

## Sobadora 500 mm Monofásica 6EE19 MAIGAS

SKU: 4308 | Categorías: Sobadoras | Stock: En stock



### Descripción

La Sobadora 500 mm Monofásica 6EE19 MAIGAS es una solución profesional para el laminado de masas en panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

Con un diseño robusto y una estructura pensada para el uso intensivo, esta sobadora permite trabajar con precisión y eficiencia en cada preparación.

### Características Destacadas

#### Construcción Robusta y Duradera:

Fabricada en acero esmaltado al horno, garantiza resistencia a la corrosión, fácil limpieza y una larga vida útil.

#### Laminado de Alta Precisión:

Rodillo de acero pulido y deslizadores de acero inoxidable que aseguran un estirado homogéneo y de calidad profesional.

#### Sistema de Transmisión Confiable:

Ejes montados en rodamientos sellados y doble sistema de tracción por cadenas y correas, para un funcionamiento fluido y silencioso.

#### Regulación de Grosor:

Incluye manilla para ajustar la separación de los rodillos según el tipo de masa deseada.

#### Tacho Harinero Integrado:

Facilita el espolvoreado de harina para evitar adherencias durante el proceso de laminado.

### Especificaciones Técnicas Sobadora 500 mm Monofásica 6EE19

- Motor: 2 HP

- **Consumo Eléctrico:** 2,2 kW/h
- **Alimentación:** 220V / 50Hz
- **Capacidad de masa:** 6 kg
- **Cilindros:** Largo 50 cm | Diámetro 7,5 cm
- **Dimensiones:** 137 x 66 x 94 cm (alto x ancho x fondo)
- **Peso:** 120 kg

## Usos Recomendados

- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para masas de pan, empanadas, pizzas, hojaldres y más.
- **Restaurantes y locales de producción:** Óptima para quienes buscan agilizar tiempos y mejorar la consistencia en grandes volúmenes.
- **Producción en serie:** Capaz de operar de forma continua en entornos industriales con alta demanda.

## Tips de Mantenimiento Sobadora 500 mm Monofásica 6EE19

- **Limpieza diaria:** Limpie los rodillos y deslizadores con un paño húmedo al finalizar la jornada.
- **Evite sobrecarga:** No exceda los 6 kg de masa para prolongar la vida útil del motor.
- **Verificación de transmisión:** Revise correas y cadenas semanalmente para detectar signos de desgaste.
- **Lubricación preventiva:** Lubrique los rodamientos según las indicaciones del fabricante.
- **Cuide el motor:** Compruebe que no haya sobrecalentamiento ni cables sueltos.

## Beneficios Adicionales

- Ahorro de tiempo y mayor productividad.
- Resultados homogéneos y controlados.
- Funcionamiento seguro y silencioso.
- Diseñada para resistir jornadas prolongadas.

Esta **Sobadora MAIGAS** es una herramienta clave para negocios que buscan profesionalizar su producción de masas.

Gracias a su diseño ergonómico, componentes de alta calidad y desempeño estable, se convierte en una inversión segura para optimizar procesos en el rubro gastronómico.

Sobadora 500 mm Monofásica 6EE19, con cilindros regulables y tacho harinero. Ideal para panaderías y pastelerías. Motor de 2 HP, estructura robusta en acero esmaltado. Capacidad de 6 kg, alta precisión y rendimiento profesional.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	122 x 70 x 145 cm
Peso	95 kg

## Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 13:00