

BATIDORA

Modelo B40C

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

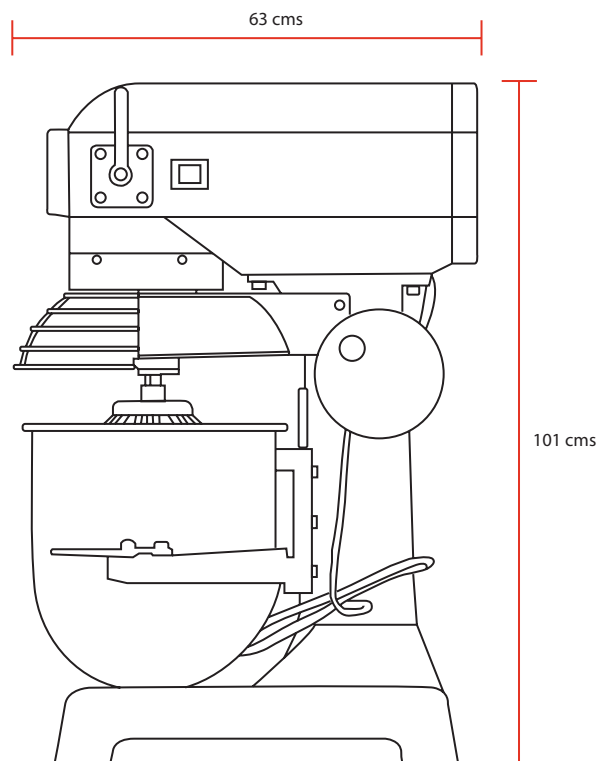
La Batidora Industrial 40 Litros Cousiño está diseñada para panaderías, reposterías y cocinas profesionales que requieren un equipo robusto y eficiente para grandes volúmenes de producción. Su bowl de acero inoxidable y su estructura reforzada garantizan una operación estable e higiénica durante toda la jornada.

Con su sistema de 3 velocidades, permite trabajar una amplia variedad de preparaciones: cremas, merengues, batidos, mezclas densas y masas suaves dentro de su capacidad. Su diseño profesional facilita la limpieza, el mantenimiento y el uso diario, incluso en entornos de alta demanda.



BENEFICIOS CLAVE

-  3 opciones velocidades de mezclado
-  Motor trifásico
-  Potente motor de 2.0 kW de potencia



BATIDORA

Modelo B40C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | | |
|---------------|---|--------|
| ▶ Alto | ✓ | 101 cm |
| ▶ Ancho | ✓ | 63 cm |
| ▶ Fondo | ✓ | 62 cm |
| ▶ Peso aprox. | ✓ | 150 kg |
- ▶ 3 opciones velocidades de mezclado: 80 / 160 / 310 RPM
 - ▶ Motor trifásico 380 V
 - ▶ Bowl de 40 litros y capacidad de amasado de hasta 12 kg.
 - ▶ Construcción robusta que garantiza estabilidad y durabilidad, incluso en las condiciones más exigente
 - ▶ Potente motor de 2.0 kW / 9.09 (A) / 2,7 Hp
 - ▶ Incluye batidor de globo, lira y gancho.

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



Respaldo



Garantía