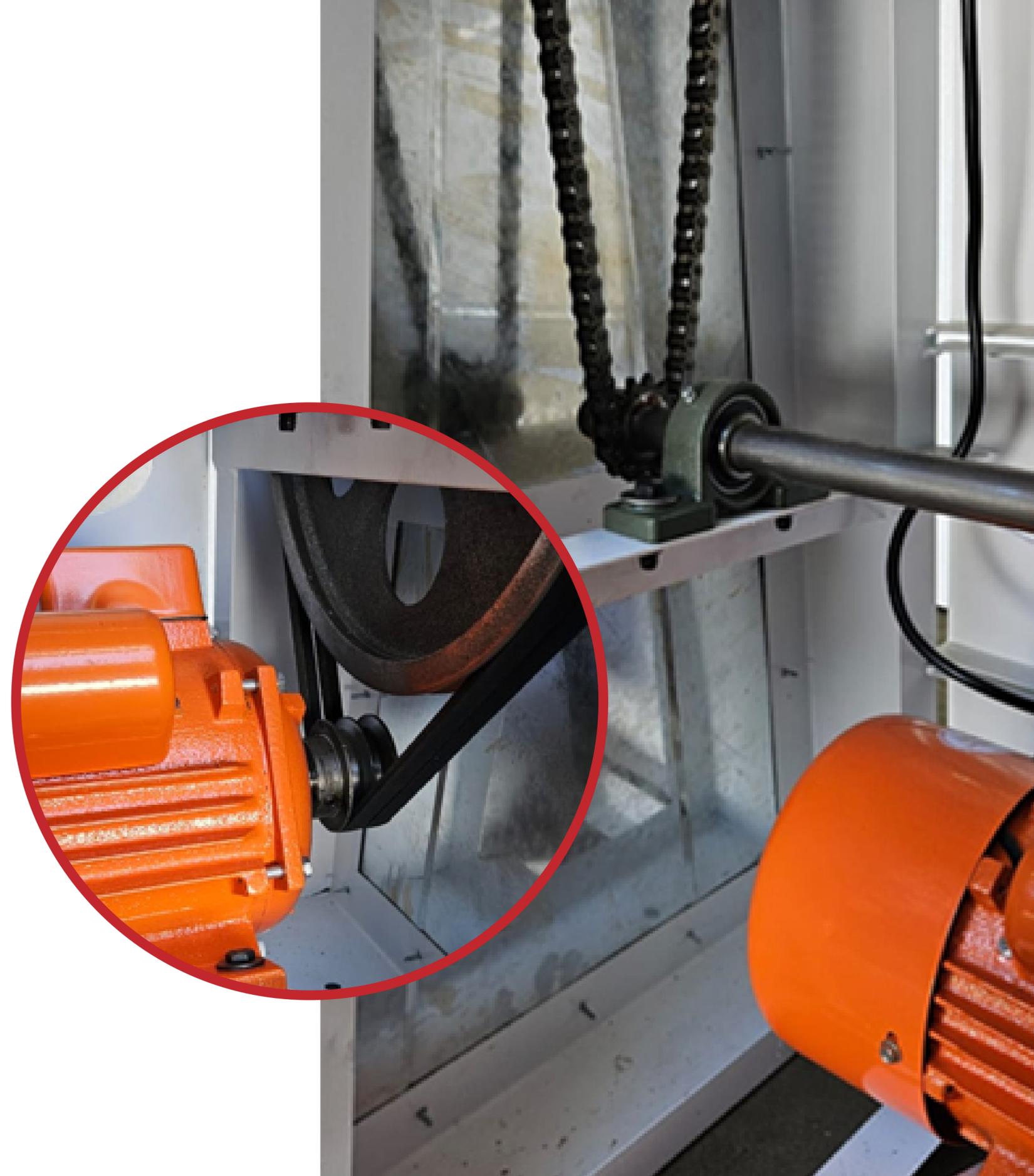
3 Seguridad Avanzada

- Incluye paradas de emergencia en ambos costados para una operación segura.

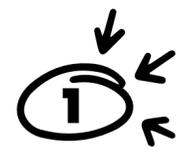
BENEFICIOS

CLAVES

- 1** **Eficiencia en Grandes Producciones**
Su motor de 3 HP y transmisión mixta proporcionan un rendimiento confiable para procesar grandes volúmenes.
- 2** **Durabilidad Prolongada**
Construida en acero abrigantado y galvanizado, soporta el uso intensivo sin perder eficacia.
- 3** **Fácil Limpieza y Mantenimiento**
Componentes robustos y diseño práctico que permiten un mantenimiento sencillo para un uso seguro y prolongado.

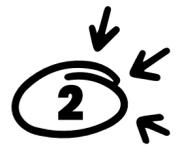


ESPECIFICACIONES



Dimensiones:

88x116x149 cm, peso de 168 kg.



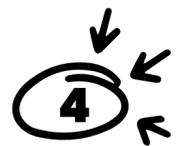
Transmisión Mixta:

Sistema de correas dobles y cadenas simples, sistema BS paso ½.



Rodillo de Acero Abrillantado:

4.5" de diámetro con 6 mm de espesor para un desempeño eficiente.



Cumplimiento Sanitario:

Componentes sanitarios con sellos anti-filtración, adecuados para la industria alimentaria.





ELEVA LA PRODUCTIVIDAD DE TU COCINA CON LA S600

Optimiza tu producción y mantén altos estándares de calidad con la Laminadora Cousiño S600.

**Contáctanos para más información
y una 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