

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R75K

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Revolvedora de Masa 75 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 3HP (220 V)



Durabilidad en Uso Intensivo



Estructura Resistente



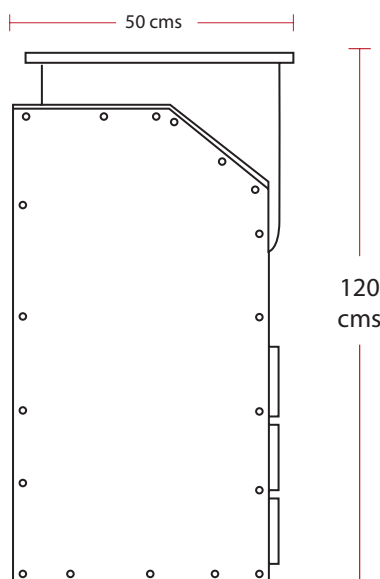
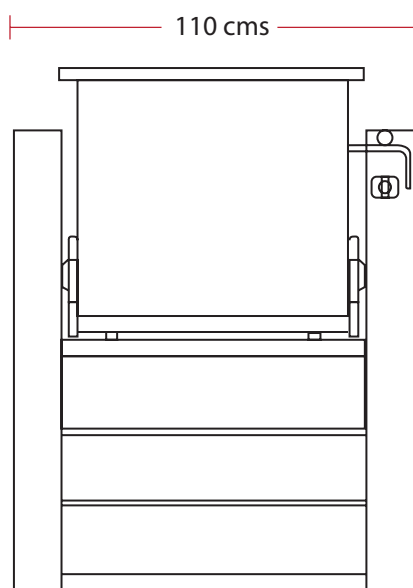
Interruptor 25 A



Tolva de acero inoxidable



Fijador de tolva



Fabricado en Chile



Seriedad



Respaldo



Garantía

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R75K



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▶ Alto  120 cms aprox
- ▶ Ancho  110 cms aprox
- ▶ Fondo  50 cms aprox
- ▶ Peso aprox.  181 kg aprox
- ▶ Tolva de acero inoxidable.
- ▶ Motor 3 hp (220 V).
- ▶ Capacidad de 75 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