

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R25K

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Revolvedora de Masa 25 Kg Cousiño está diseñada para plantas de producción, panaderías de alto nivel y empresas que requieren máxima higiene y capacidad de proceso. Su interior permite trabajar masas con altos estándares sanitarios, ofreciendo durabilidad, resistencia y fácil limpieza.



BENEFICIOS CLAVE

-  Motor 2HP (220V)
-  Durabilidad en Uso Intensivo
-  Estructura Resistente



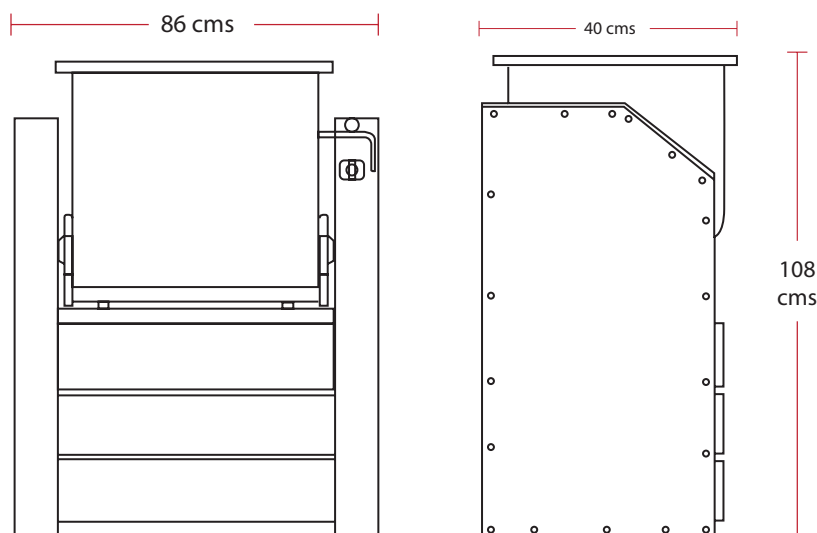
Interruptor 25 A



Tolva de acero inoxidable



Fijador de tolva



Fabricado en Chile



★ Seriedad

Respaldo

Garantía

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R25K



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | | |
|---|---|--------------|
| ▶ Alto | ✓ | 108 cm aprox |
| ▶ Ancho | ✓ | 86 cm aprox |
| ▶ Fondo | ✓ | 40 cm aprox |
| ▶ Peso aprox. | ✓ | 110 kg aprox |
| ▶ Tolva de acero inoxidable | ✓ | |
| ▶ Motor de 2 hp (220 V) | | |
| ▶ Capacidad de 25 kilos de harina | ✓ | |
| ▶ Atril con pintura esmaltada al horno. | | |
| ▶ Especial para producción de masas | ✓ | |
| ▶ Cumplimiento Sanitario: Sello de goma sanitaria anti filtración | | |

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

Fabricado en Chile



Seriedad



Respaldo



Garantía