



LÍNEA PANADERÍA SOBADORA DE MASA YM500 MONOFÁSICA "HÉRCULES"

Cód.: YM500

La sobadora YM500 "Hércules" está hecha para resistir y rendir al máximo. Su potencia extraordinaria trabaja la masa con firmeza, adelgazándola, eliminando burbujas de aire y dejándola con una textura uniforme y perfecta para pan, empanadas, pastas y mucho más.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Gran potencia de 32 HP para trabajar densas masas de panadería
- Rodillos de acero inoxidable de gran fuerza y precisión
- Bandejas de entrada y salida de acero inoxidable
- Velocidad constante productividad sin pausas
- Espesor ajustable con manivela
- Construcción robusta de acero pintado con pintura electrostática termoendurecida
- Estructura reforzada para trabajo pesado y facilitar traslado con montacargas o transpaletas.
- Máxima estabilidad al trabajar
- Cero vibraciones
- Soportes antideslizantes
- Botones de emergencia integrados en ambos lados
- Protección IPX1 para resistir ambientes húmedos
- Banco de harina para un trabajo más seguro

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	YM-500
Voltaje	220V
Frecuencia	50Hz
Potencia	3.21 HP (2.4 kW)
Intensidad de corriente	Monofásica – 16 A
Índice de protección	IPX1
Tipo de enchufe	Italiano – 2P + 1T
Largo del cable	170 cm
Rodillos	Ø12 x 50 cm
Velocidad rotativa	129 RPM
Espesor ajustable	0 a 2,2 cm
Espesor bandejas	0,2 cm
Control de espesor	Manivela manual
Material de rodillos y bandejas	Acero inoxidable
Material del cuerpo	Acero con pintura electrostática
Dimensión armado	(Ancho x profundidad x alto) 73,5 x 108 x 149 cm
Dimensión embalaje sobadora en madera	83 x 51 x 130 cm
Peso neto	173 kg
Peso bruto	190 kg
Dimensión embalaje caja cartón bandejas entrada y salida	62 x 18 x 58 cm
Peso neto	12 kg
Peso bruto	13 kg
Botones de emergencia	2 unidades
Interruptor de encendido	1 unidad



★ Tradición

★ Calidad

★ Innovación