



Cousiño
Desde 1996.

GUÍA DE COMPRA

Amasadora Cousiño H200



Empresas
Cousiño
Desde 1996

¿POR QUÉ ELEGIR LA

AMASADORA COUSIÑO H200?

1 **Capacidad Masiva:**

Tazón de 200L, diseñado para grandes volúmenes de mezcla.

2 **Potencia Industrial:**

Motor de 8.6 kW para garantizar un rendimiento superior.

3 **Velocidades Ajustables:**

Proporciona flexibilidad con velocidades de mezcla de 100/200 r/min.





FACTORES A

CONSIDERAR



① **Capacidad y Potencia:**

- Tazón de 200 litros con capacidad para 75kg de harina
- Potente motor de 8.6 kW, ideal para trabajo continuo.

② **Velocidades de Operación:**

- Rejilla de protección con detención automática en caso de apertura.

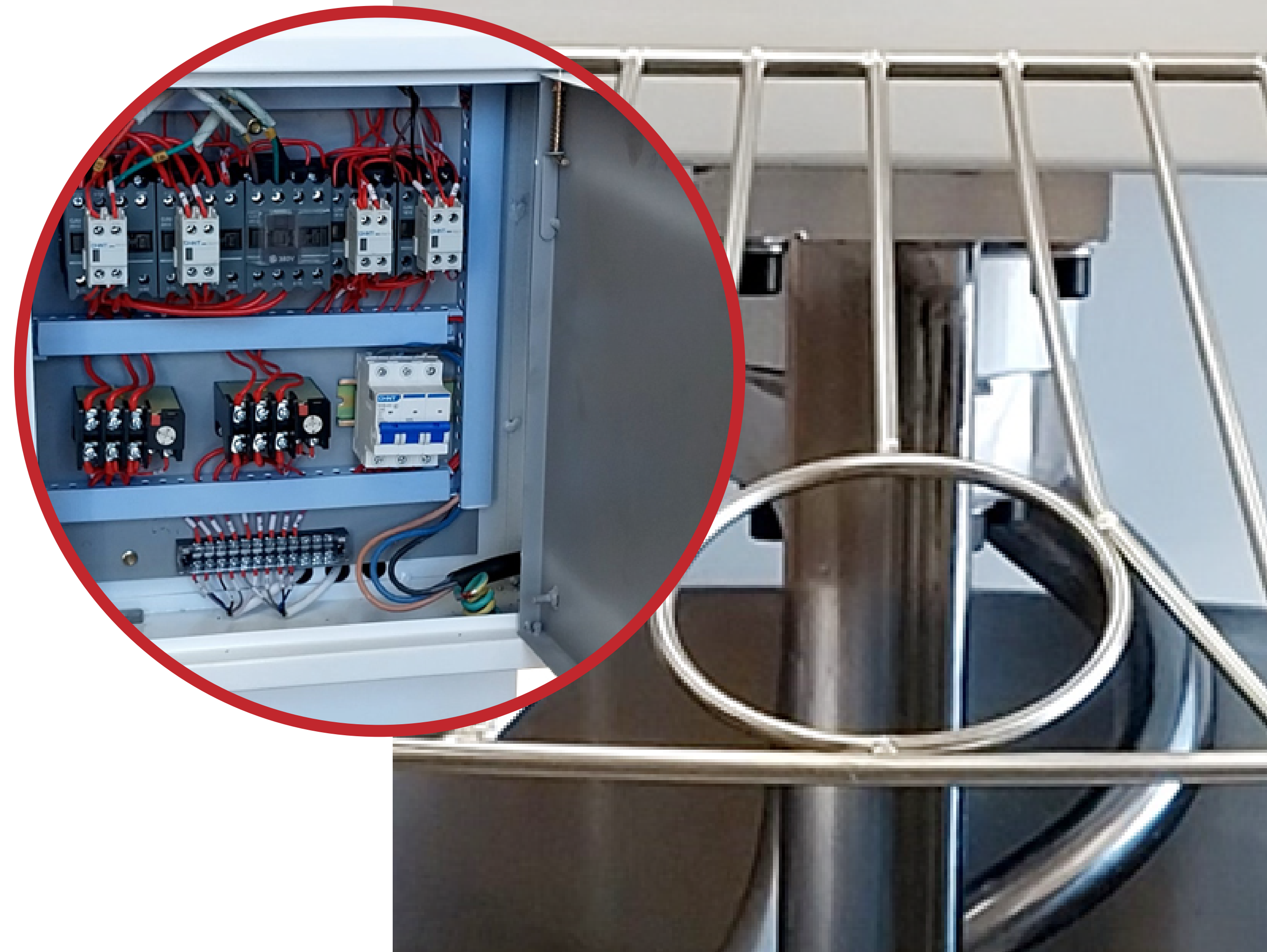
③ **Dimensiones y Peso:**

- Dimensiones del equipo: 138 x 84 x 156 cm.
- Peso: 410 kg.

BENEFICIOS

CLAVES

- 1 Eficiencia en la Producción:**
Diseñado para operaciones de gran escala, reduciendo tiempos y aumentando la productividad.
- 2 Durabilidad y Resistencia:**
Construcción robusta para soportar entornos de trabajos intensivos.
- 3 Operación Precisa:**
Mezcla uniforme y ajustable para diferentes tipos de masa.



CONSIDERACIONES

A ELEGIR

①

Espacio Disponible:

Asegúrate de contar con espacios suficientes para las dimensiones (138 x 84 x 156 cm) y soportar el peso (410 kg).

②

Requirimientos Eléctricos:

Motor de 8.6 kW, ideal para instalaciones industriales con capacidad eléctrica adecuada.

③

Volumen de Producción:

Diseñado para industriales que manejan altos volúmenes de mezcla y necesitan resultados consistentes.





¡CONTACTANOS HOY!

Maxmiza tu producción
con el Mezclador Cousiño H200

**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