

BATIDORA

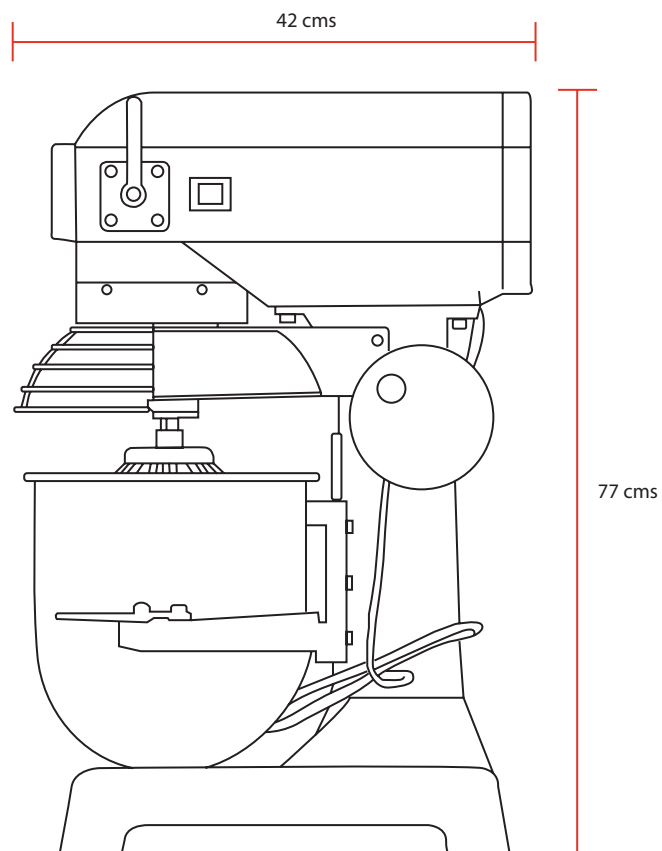
Modelo B20B

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Batidora Industrial 20 Litros Cousiño está diseñada para panaderías y reposterías que requieren un equipo confiable y versátil. Su bowl de acero inoxidable garantiza higiene y durabilidad, mientras que su estructura robusta proporciona estabilidad durante el trabajo continuo.

Con 3 velocidades seleccionables, permite preparar desde cremas y merengues hasta masas más consistentes dentro de su capacidad nominal. Su diseño facilita la limpieza y el mantenimiento, siendo una solución ideal para negocios en crecimiento.



BENEFICIOS CLAVE

- ★ Capacidad de amasado monofásico.
- ⚙ Bowl de acero inoxidable reforzado.
- ⦿ Velocidades ajustables

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

▶ Alto	✓	77 cm
▶ Ancho	✓	42 cm
▶ Fondo	✓	50 cm
▶ Peso aprox.	✓	75 kg

▶ Capacidad de amasado monofásico.

▶ Velocidades ajustables de 105 / 180 / 425 RPM

▶ Diseño compacto para ahorrar espacio sin sacrificar potencia

▶ Bowl de acero inoxidable reforzado.

▶ Incluye batidor de globo, lira y gancho.

▶ Potencia del motor: 1,1 kW / 5 (A) / 1,5 Hp

▶ Capacidad: 20 lts / 4,5 kg

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