

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R100K INOX

Empresas
Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

ACERCA DEL PRODUCTO

La Revolvedora de Masa 100 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 7.5 HP (380 V)
-  Durabilidad en Uso Intensivo
-  Estructura Resistente



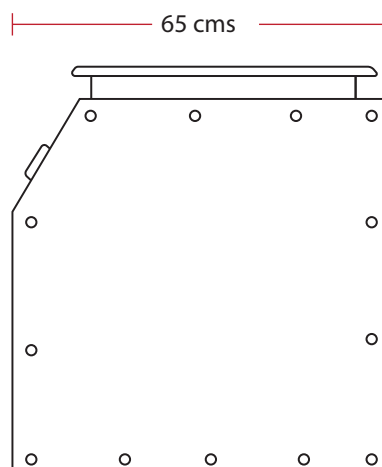
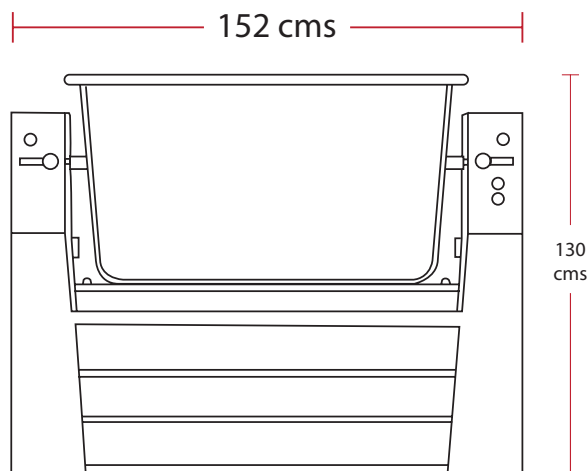
Indicadores de corriente



Botón parada de emergencia



Tolva de acero inoxidable



Fabricado en Chile



★ Seriedad



Respaldo



Garantía

REVOLVEDORA DE MASAS

Modelo R100K INOX



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

▶ Alto	✓	130 cms. aprox
▶ Ancho	✓	152 cms. aprox
▶ Fondo	✓	65 cms. aprox
▶ Peso aprox.	✓	315 kg aprox

▶ Tolva de acero inoxidable.

▶ Eje de tolva y paletas en acero inoxidable

▶ Motor 7.5 hp (380 V)

▶ Capacidad 100 kg de 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