# AMASADORA
## Modelo H30C

Empresas Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

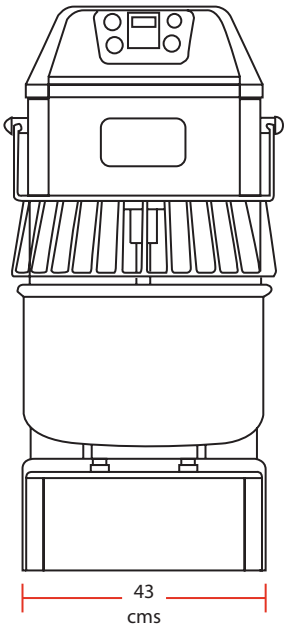
## ACERCA DEL PRODUCTO

La Amasadora de Masa 12 Kg Cousiño está fabricada para panaderías, amasanderías y negocios gastronómicos que requieren un equipo confiable para la mezcla de masas en volúmenes medios. Su bowl de 30 litros en acero inoxidable garantiza higiene y durabilidad incluso en uso intensivo.




## BENEFICIOS CLAVE

- Durabilidad Extrema
- Eficiencia en la Producción
- Fácil Limpieza y Mantenimiento






**Dos velocidades y parada de emergencia**



**Rejilla de proteccion de bowl**

★ Seriedad  Respaldo  Garantía

# AMASADORA
## Modelo H30C

Empresas Cousiño DESDE 1996 FABRICACIÓN CHILENA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | |
|---|---|---|
| ➤ | Alto | 90 cm |
| ➤ | Ancho | 43 cm |
| ➤ | Fondo | 75 cm |
| ➤ | Peso aprox. | 100 kg |
| ➤ | Construida en acero carbono, esmaltado al horno. | |
| ➤ | Bowl de 30L. | |
| ➤ | Amasadora en espiral con potente capacidad de mezclado. | |
| ➤ | Diferentes capacidades de ingredientes. | |
| ➤ | Dos velocidades de mezcla. | |
| ➤ | Rejilla de protección en acero inoxidable, con detención automática en caso de apertura. | |
| ➤ | Velocidad de mezcla de 150 - 200 RPM | |
| ➤ | Fácil Limpieza y Mantenimiento: Diseño pensado para agilizar la limpieza. | |
| ➤ | Timer digital incluido | |
| ➤ | Capacidad de masa: 12 Kg | |
| ➤ | Capacidad máxima de harina y masa: 34 lts | |
| ➤ | Fuerza del motor: 1,5 Kw / 6,8 (A) | |

Para más información contacta a uno de **nuestros ejecutivos** disponibles en **nuestra página web.**