

Cilindro Sovador - G.paniz CS-500



15 kg	3,20 kWh	2,80 kWh	1340x800x1410	180 kg	2 x 1,5 Cv	2 x 1,5 Cv	115 rpm

Cilindro projetado como sovador de massas pesadas, como massas de pizzas, pães.

São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação. Atende o trabalho em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Possui um prático sistema de abertura e fechamento dos rolos com simples acionamento através de um volante localizado na lateral da máquina.

Ideal para sovar massas em panificadoras de médio porte e similares.

- Capacidade de Produção: 15 kg de massa pronta
- Fabricado em aço carbono com acabamento em pintura epóxi
- Bandeja em aço inox
- 2 motores, sendo 1 por rolo.
- Regulagem de espessura com indicador visual.
- Maior diâmetro dos rolos.
- Utilização de correias, o que diminui o nível de ruído.
- Alimentação elétrica: 220v monofásica ou trifásica.