

BATIDORA

Modelo B30B

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

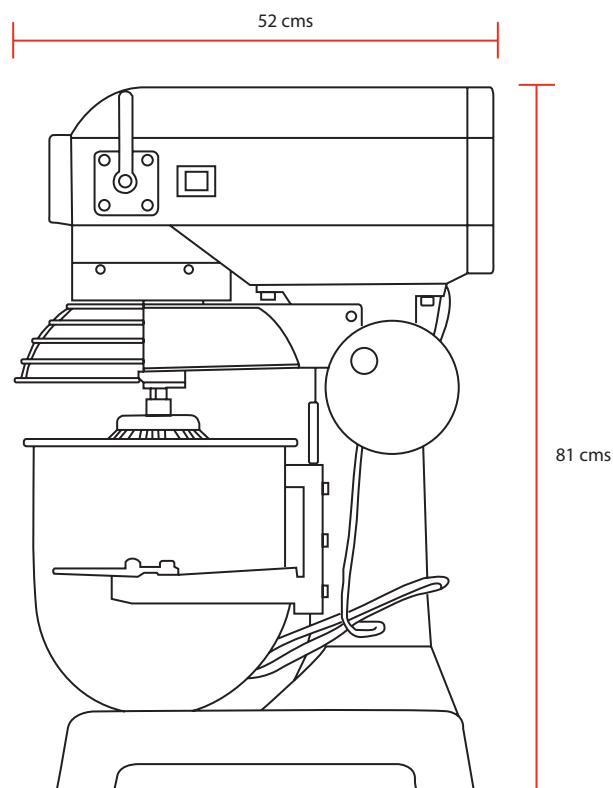
La Batidora Industrial 30 Litros Cousiño está diseñada para panaderías y reposterías de alta producción que necesitan un equipo robusto, eficiente y versátil. Su bowl de acero inoxidable y estructura reforzada aseguran higiene, estabilidad y una larga vida útil incluso en ambientes de uso intensivo.

Cuenta con 3 velocidades que permiten manejar un amplio rango de preparaciones: cremas, batidos, masas suaves y mezclas técnicas que requieren precisión. Su diseño facilita la operación diaria y la limpieza, convirtiéndola en una herramienta fundamental para negocios de mayor demanda productiva.



BENEFICIOS CLAVE

-  Bowl de acero inoxidable reforzado.
-  Motor monofásico.
-  Incluye batidor de globo, lira y gancho.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

➤ Alto	✓	81 cm
➤ Ancho	✓	44 cm
➤ Fondo	✓	52 cm
➤ Peso aprox.	✓	72 kg

➤ Incluye batidor de globo, lira y gancho.

➤ Batidora construida en acero de alta resistencia y duración.

➤ Bowl de acero inoxidable reforzado.

➤ Rejilla de seguridad abatible.

➤ Manilla rotatoria para subir y bajar el bowl.

➤ 3 Velocidades: 122 / 210 / 429 RPM

➤ Motor monofásico.

➤ Potencia del motor: 1,5 kW / 6,8 (A) / 2 HP

➤ Capacidad máxima: 30 lts / 6,5 Kg

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