Empresas Cousiño
Desde 1996

BATIDORAS INDUSTRIALES

- Tres velocidades de mezclado: Ofrece opciones de 80, 160 y 310 revoluciones por minuto para diferentes necesidades de preparación.
- Gran capacidad: Con un bol de 40 litros y capacidad de amasado de hasta 12 kg, es ideal para grandes volúmenes de producción.
- Construcción robusta: Con un peso de 150 kg, garantiza estabilidad y durabilidad, incluso en las condiciones más exigentes.
- Potente motor: Con 2.0 kW de potencia, asegura un rendimiento eficiente en cada uso.

rejilla de seguridad

capacidad de ingredientes

modelo: B40F

La mezcladora de alimentos B40F está diseñada para manejar grandes volúmenes de masa y otros ingredientes en cocinas comerciales y panaderías. Con una estructura robusta y un motor potente, esta máquina asegura un mezclado homogéneo y eficiente, ideal para preparar masas pesadas y de gran tamaño. Su versatilidad y durabilidad la convierten en una herramienta indispensable para operaciones a gran escala.

BATIDORAS INDUSTRIALES	
Modelo	B40F (Food Mixer)
Dimensiones	620 x 630 x 1011 mm
Volumen del bol	40 litros
Potencia	2.0 kW
Capacidad máxima de amasado	12 kg
Velocidades de mezclado	80/160/310 r/min
Peso	150 kg
Empaque	Caja de madera

Cousiño Ltda. ofrece seriedad, respaldo y garantía en todos sus productos, asegurando la mejor calidad en equipamiento industrial de uso profesional.