

- 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 H30 está diseñada para ofrecer durabilidad y alto rendimiento en el mezclado. Construida en acero carbono esmaltado al horno, cuenta con un bowl de acero inoxidable reforzado y un gancho en espiral con gran capacidad de amasado. Con dos velocidades de mezcla y capacidad para procesar hasta 12.5 kg de ingredientes, garantiza eficiencia en cada uso. Incluye una rejilla de protección con detención automática y un diseño que facilita su limpieza y armado.

AMASADORA INDUSTRIAL

Modelo	H30
Ancho aprox (cm)	43
Alto aprox (cm)	90
Fondo aprox (cm)	75
Peso neto aprox (kg)	100
Capacidad litros aprox	34 litros
Límite de mezcla	12.5kg
Motor monofásico	2 HP - 1.5 kW
Velocidad mezcla del mezclador	150 - 200 rpm
Velocidad del bowl	12 - 20 r/min
Voltaje / frecuencia	220 V / 50 Hz