

- 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 H50 es ideal para procesos de mezclado exigentes, ofreciendo durabilidad y alto rendimiento. Fabricada en acero carbono esmaltado al horno, cuenta con un bowl de acero inoxidable reforzado y un gancho en espiral que asegura una potente capacidad de amasado. Con dos velocidades de mezcla y una capacidad para procesar hasta 20 kg de ingredientes, garantiza eficiencia en cada operación. La rejilla de protección con detención automática y su diseño fácil de limpiar y ensamblar hacen de este equipo una opción confiable para cualquier entorno industrial.

AMASADORA INDUSTRIAL

Modelo	H50
Ancho aprox (cm)	51
Alto aprox (cm)	97
Fondo aprox (cm)	85
Peso neto aprox (kg)	125
Capacidad litros aprox	54 litros
Límite de mezcla	20kg
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