

AMASADORA

Modelo H100C

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Amasadora de Masa 40 Kg Cousiño está diseñada para panaderías, amasanderías y plantas de producción que requieren un equipo confiable y de alta capacidad para la mezcla de masas. Su bowl de 100 litros en acero inoxidable asegura higiene, resistencia y excelente desempeño durante jornadas de trabajo continuo.

BENEFICIOS CLAVE



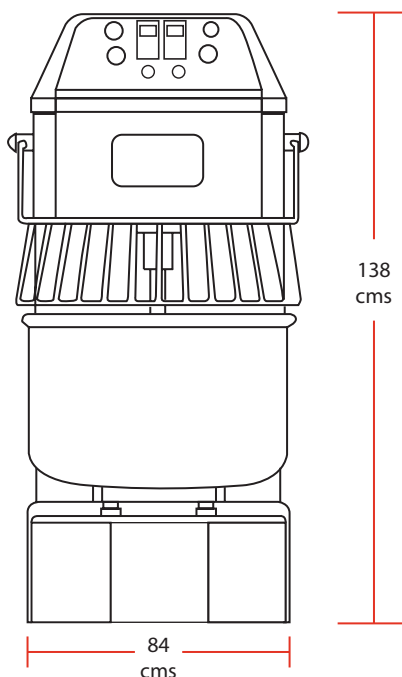
Durabilidad Extrema



Eficiencia en la Producción



Fácil Limpieza y Mantenimiento



Dos velocidades, parada de emergencia y reversa



Rejilla de protección de bowl

★ Seriedad



Respaldo



Garantía

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

▶ Alto	✓	138 cm
▶ Ancho	✓	108 cm
▶ Fondo	✓	65 cm
▶ Peso aprox.	✓	340 kg

▶ Construida en acero carbono, esmaltado al horno.

▶ Bowl de 100L, ideal para mezclas grandes.

▶ Amasadora en espiral con potente capacidad de mezclado.

▶ Fuerza motor: 6,4 Kw / 29 (A)

▶ Velocidades trifásicas.

▶ Rejilla de protección en acero inoxidable, con detención automática en caso de apertura.

▶ Velocidad de mezcla de 160 RPM - 200 RPM

▶ Timer digital incluido

▶ Gancho para masa incluido.

▶ Capacidad de masa: 40 kg.

▶ Función Modo: Manual / Automático

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