



# GUÍA DE COMPRA

Amasadora Cousiño H50

# ¿POR QUÉ ELEGIR LA

## AMASADORA COUSIÑO H50?

### 1 Durabilidad Industrial:

Construida en acero carbono esmaltado al horno, diseñada para entornos industriales exigentes.

### 2 Potente y Versátil:

Capacidad de 54 litros para procesar hasta 20 kg de ingredientes con facilidad.

### 3 Seguridad Incorporada:

Rejilla de protección en acero inoxidable con detención automática al abrirse.



# FACTORES A

## CONSIDERAR



### ① **Capacidad y Potencia:**

- Bowl de acero inoxidable reforzado con 54 litros de capacidad.
- Procesa hasta 20 kg de mezcla.

### ② **Velocidades de Operación:**

- Mezclador: 150-200 rpm.
- Bowl: 12-20 r/min.

### ③ **Dimensiones y Peso:**

- Dimensiones: 51 x 85 x 97 cm.
- Peso: 125 kg.

# BENEFICIOS

## CLAVES

- 1 Eficiencia en el Mezclado:**  
Amasadora en espiral con potente capacidad de mezclado y dos velocidades para diferentes necesidades.
- 2 Fácil de Usar:**  
Diseño que facilita la limpieza y el armado, ideal para operaciones continuas.
- 3 Seguridad Industrial:**  
Rejilla de protección automática para prevenir accidentes.



# CONSIDERACIONES

## A ELEGIR

1

### Espacio y Peso:

Asegúrate de que tu área de trabajo pueda soportar las dimensiones (51 x 85 x 97 cm) y el peso (125 kg).



2

### Requerimientos eléctricos:

Motor monofásico de 4 HP con un consumo de 3 kW, compatible con voltaje de 220 V / 50 Hz.

3

### Tipo de Producción:

Ideal para procesar grandes cantidades de masa con alta consistencia y calidad.





**¡CONTACTANOS HOY!**

Maxmiza tu producción  
con el Mezclador Cousiño H50.

**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](mailto:ventas@cousinolda.cl) / Visita nuestra web: [www.cousinolda.cl](http://www.cousinolda.cl)