



# GUÍA DE COMPRA

Mezcladora Industrial B40F

# ¿POR QUÉ ELEGIR

## EL MEZCLADOR B40F?

Diseñada para grandes volúmenes y máxima eficiencia.

La B40F es la solución ideal para cocinas comerciales y panaderías que buscan potencia, estabilidad y rendimiento confiable.





# CARACTERÍSTICAS

## DESTACADAS



### ① **Velocidades Versátiles:**

- Tres opciones (80/160/310 r/min) que se adaptan a distintas recetas y necesidades de mezcla.

### ② **Gran Capacidad:**

- Su bol de 40 L permite amasar hasta 12 kg, ideal para producciones de gran escala.

### ③ **Diseño Robusto:**

- Estructura sólida y peso de 150 kg para garantizar estabilidad en condiciones de trabajo intensivo.

# BENEFICIOS

## CLAVE

- 1 Homogeneidad Perfecta:**  
El motor de 2.0 kW asegura mezclas rápidas y uniformes, incluso con masas pesadas
- 2 Durabilidad Extrema:**  
Construcción resistente y diseño pensado para un uso continuo y exigente.
- 3 Versatilidad para Escalas Mayores:**  
Ideal para preparar masas grandes en panaderías y cocinas industriales.



# ESPECIFICACIONES

## TÉCNICAS

- Modelo:**  
B40F (Food Mixer)
- Dimensiones:**  
62x63x101.1 cm
- Volumen del Tazón:**  
40 litros
- Capacidad de Amasado:**  
Hasta 12 kg
- Velocidad de Mezcla:**  
80/160/310 r/min
- Peso:**  
150 kg
- Potencia:**  
2.0 kW
- Empaque:**  
Caja de madera





**LLEVA TU PRODUCCIÓN  
AL SIGUIENTE NIVEL CON LA B40F**

Descubre la potencia y durabilidad que tu cocina necesita.

**Contáctanos y haz que la Mezcladora de Alimentos B40F sea parte de tu negocio.**

*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)