



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/cs-500-gpaniz>

Cilindro sobador

CS-500

El Cilindro Sobador **CS-500** de G.Paniz representa la culminación de la ingeniería avanzada en equipamiento para panadería. Este equipo profesional integra un sistema de doble motor independiente que, junto con sus rodillos de gran diámetro, garantiza un procesamiento uniforme y eficiente de masa, estableciendo nuevos estándares en la industria.



Descripción comercial

- **Potencia Dual:** Equipado con 2 motores independientes (1 por rodillo) de 1.5 HP cada uno, asegurando un sobado potente y uniforme.
- **Rodillos de Gran Diámetro:** Facilitan el proceso de sobado y contribuyen a una masa más homogénea.
- **Ajuste de Espesor Preciso:** Cuenta con un indicador visual para ajustar fácilmente el grosor deseado de la masa.
- **Operación Silenciosa:** El uso de bandas en la transmisión reduce significativamente el nivel de ruido en comparación con otros sistemas.
- **Alta Capacidad:** Líder en su clase, capaz de procesar hasta 15 kg de masa por ciclo.
- **Excelente Costo-Beneficio:** Una inversión inteligente que combina rendimiento, durabilidad y precio competitivo.

Información técnica

- **Marca:** G.Paniz
- **Modelo:** CS-500
- **Uso:** Sobar / Refinar masa para panadería
- **Capacidad Máxima de Masa:** 15 kg
- **Motores:** 2 x 1.5 HP Monofásico
- **Consumo Monofásico:** 3.20 kW/h
- **Rotaciones por Minuto:** 115 RPM
- **Dimensiones:** (Alto x Ancho x Largo) 1340 x 800 x 1410 mm
- **Peso:** 180 kg