



SOBADORAS PASTELERAS



Características Técnicas

MODELO, Motor	DIMENSIONES en mm Ancho x Largo x Alto	TRANSMISION	Ancho de Masa	Gabinete
SF-450, ½ HP	550 x 600 x 420	Correa y Cadena	400 mm	Chapa
SF-500, 1 ½ HP	900 x 850 x 1600	Correa y Cadena	480 mm	Chapa
SF-600, 2 HP	1000 x 950 x 1700	Correa y Cadena	590 mm	Chapa

Sobadoras Pasteleras, de diseño especial para Pizzerías, Panaderías y Gastronomía. No son diseñadas para la Fabricación de Pastas Frescas.

Transmisión por medio de Correa y Cadenas que Impulsan Piñones de Acero.

- Rodillos de Acero Torneados, montados sobre Rulemanes.
- Regulador de espesor, por medio de Palanca con varias posiciones ubicadas sobre latera, por Cremallera.
- Tablas de apoyo de madera.
- Regulación de Alineación de Rodillos: se realiza en el interior del lateral izquierdo, aflojando prisioneros del brazo, regular ángulo y luego ajustarlo.
- Limpia rodillos por medio de láminas de acero que se accionan por resortes y poseen una lámina Plástica en la zona de rozamiento.

En todos los Modelos Motores reforzados de uso permanente.

FUNDICIONES Y MECANIZADOS S.A.

Av. Marco Avellaneda 930 – Remedios de Escalada – (B1826AAR) Buenos Aires

Tel: 011 4242-2258 / 011 4202-9612 / 0237-484-4438

Página Web: www.fundymec.com Mail: ventas@fundymec.com

