



GUÍA DE COMPRA

Mezcladora Industrial B20B

¿POR QUÉ ELEGIR

EL MEZCLADOR B20B?

Compacto, versátil y eficiente para preparaciones profesionales.

El B20B es la herramienta ideal para cocinas comerciales que necesitan rendimiento confiable y capacidad media para preparación de masas.





CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



①

Capacidad Óptima:

- Amasa hasta 6 kg de masa en su tazón de 20 L, ideal para operaciones medianas.

②

Velocidades Ajustables:

- Tres opciones de mezcla (105/180/408 r/min) para adaptarse a diferentes recetas y consistencias.

③

Diseño Compacto:

- Ocupa poco espacio en tu cocina sin sacrificar potencia y funcionalidad.

BENEFICIOS

Y SEGURIDAD

① **Preparaciones Homogéneas:**
Su motor de 1.1 kW asegura mezclas rápidas y consistentes.

② **Versatilidad Garantizada:**
Perfecto para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

③ **Ahorro de Espacio:**
Diseñado para maximizar el rendimiento en espacios reducidos.



ESPECIFICACIONES

TÉCNICAS

1

Modelo:

B20B

2

Dimensiones:

52x42x76 cm

3

Volumen del Tazón:

20 L

4

Capacidad de Amasado:

Hasta 6 kg.

5

Velocidad de Mezcla:

105/180/408 r/min

6

Peso:

78 kg.

7

Potencia:

1.1 kW





MEJORA TU COCINA PROFESIONAL CON EL MEZCLADOR B20B

Da el salto a un equipo eficiente y compacto que optimiza tu productividad.

**Contáctanos y potencia tu negocio
con el Mezclador de Alimentos B20B.**

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinoltda.cl / Visita nuestra web: www.cousinoltda.cl