



GUÍA DE COMPRA

Amasadora Cousiño H20

¿POR QUÉ ELEGIR LA

AMASADORA COUSIÑO H20?

Tu aliado perfecto para una producción eficiente y confiable.

La Cousiño H20 está diseñada para satisfacer las necesidades de panaderías y pastelerías que buscan un equipo resistente, seguro y fácil de operar. Con su construcción en acero carbono esmaltado al horno y su bowl de acero inoxidable reforzado, garantiza durabilidad y rendimiento en cada uso.



FACTORES A

CONSIDERAR



① **Capacidad y Potencia**

- Bowl de 20 litros y capacidad de mezcla de 8 kg.
- Motor monofásico de 2 HP para un amasado potente y eficiente.

② **Seguridad Incorporada**

- Rejilla de protección con detención automática en caso de apertura.

③ **Velocidades de Mezcla**

- Mezclador: 150 – 200 rpm
- Bowl: 12 – 20 r/min.

④ **Facilidad de Uso**

- Sistema fácil de desmontar y limpiar, ahorrando tiempo.

BENEFICIOS

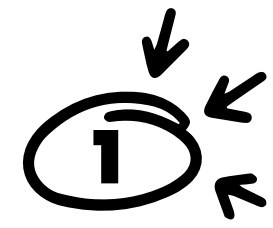
CLAVES

- 1 Durabilidad Extrema:**
Fabricada en acero carbono, diseñada para uso intensivo diario.
- 2 Eficiencia en la Producción:**
Procesa grandes cantidades de masa con facilidad.
- 3 Fácil Limpieza y Mantenimiento:**
Diseño pensado para agilizar la limpieza.
- 4 Versatilidad:**
Perfecta para una amplia variedad de productos de panadería y pastelería.



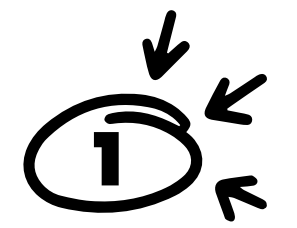
CONSIDERACIONES

A ELEGIR



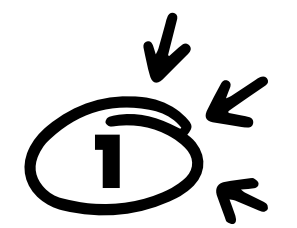
¿Cuánta capacidad necesitas?

Si tu producción requiere mezclar hasta 8kg de masa, este equipo es perfecto para ti.



¿Buscas seguridad?

La Batidora Cousiño H20 cuenta con un sistema de seguridad que detiene el equipo al levantar la rejilla.



¿Quieres optimizar el tiempo?

Con velocidades ajustables y una fácil limpieza, podrás dedicar más tiempo a lo que importa: la producción.





HAZ CRECER TU NEGOCIO

mejora tu producción con un equipo robusto, seguro y fácil de usar.

¡Contáctanos hoy!

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolda.cl / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl