

Sobadora Trifásica

SERIE SP



- Rolos de 600 x 140 mm
- Mesadas en Acero Inox.
- Botón de parada de emergencia
- Funcionamiento sencillo y silencioso

Características

SERIE SP

Diseño óptimo

Máquina de gran robustez y comprobada durabilidad, para trabajo continuo e intensivo. Es ideal para pequeñas, medianas y grandes panaderías, panificadoras, autoservicios y supermercados con producción propia, brindando seguridad y confianza a la hora de producir.

Construcción

Fabricada en Acero Inoxidable y chapa pintada, según el modelo. Cuenta con rasquetas en Derlin, rolos de 600 x 140 mm, ejes de acero 1045, mesadas en acero inoxidable, transmisión a cadena 5/8, motor de 3HP trifásico o monofásico, rolo superior de grillon y parada de emergencia.

- **Rasquetas de derlin**
- **Rolos Superior de grillon**
- **Parada de Emergencia**
- **Mesada completa de Acero Inoxidable**



Datos técnicos

SERIE SP



Modelo	SP3P	SP3I
Rolos	600 x 140 mm	600 x 140 mm
Material	Pintada	Acero Inoxidable
Transmisión	A Cadena 5/8	A Cadena 5/8
Potencia del motor	3 HP	3 HP
Voltaje	220/380 V	220/380 V
Dimensiones	110 x 100 x 130 h cm	110 x 100 x 130 h cm
Peso	170 Kgs	170 Kgs

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*