



GUÍA DE COMPRA

Revolvedoras de Masa Profesional R25K

¿POR QUÉ ELEGIR

REVOLVEDORAS DE MASA PROFESIONAL R25K

Compacto y eficiente, ideal para medianas producciones.

El R25K es la opción perfecta para pequeñas panaderías y fábricas que buscan un equipo confiable para procesar harina de manera rápida y segura.



CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



Motor Eficiente

- 2 HP a 220 V, pensado para tareas de mediana escala en producción de alimentos.



Capacidad Óptima

- Procesa hasta 25 kilos de harina, optimizando el tiempo y recursos de cada operación.



Construcción Robusta

- Fabricado en acero carbono y galvanizado para máxima resistencia y larga durabilidad.



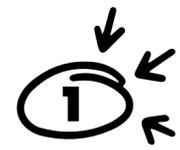
BENEFICIOS

CLAVES

- 1 Aumento en Productividad**
Permite procesar volúmenes adecuados para medianas producciones de forma ágil y precisa.
- 2 Durabilidad en Uso Intensivo**
Estructura en acero carbono y acero galvanizado, preparada para condiciones de trabajo continuo.
- 3 Mantenimiento Simplificado**
Componentes de alta calidad que facilitan el acceso y limpieza para un uso seguro y prolongado.

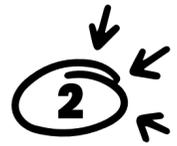


ESPECIFICACIONES



Dimensiones:

86x40x108 cm, peso aproximado de 180 kg.



Transmisión Mixta:

Correas dobles y cadena simple, sistema BS paso ½.



Cumplimiento Sanitario:

Sello anti filtración con goma sanitaria que garantiza seguridad y sanidad en cada operación.





OPTIMIZA TU PRODUCCIÓN CON EL R25K

¡Haz crecer tu negocio con el rendimiento y confiabilidad del R25K!

Contáctanos para obtener más detalles y asesoría personalizada.

Empresas
Cousino
Desde 1996

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

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