VENTAMAQ

FICHA TÉCNICA

Equipos Ventamaq · equiposventamaq.cl

Sobadora de masa profesional 600 mm 3 HP Cousiño

Modelo S600 | Marca Cousiño | Línea de Panadería



Sobadora de 60 cms con motor monofásico de 3 HP y 2.2 kW que asegura un rendimiento óptimo y constante en el amasado de la masa.

Lo más destacado

- ✓ Motor monofásico de 3 HP, 2.2 kW
- ✓ Transmisión mixta de correas dobles dentadas y cadenas dobles paso 1/2 sistema BS
- ✓ Entrada y salida de masa en acero inoxidable
- ✓ Rodillos de acero abrillantado de 4.5" (6 mm de espesor)
- ✓ Frente y costados en acero galvanizado esmaltado
- ✓ Eje montado en soportes sellados oscilantes con grasera
- ✓ Parada de emergencia en ambos costados
- ✓ Incluye harinero

Especificaciones técnicas

Modelo	S600	Eje de rodillo	acero calidad 1020 trefilado
Medida sobadora	60 cms	Alto	149 cm
Motor	monofásico de 3 HP, 2.2 kW	Ancho	88 cm
Rodillos	acero abrillantado de 4.5" (6 mm de espesor)	Fondo	116 cm
Interruptor comando	25 A	Peso	168 kg
Atril	perfil U 125 x 50 x 1.9 mm esmaltado		

Datos técnicos referenciales del equipo. Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.

¿Quieres cotizar este equipo?
WhatsApp +56 9 3613 8694 · ventas@equiposventamaq.cl

Gaspar de Orense 233, Estación Central, Santiago
equiposventamaq.cl · Envíos a todo Chile