

- Batidora Construida en acero de alta resistencia y duración.
- Bowl de acero inoxidable reforzado.
- Incluye batidor de globo, lira y gancho.
- Rejilla de seguridad abatible.
- Manilla rotatoria para subir y bajar el bowl.



rejilla de seguridad



capacidad de ingredientes



La batidora industrial Cousiño modelo B20B está diseñada para proporcionar durabilidad y alto rendimiento en cocinas profesionales. Fabricada en acero de alta resistencia, cuenta con un bowl de acero inoxidable reforzado y una manilla rotatoria para ajustar el bowl de manera eficiente. Incluye tres accesorios: batidor de globo, lira y gancho, lo que la convierte en un equipo versátil para diversas preparaciones. Su rejilla de seguridad abatible garantiza un uso seguro, mientras que su motor de 1100 W y transmisión por engranaje aseguran un rendimiento confiable. Con tres velocidades (105/180/408 RPM), es ideal para procesar hasta 6 kg de masa.

BATIDORAS INDUSTRIALES

Modelo	B20B
Ancho aprox (cm)	42
Alto aprox (cm)	77
Fondo aprox (cm)	50
Peso neto aprox (kg)	65
Capacidad litros aprox	20 litros
Capacidad de amasado (kg)	6
Potencia (W)	1100
Transmisión	Engranaje
Velocidad (3)	105/180/408 RPM
Voltaje	220 V / 50 Hz