

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R75K INOX

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Revolvedora de Masa 75 Kg INOX Cousiño está diseñada para plantas de producción, panaderías de alto nivel y empresas que requieren máxima higiene y capacidad de proceso. **Su interior 100% en acero inoxidable** permite trabajar masas y alimentos con altos estándares sanitarios, ofreciendo durabilidad, resistencia y fácil limpieza.

BENEFICIOS CLAVE



Motor 3HP (220V)



Durabilidad en Uso Intensivo



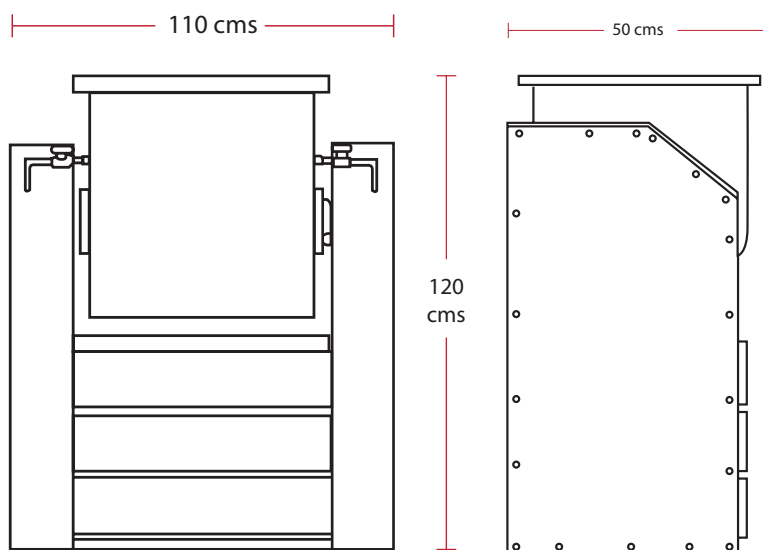
Estructura Resistente



Fijador de tolva



Tolva de acero inoxidable



Fabricado en Chile



Seriedad



Respaldo



Garantía

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R75K INOX



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | | |
|---------------|---|---------------|
| ▶ Alto | ✓ | 120 cms aprox |
| ▶ Ancho | ✓ | 110 cms aprox |
| ▶ Fondo | ✓ | 50 cms aprox |
| ▶ Peso aprox. | ✓ | 181 kg. aprox |

▶ Tolva de acero inoxidable.

▶ Eje de tolva y paletas de acero inoxidable.

▶ Motor 3 HP (220V) / opcional trifásico

▶ Capacidad 75 kg harina o carne.

▶ Atril con pintura esmaltada al horno.

▶ Especial para producción de masas y productos cárnicos.

▶ 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