

# SOBADORA

447478 - Sobadora Pastelera Mediana -  
125-550 - 2 HP - Mesa ac. Inox.

447480 - Sobadora Pastelera Mediana -  
170-600 - 5.5 HP - Mesa ac. Inox.

PAUNA dispone de dos sobadoras destinadas a cubrir todas las necesidades, desde las pequeñas elaboraciones hasta el laminado de masas duras para panificación.

Debido a su gran robustez, fundada en sus cilindros laminados sin costuras y su transmisión por engranajes, las Sobadoras PAUNA permiten resistir las exigencias del servicio más pesado.

Las sobadoras medianas y pesadas están equipadas con parada de emergencia, pare de rodilla y pulsador. Fueron diseñadas para responder con eficiencia a procesos de elevada producción horaria. Disponibles de



Características técnicas		MEDIANA PASTELERA	PESADA PANADERA
		Mesa y tolva en acero inoxidable Cod. 447478	Mesa y tolva en acero inoxidable Cod. 447480
Largo cilindro		550mm	600 mm
Diámetro cilindro		130mm	170 mm
Motor		2 HP	5.5 HP
Consumo		1.48 Kw	4.05 Kw
Alto / Ancho / Profund. / Peso		1300 / 1050 / 1050 mm 240 kg.	1500 / 1200 / 1250 mm 330 kg.
Alto / Ancho / Profund. / Peso	Con embalaje para el mercado nacional	1430 / 1250 / 1250 mm 300 kg.	1530 / 1350 / 1470 mm 470 kg.
Alto / Ancho / Profund. / Peso	Con embalaje para exportación	1450 / 1270 / 1270 mm 360 kg.	1550 / 1370 / 1490 mm 520 kg.

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | [www.paunaonline.com](http://www.paunaonline.com)

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service  
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - [ventas@pauna.com.ar](mailto:ventas@pauna.com.ar)



# INDICE

1. Instrucciones de seguridad.
2. Conozca su producto.
3. Partes principales de la maquina.
4. Dimensiones.
5. Instalación.
6. Puesta en marcha y parada.
7. Operación.
8. Mantenimiento.

SEÑOR USUARIO:

Gracias por habernos elegido

Para aprovechar al máximo las múltiples funciones de este producto y todas sus ventajas, es imprescindible que lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice el equipo aplique siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

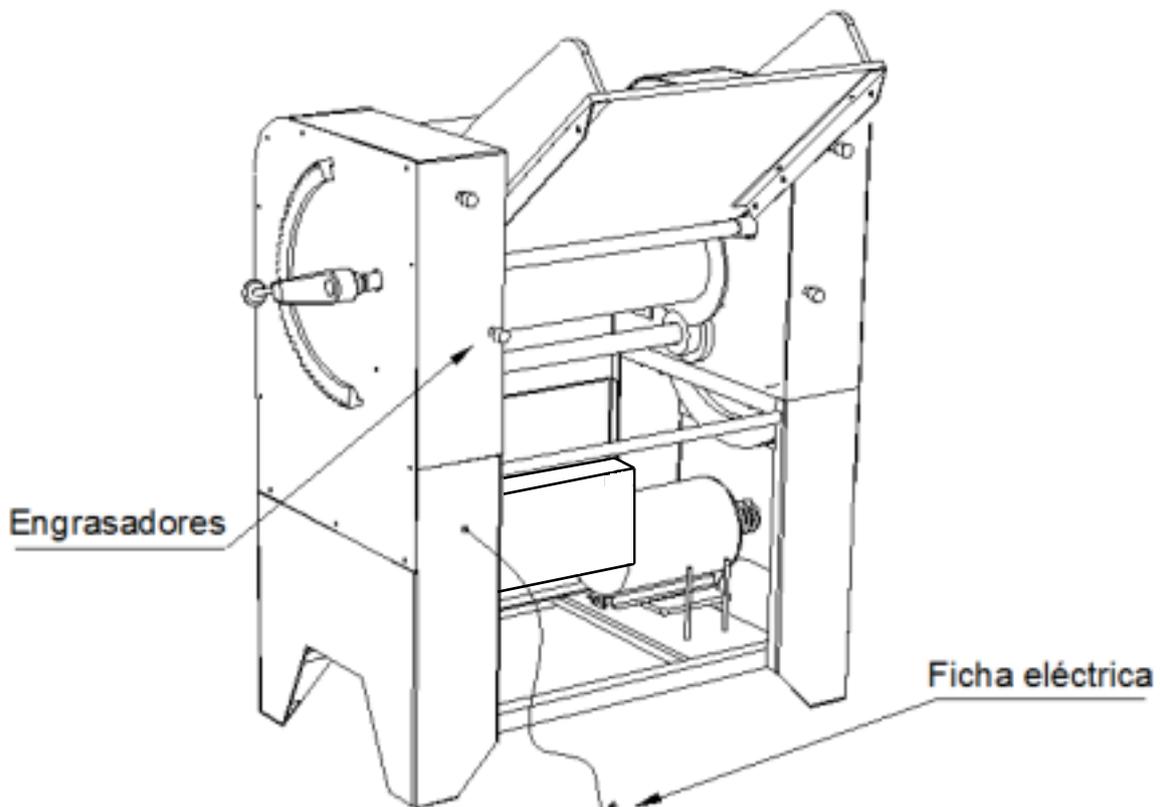
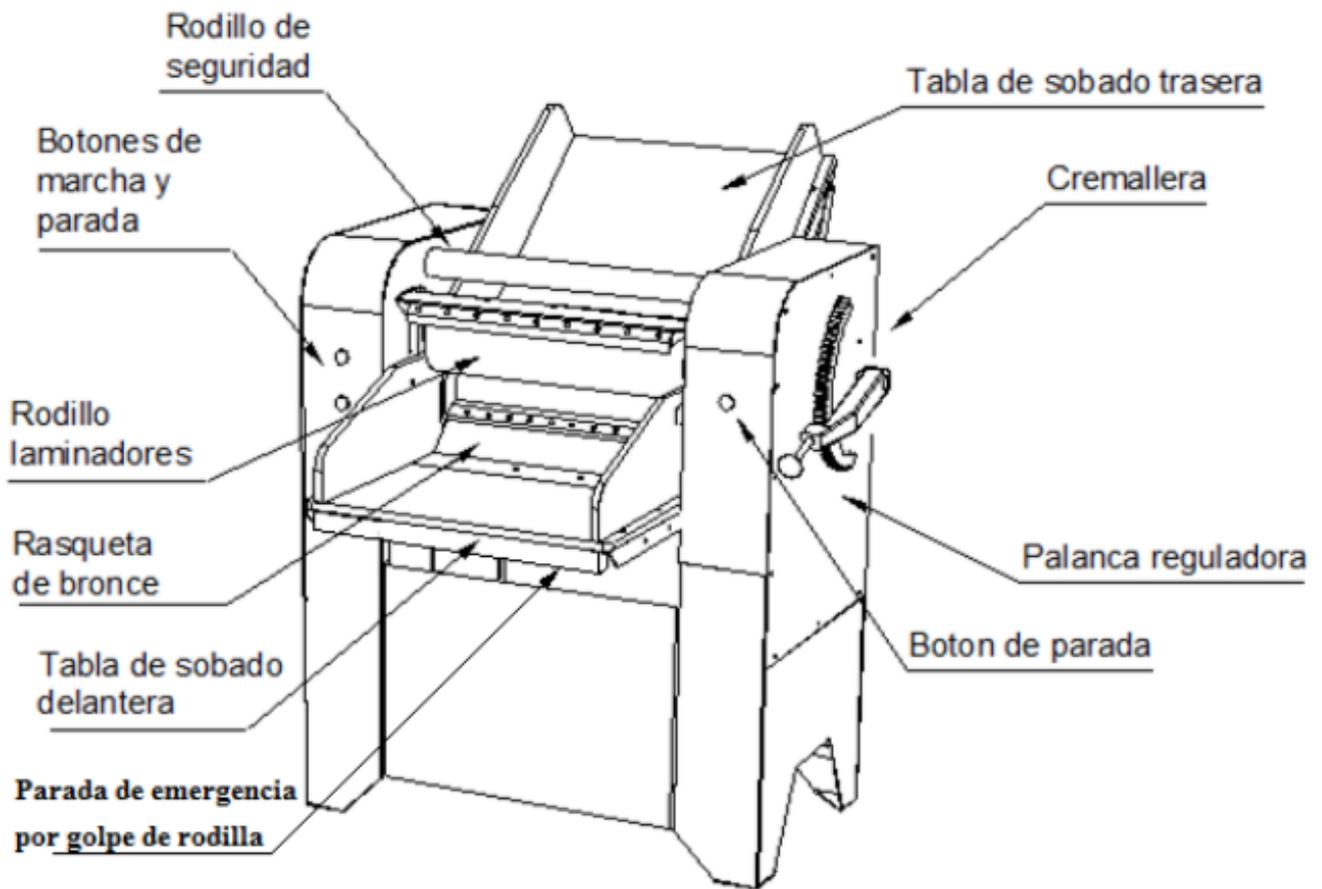
- El cable de este equipo esta equipado con Ficha de 4 patas redondas (una a tierra).
- Motor trifásico 380V 50Hz.
- Un electricista especializado deberá verificar el circuito y la toma a tierra para reducir las posibilidades de un shock eléctrico.
- Cuando el toma de la pared no posea esta conexión, es su responsabilidad y obligación reemplazarla por otro con salida a tierra.
- En ningún caso corte la salida a tierra del cable.
- Cuide el cable eléctrico, manténgalo, alejado del calor, aceites y bordes agudos. Nunca desenchufe tirando del cable, siempre agarre con fuerza la ficha y retírela del toma.
- No exponga la máquina a la lluvia ni la utilice en lugares mojados.
- Ponga siempre atención a lo que está haciendo y opere la máquina con sentido común
- No toque ni intente limpiar las piezas móviles de la máquina a no ser que la alimentación haya sido cortada.
- Para evitar daños es importante que la instalación eléctrica, donde se alimenta la máquina, disponga de un guarda-motor exclusivo para la misma, instalado y regulado por un electricista matriculado.

- A partir del año 2019, los nuevos modelos tienen incorporado el relevo termico. En caso de haber alguna sobrecarga eléctrica inesperada, el mismo se activa cortando la corriente eléctrica. Para volver a activar la maquina (luego de solucionar el problema que ocasiono el corte) primero desenchufe la máquina y luego retire la tapa plástica de la caja eléctrica que se encuentra detrás y abajo debajo de la sobadora. Finalmente, presione el botón azul del relevo térmico para reiniciar la máquina. Vuelva a colocar la tapa plástica y enchufar la máquina. La sobadora arrancará nuevamente al presionar el botón de marcha.
- A partir del año 2019, los controles de los nuevos modelos operan con tensión de 24 volt para disminuir al máximo el riesgo de electrocución. Además, se incorpora la barra para parada de emergencia, que permite detener la maquina con un golpe de rodilla o muslo.

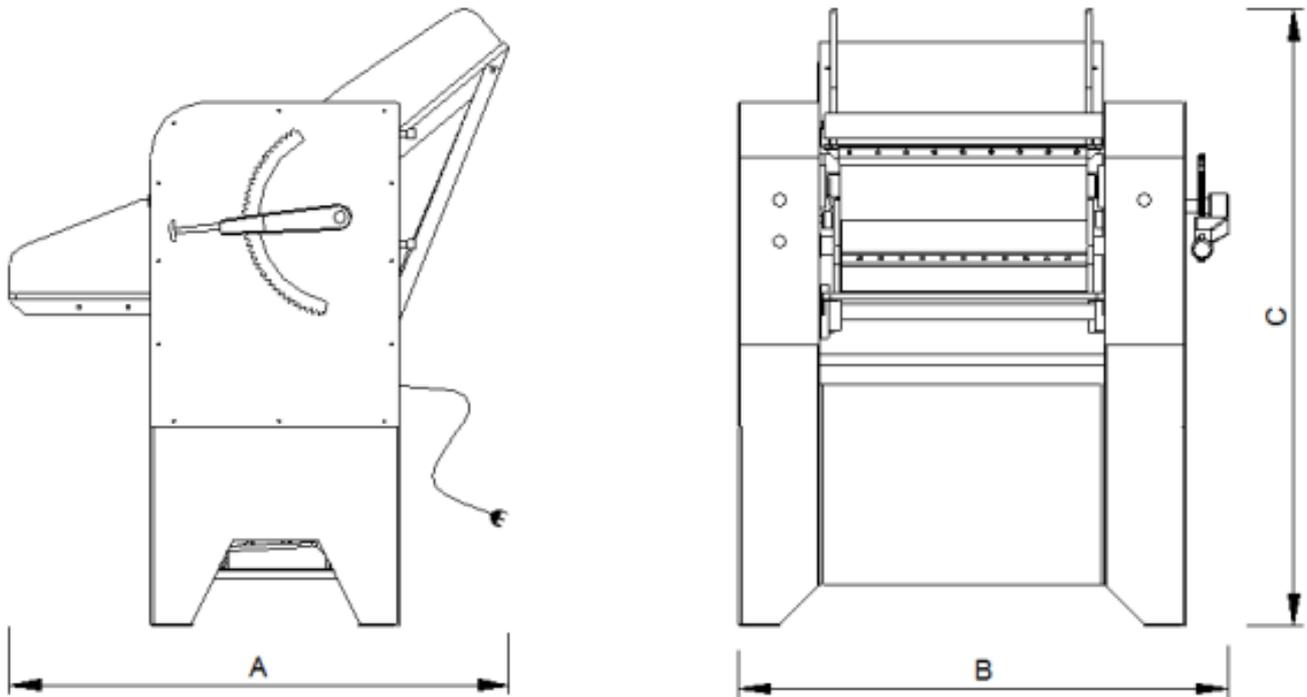
## 2. CONOZCA SU PRODUCTO

- Son máquinas que se caracterizan por su gran robustez y durabilidad.
- Transmisión con engranajes helicoidales en baño de aceite
- Forma de regulación : Desplazamiento de palanca en cremallera regulada
- Forma de trabajo : Desplazamiento del rodillo superior.
- Chasis construidos de chapón plegado y gran robustez
- Ejes construidos en acero SAE 1045
- Rodillos construidos en acero sin costura rectificadas.

### 3. PARTES PRINCIPALES DE LA MAQUINA



## 4. DIMENSIONES (aproximadas en mm)



Modelo	A = prof.	B = ancho	C = alto	Diametro rodillo	Largo rodillo	Peso Kg
Chica	770	670	460	70	400	70
Pastelera	1050	1050	1300	130	550	240
Panadera	1250	1200	1500	170	600	330

## 5. INSTALACIÓN

- Asegúrese que el piso posea la suficiente resistencia para instalar la sobadora. Controle que el toma de energía cumpla con lo indicado.

## 6. PUESTA EN MARCHA Y PARADA

- La máquina posee un botón de marcha de color verde . Botón hundido para evitar su accionamiento involuntario.
- Un botón color rojo de parada.
- Un botón color rojo tipo hongo para parada de emergencia.
- Barra frontal pare de seguridad.

## 7. OPERACIÓN

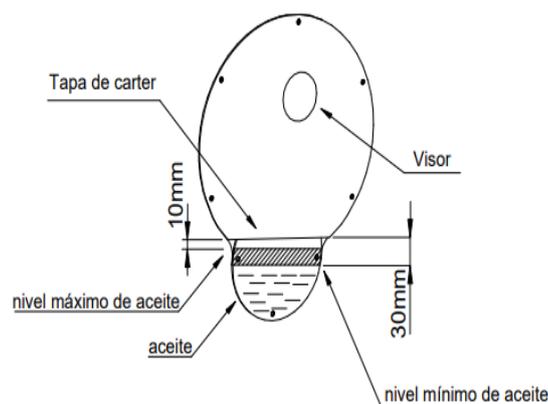
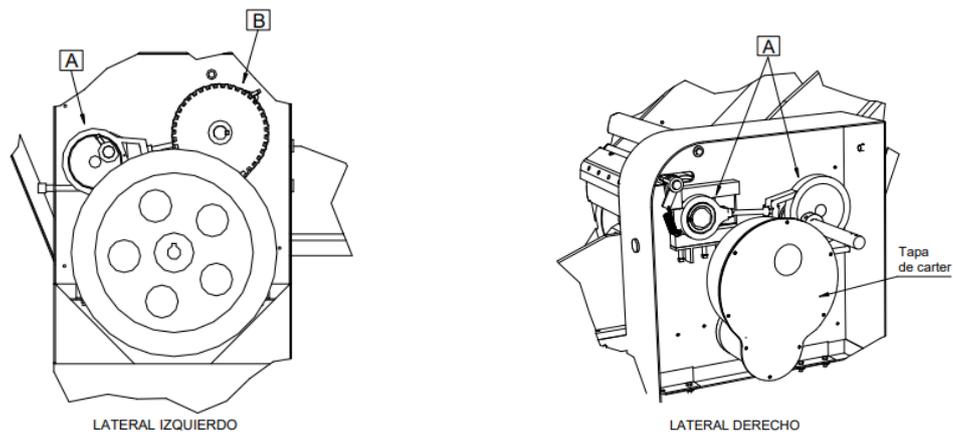
- Empiece el proceso de laminado con la apertura total de los rodillos mediante la utilización de la palanca reguladora.
- Doble la masa y pásela varias veces hasta obtener un preparado uniforme.
- Luego regule gradualmente la palanca reguladora hasta obtener el espesor de masa deseado.

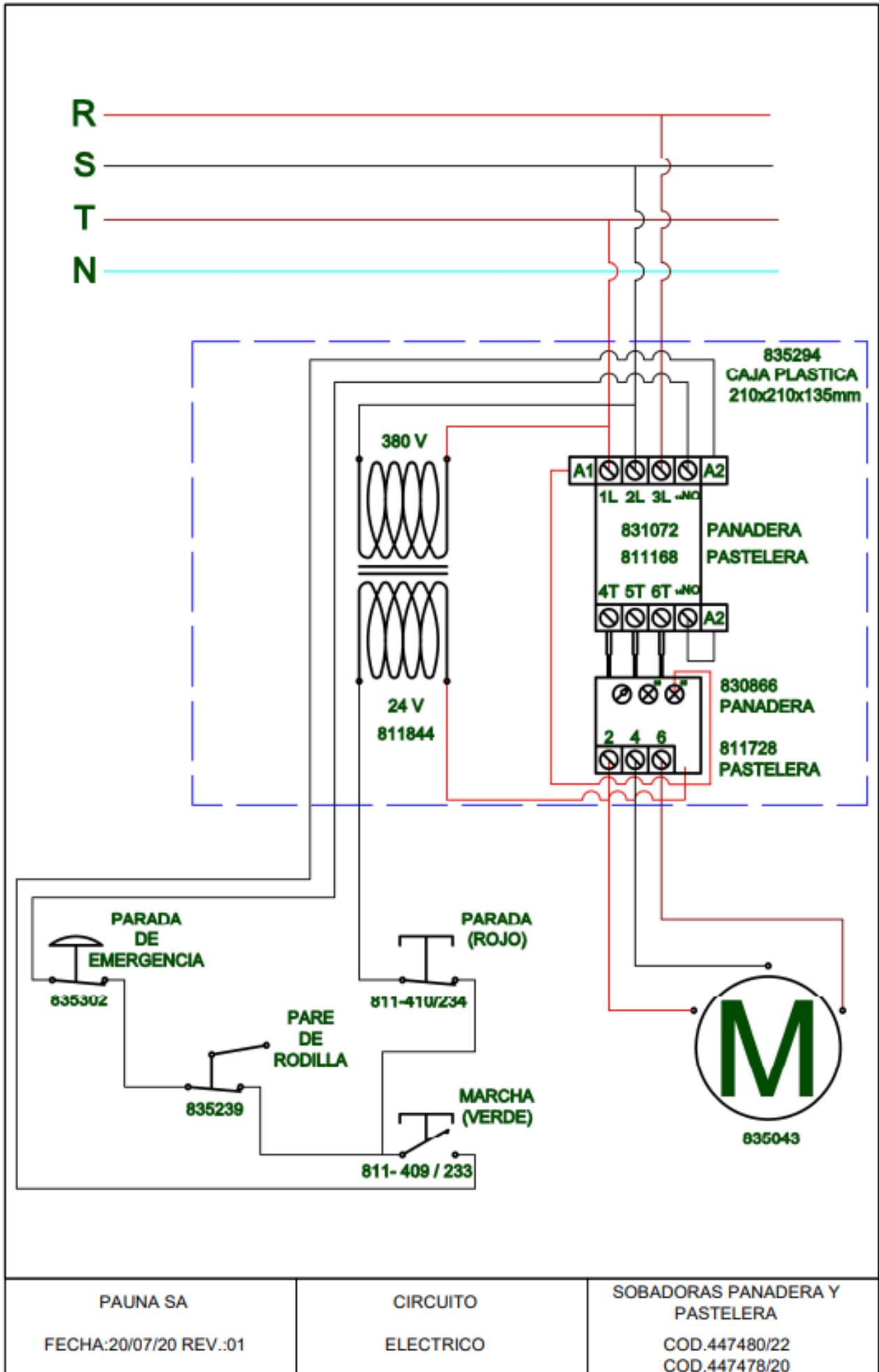
## 8. MANTENIMIENTO

- La línea de sobadoras posee, en todos sus modelos, engrasadores, otorgándole una mayor vida útil. Los mismos se pueden encontrar a simple vista en la parte posterior de la máquina.
- Durante las primeras 20 horas de funcionamiento suministre grasa cada 2 horas de uso, superando este tiempo puede realizar el engrase cada 20 horas.
- Cada 30 días (1 mes) de uso retirar las tapas laterales de máquina y :

A- Aceitar a través de los orificios señalados, los mecanismos de abertura de los rodillos (excéntricos, corredera, abrazadera de eje de rodillo).

B- Engrasar piñones, cadenas.





PAUNA SA  
FECHA:20/07/20 REV.:01

CIRCUITO  
ELECTRICO

SOBADORAS PANADERA Y  
PASTELERA  
COD.447480/22  
COD.447478/20

**Nota:**

Ante un bajón de tensión es posible que la sobadora se detenga y no vuelva a arrancar. Solucionado el problema de vuestra red eléctrica, abra la caja eléctrica de la sobadora y presione el botón de “rearme manual” (realice esta operación con el equipo desenchufado). La máquina volverá a arrancar.

