



GUÍA DE COMPRA

Amasadora Cousiño H100

¿POR QUÉ ELEGIR LA

AMASADORA COUSIÑO H100?

1 Gran Capacidad:

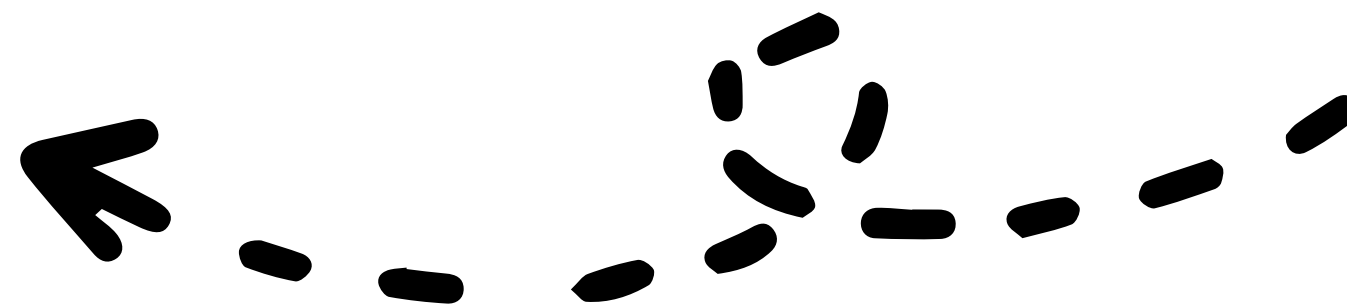
Tazón de 100L, diseñado para grandes volúmenes de mezcla.

2 Rendimiento Superior:

Procesa hasta 40kg de harina por operación.

3 Diseño Industrial:

Construcción róbusta para entornos existentes de alta demanda.





FACTORES A

CONSIDERAR



Lorem ipsum

① **Capacidad y Potencia:**

- Tazón de 100 litros con capacidad para 40kg de harina
- Potente motor de 5.05 kW, ideal para un rendimiento eficiente.

② **Velocidades de Operación:**

- Mezclador: 100/200 r/min.
- Tazón: 12 r/min.

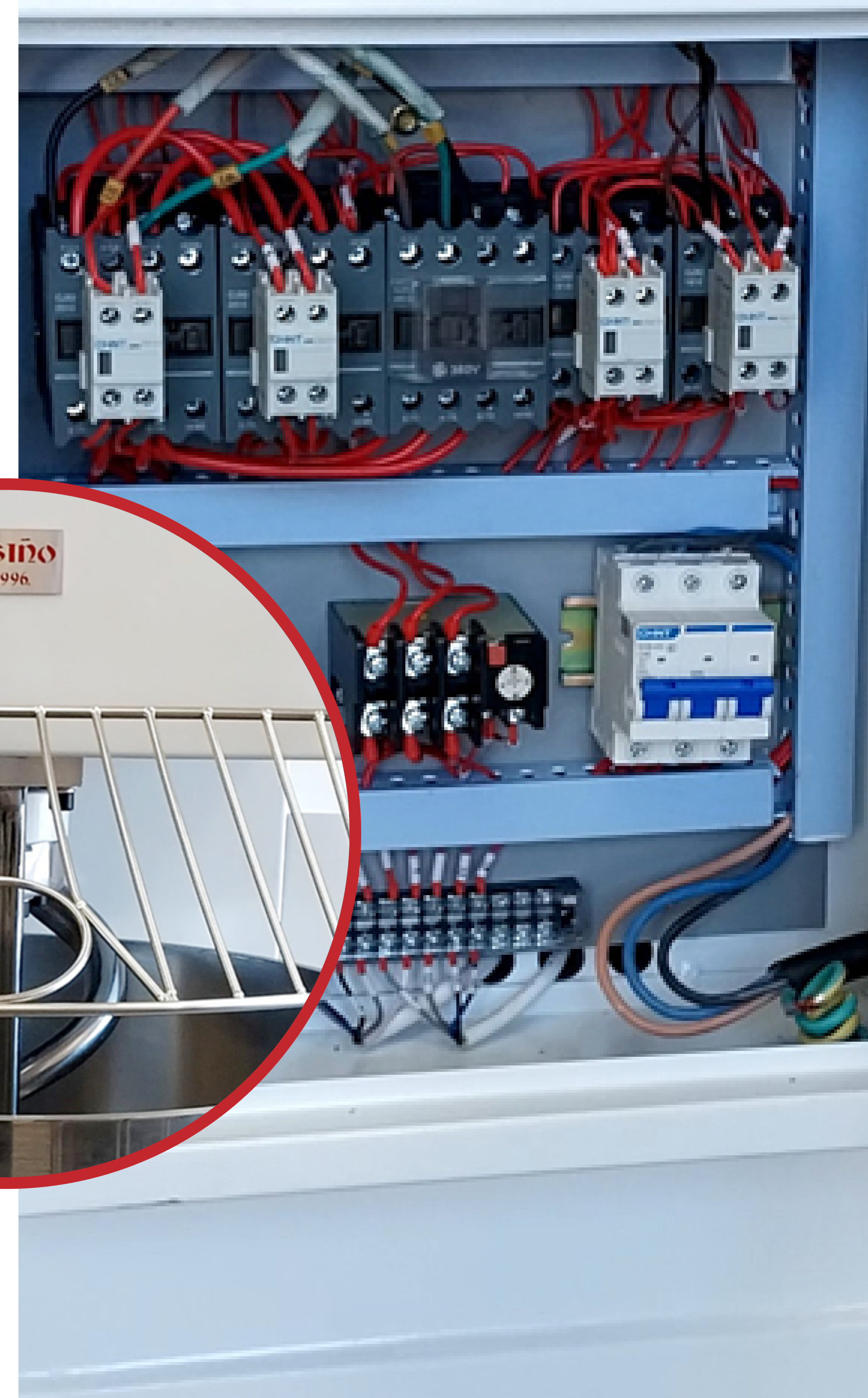
③ **Dimensiones y Peso:**

- Dimensiones del equipo: 108 x 65 x 138 cm.
- Peso: 340 kg.

BENEFICIOS

CLAVES

- 1 Alta Productividad:**
Diseñado para reducir los tiempos de mezcla y aumentar la eficiencia operativa.
- 2 Durabilidad Garantizada:**
Construcción robusta para uso intensivo en entornos industriales.
- 3 Operación Consiente:**
Mezcla homogénea para garantizar la calidad de tus productos.



CONSIDERACIONES

A ELEGIR

1

Espacio Disponible:

Asegúrate de contar con espacios suficientes para las dimensiones (108 x 65 x 138 cm) y soportar el peso (340 kg).

2

Requirimientos Eléctricos:

Motor de 5.05 kW, ideal para instalaciones industriales con capacidad eléctrica adecuada.

3

Escala de Producción:

Perfecto para panaderías y operaciones que manejan altos volúmenes de producción.



A vertical photograph of a stainless steel industrial mixer. At the top, a metal plate features the 'Cousiño' logo in a stylized red font, with 'Desde 1996' written below it in a smaller, black font. The mixer's central shaft and mixing blades are visible, set against a light-colored wall.

Cousiño
Desde 1996.

¡CONTACTANOS HOY!

Maxmiza tu producción
con el Mezclador Cousiño H100

**Invierte en tecnología de alta
calidad para tu negocio industrial.**

Empresas
Cousino
Desde 1996

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

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