

- Construida en acero carbono, esmaltado al horno.
- Dos velocidades de mezcla.
- Bowl de acero inoxidable reforzado.
- Amasadora en espiral con potente capacidad de mezclado.
- Diferentes capacidades de ingredientes.
- Gancho para masa incluido.
- Rejilla de protección en acero inoxidable, con detención automática en caso de apertura.
- Equipo de fácil limpieza y armado.



variedad de mezcla



capacidad de ingredientes



La amasadora industrial Cousiño H60 está diseñada para brindar máxima durabilidad y eficiencia en el proceso de mezclado. Fabricada en acero carbono esmaltado al horno, cuenta con un bowl de acero inoxidable reforzado y un gancho en espiral que garantiza una capacidad de amasado superior. Ofrece dos velocidades de mezcla y una capacidad para procesar hasta 25 kg de ingredientes, asegurando un rendimiento óptimo en cada uso. Incluye una rejilla de protección con detención automática por seguridad, y su diseño permite una fácil limpieza y armado. Ideal para panaderías y negocios industriales que requieren un equipo confiable, seguro y de alto rendimiento.

## AMASADORA INDUSTRIAL

Modelo	H60
Ancho aprox (cm)	51
Alto aprox (cm)	97
Fondo aprox (cm)	85
Peso neto aprox (kg)	130
Capacidad litros aprox	64 litros
Límite de mezcla	25kg
Motor monofásico	4 HP - 3 kW
Velocidad mezcla del mezclador	150 - 200 rpm
Velocidad del bowl	12 - 20 r/min
Voltaje / frecuencia	220 V / 50 Hz